



Linguine met lentegroen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 courgetten
250 gram groene asperges
400 gram linguine
100 gram boter
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
100 gram diepvrieserwten (of verse erwten)
1 citroen (gerasppte schil)
200 gram geitenkaas (zachte)
1 bosje munt (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de courgettes in brede linten (gebruik hiervoor een dunschiller).
- 2.** Snij 2 à 3 centimeter van de onderkant van de asperges. Snij de rest in schuine stukken.
- 3.** Kook de linguine gaar in lichtgezouten water.
- 4.** Verhit de boter in een braadpan en bak hierin de knoflook met de groene asperges aan. Voeg de courgettelinten toe en laat even meebakken. Voeg de erwten toe. De groenten mogen beetgaar zijn.
- 5.** Giet de linguine af (bewaar een deel van het kookvocht) en voeg deze toe aan de pan met groenten. Meng goed en breng op smaak met peper, zout en citroenschil. Voeg een beetje kookvocht toe om het gerecht smeùiger te maken. Verdeel over vier borden en werk af met een schepje geitenkaas en munt.