



Pasta primavera met lentegroenten

Kleurrijke pasta boordevol knapperige lentegroenten in een lichte saus van olijfolie, look en parmezaan. Fris, groen en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g penne
- 150 g groene asperges
- 150 g doperwten (diepvries)
- 1 courgette
- 1 gele paprika
- 200 g cherrytomaten
- 2 teentjes look
- 3 el olijfolie
- sap van een halve citroen

50 g geraspte parmezaan
1 handvol verse basilicum
peper en zout

Bereidingswijze

1. Kook de penne beetgaar in ruim gezouten water, ongeveer 11 minuten. Houd een kopje kookvocht apart en giet af.
2. Snijd de asperges in stukjes, de courgette in halve maantjes en de paprika in reepjes. Halveer de cherrytomaten.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan en fruit de look 1 minuut op middelhoog vuur.
4. Voeg asperges, courgette en paprika toe en bak 5 minuten al roerend zodat ze knapperig blijven.
5. Doe de doperwten en cherrytomaten erbij en bak nog 3 minuten mee.
6. Schep de pasta erdoor met een scheutje kookvocht en het citroensap. Kruid met peper en zout.
7. Werk af met parmezaan en verse basilicum.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)