



Macaroni met groene asperges en erwtjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 uien
olijfolie
300 gram punten van groene asperges
100 ml droge witte wijn
300 gram erwten
350 gram macaroni
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)
50 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de ui in dunne ringen. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak de uienringen glazig.
- 2.** Voeg de aspergepunten toe, giet er de wijn bij en breng aan de kook. Voeg na 5 minuten de erwtjes toe en laat nog 3 minuten verder sudderen. Breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Kook ondertussen de macaroni beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 4.** Giet de pasta af en meng onder de groenten. Roer er de peterselie onder en verdeel over de borden. Bestrooi met de Parmezaanse kaas en bedruppel met olijfolie. Serveer meteen.