



# Spirelli met pesto van groene asperges en harde geitenkaas



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram groen asperges  
bosje basilicum  
2 deciliter olijfolie  
100 gram harde geitenkaas (geraspt + extra)  
50 gram pijnboompitten  
2 teentjes knoflook  
400 gram spirelli  
zout

## Bereidingswijze

- 1.** **Blancheer de groene asperges in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Laat goed uitlekken. Mix de asperges in de keukenrobot met de basilicum, de olijfolie, de geitenkaas, de pijnboompitten, de knoflook, peper en zout.**
- 2.** **Kook de spirelli in gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en meng meteen met de pesto.**
- 3.** **Werk af met de extra geitenkaas.**