



LIMOEN-CHILI SPAGHETTI MET GROENE ASPERGES

NODIG

spaghetti
1 rode chilipeper
6 tenen knoflook
roomboter
10 groene asperges
1 citroen of limoen
olijfolie
peper en zout

DOEN

1. Schil het onderste gedeelte van de asperges en snijdt het harde stuk weg. Grill vervolgens de asperges met wat peper en zout ongeveer 10 minuten in een grillpan besmeerd met olijfolie.
2. Zet een pan met water op en kook de spaghetti volgens de instructies. In de tussentijd snijd je de tenen knoflook en chilipeper fijn.
3. Giet de spaghetti af en vang het kookvocht op. In diezelfde pan voeg je een klont boter toe en vervolgens de knoflook en chilipeper.
4. Snijd de gegrilde asperges in kleinere stukken. Voeg deze toe aan de pan met knoflook en chilipeper. Roer om en dan kan ook de spaghetti erbij, schenk genoeg van het kookvocht in de pan erbij zodat het niet droog wordt. Rasp de schil van een limoen of citroen gevolgd door het toevoegen van het sap. Opscheppen!



WWW.BONAPETIT.NU