



Stoofpotje met kikkererwten, groene asperges en parmezaan



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
1 kilogram groene asperges (in stukken)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 potje spaghetti saus (zonder gehakt, kant-en-klaar)
3 takjes tijm
1 theelepel gedroogde oregano
2 blikken kikkererwten (uitgelekt)
250 gram mozzarella (in plakjes)
100 gram panko
100 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Gebruik een grote pan die je ook in de oven mag zetten. Verhit hierin de olijfolie en bak de groene asperges kort aan. Schep ze uit de pan.
- 2.** Bak in dezelfde pan de knoflook kort aan. Voeg de spaghetti saus toe en breng deze op smaak met tijm en oregano. Voeg de kikkererwten toe en roer goed. Leg hierop de groene asperges en de plakjes mozzarella.
- 3.** Bestrooi met panko en parmezaan.
- 4.** Zet 10 minuten onder de hete grill.