

# Recept!

## Pasta met groene asperges

### Ingrediënten

500 gram groene asperges  
2 venkels  
2 uien  
1 potje pesto rosso  
400 gram penne  
Olijfolie  
Rode pesto  
Parmezaanse kaas om te bestrooien

### Bereiding

Verwarm de oven voor op 225 graden.

Was de asperges, verwijder de uiteinden en snij in stukjes. Snij de venkel in parten en de ui in ringen.

Leg alle groenten in een braadslee en besprenkel deze met olijfolie, peper en zout. Rooster de groenten in ongeveer 25 minuten gaar. Schep de groenten regelmatig om.

Kook de pasta zoals op de verpakking staat.

Meng de pasta met de pesto.

Leg de geroosterde groente op de pasta en bestrooi het gerecht met geraspte parmezaanse kaas.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: [www.uitpaulineskeuken.nl](http://www.uitpaulineskeuken.nl)

Juni 2018 Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel