

Mezzalune Kaas & Asperges

Ingrediënten

Mezzalune Vitello (The Smiling Cook)

Groene Asperges

Rode ui

Olijfolie

Boter

Zout/peper



Bereiding

Snijd de harde uiteinden van de asperges.

Snijd de stelen in rondjes en verdeel de uiteinden doormidden.

Blancheer ze vervolgens 3 minuten in kokend gezouten water. Giet af en zet opzij. Gooi het kokende water niet weg.

Bak de ui in een pan op laag vuur gedurende 5 minuten.

Voeg de asperges toe en kook 5 minuten.

Voeg de boter en het kookwater van de asperges toe en beweeg de pan zodat er een emulsie ontstaat.

Kook ondertussen de pasta 5 minuten in kokend water.

Meng ze in de pan met de saus, zodat ze goed doordrenkt zijn met alle andere smaken.