

# Casarecce, aspergepesto en tomaten

totale tijd **25 min.** 10 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):  
**3.460 kJ / 827 kcal**

Vetten: **44 g** Eiwitten: **32 g**  
Koolhydraten: **77 g**

## INGREDIËNTEN

2 porties

### Pasta:

**180 g** casarecce pasta

### Pesto:

**300 g** groene asperges

**30 g** geraspte Parmezaanse kaas

**40 g** geroosterde amandelschilfers

**1 handvol** verse basilicumblaadjes

**2 el** verse muntblaadjes

**1** teentje knoflook

**3 el** olijfolie

**2 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie

**2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof

**0,5 tl** versgemalen zwarte peper

### Erbij:

**120 g** gehalveerde cherrytomaten

**15 g** geraspte Parmezaanse kaas

**20 g** geroosterde amandelschilfers

**1 tl** geraspte citroenschil  
Een paar verse basilicumblaadjes  
Enkele verse muntblaadjes

## VOORBEREIDING

### Stap 1

**180 g** casarecce pasta

Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en bewaar 50 ml van het kookwater. Doe de pasta terug in de pan en houd warm.

### Stap 2

**300 g** groene asperges - **30 g** geraspte Parmezaanse kaas - **40 g** geroosterde amandelschilfers - **1 handvol** verse basilicumblaadjes - **2 el** verse muntblaadjes - **1**

teentje knoflook - **3 el** olijfolie - **2 tl** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en

Citroensmaakstof - **0,5 tl** versgemalen zwarte peper  
Breek de houtige uiteinden van de asperges af. Kook de asperges 3-4 minuten tot ze gaar maar nog steeds licht knapperig zijn, giet ze af en laat ze afkoelen in een kom met koud water. Snijd ze in stukjes (bewaar de uiteinden voor garnering) en doe ze in een kom. Voeg de Parmezaanse kaas, amandelen, basilicum, munt, knoflook, olijfolie, Kikkoman Sesamolie, Kikkoman Citroen Ponzu en zwarte peper toe. Mix tot een gladde massa en voeg indien nodig wat van het bewaarde kookwater van de pasta toe.

**2 el** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **0,5 tl** versgemalen zwarte peper  
Breek de houtige uiteinden van de asperges af. Kook de asperges 3-4 minuten tot ze gaar maar nog steeds licht knapperig zijn, giet ze af en laat ze afkoelen in een kom met koud water. Snijd ze in stukjes (bewaar de uiteinden voor garnering) en doe ze in een kom. Voeg de Parmezaanse kaas, amandelen, basilicum, munt, knoflook, olijfolie, Kikkoman Sesamolie, Kikkoman Citroen Ponzu en zwarte peper toe. Mix tot een gladde massa en voeg indien nodig wat van het bewaarde kookwater van de pasta toe.

### Stap 3

**120 g** gehalveerde cherrytomaten - **15 g** geraspte Parmezaanse kaas - **20 g** geroosterde amandelschilfers - **1 tl** geraspte citroenschil - Een paar verse basilicumblaadjes - Enkele verse muntblaadjes

Meng de pasta met de pesto en schep het mengsel op een bord. Garneer met de apart gehouden aspergepunten en cherrytomaatjes. Bestrooi met de Parmezaanse kaas, amandelschilfers, citroenschil, basilicum en munt.