



FRESH!
VERSMARKT LEIDSENHAGE





INGREDIËNTEN

150 gr fusillipasta
200 gr groene asperges
200 gr spinazie
150 gr spekjes
Parmezaanse kaas
Verse peterselie
Olijfolie

PASTA MET GROENE ASPERGES

 **Hoofdgerecht**

 **2 personen**

 **20 minuten**

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar, giet af en laat uitlekken.
2. Verwijder de houtige achterkantjes van de groene asperges en snij deze in kleinere stukken. Kook de asperges even kort voor een minuutje of drie. Giet af en laat uitlekken.
3. Neem een ruime koekenpan of hapjespan en bak hierin de spekjes uit. Je hebt hier geen extra olie voor nodig. Er komt genoeg vet uit de spekjes. Zodra de spekjes mooi bruin en krokant worden voeg je de asperges toe en deze bak je even mee.
4. Voeg de spinazie toe en bak deze mee tot het geslonken is.
5. Voeg als laatste de fusillipasta toe en roer alles om tot het goed heet is. Voeg nog een scheutje goede olijfolie toe om alles bij elkaar te brengen.
6. Serveer de pasta met ruim Parmezaanse kaas en verse peterselie.