

Italiaanse lentepasta, Pasta primavera

200 gram sperziebonen

100 gram erwtjes

250 gram groene asperges, in stukjes

1 teentje knoflook, gesnipperd

100 gram champignons, in plakjes

olijfolie

¼ liter slagroom

peterselie, fijngesneden

½ citroen, geraspt

1 theelepel basilicum

50 gram Parmezaanse kaas, geraspt

Snijd de bonen in stukjes van 2 cm.

Breng een pan met ruim water aan de kook.

Doe de boontjes erin, een paar minuten later de erwtjes en kort daarna de aspergestukjes, zodat alles tegelijk beetgaar is.

Schep de groenten met een schuimschaaf in een vergiet en spoel met koud water af.

Kook in het groentenkookwater de pasta beetgaar.

Maak ondertussen de saus.

350 gram pasta



Fruit de knoflook met de champignons in olijfolie in een grote koekenpan. Schenk de slagroom erbij en breng het geheel langzaam aan de kook. Voeg de gare groenten toe met citroenrasp en kruiden, laat even doorkoken. Roer alles samen met de Parmezaanse kaas door de pasta.