

Spirelli met pesto van groene asperges en harde geitenkaas

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

500 gram groene 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.**