



Crunchy spaghetti met witte asperges



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram witte asperges
400 gram spaghetti
120 gram boter
120 gram panko
peper en zout
1 citroen (geraspte schil)
1 bosje peterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges en snij ze in schuine stukken. Kook ze beetgaar in lichtgezouten water en giet af.
- 2.** Kook de spaghetti beetgaar in lichtgezouten water en giet af.
- 3.** Smelt de boter in een grote braadpan en bak hierin de panko goudbruin. Voeg de spaghetti en de asperges toe. Breng op smaak met peper, zout, citroenschil en peterselie. Meng goed. Serveer meteen.