

Casarecce, asparges, pesto og tomater

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.460 kJ / 827 kcal

Fedt: **44 g** Protein: **32 g**
Kulhydrater: **77 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Pasta:

180 g casarecce pasta

Pesto:

300 g grønne asparges

30 g revet parmesan

40 g ristede mandelflager

1 håndfuld friske basilikumsblade

2 spsk. friske mynteblade

1 fed hvidløg

3 spsk. olivenolie

2 tsk. [Kikkoman Ristet](#)

[Sesamolie](#)

2 spsk. [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#)

0,5 tsk. friskmalet sort peber

Derudover:

120 g halve cherrytomater

15 g revet parmesan

20 g ristede mandelflager

1 tsk. revet citronskal

Enkelte blade frisk

basilikum

Enkelte blade frisk mynte

FREM GANGSMÅDE

Step 1

180 g casarecce pasta

Kog pastaen al dente i henhold til pakkens anvisninger. Hæld vandet fra, men gem 50 ml af pastavandet. Hæld pastaen tilbage i gryden, og sørg for at holde den varm.

Step 2

300 g grønne asparges - **30 g** revet parmesan - **40 g** ristede mandelflager - **1 håndfuld** friske basilikumsblade - **2 spsk.** friske mynteblade - **1** hvidløg - **3 spsk.** olivenolie - **2 tsk.** [Kikkoman Ristet Sesamolie](#) - **2 spsk.** [Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma](#) - **0,5 tsk.**

friskmalet sort peber

Knæk de træagtige ender af de grønne asparges. Kog dem i 3-4 minutter, indtil de er møre, men stadig let sprøde. Hæld vandet fra, og lad dem køle af i en skål med koldt vand. Skær dem i mindre stykker (gem toppene til senere som pynt) og læg dem i en bønne. Tilsæt parmesan, mandler, basilikum, mynte, hvidløg, olivenolie, Kikkoman sesamolie, Kikkoman ponzu citrus sojasauce og sort peber. Blend det hele sammen, indtil blandingen er jævn. Hæld noget af det gemte pastavand i, hvis det er nødvendigt.

Step 3

120 g halve cherrytomater - **15 g** revet parmesan - **20 g** ristede mandelflager - **1 tsk.** revet citronskal - Enkelte blade frisk basilikum - Enkelte blade frisk mynte

Vend pastaen i pesto og anret den på en tallerken. Pynt med de gemte aspargestoppe og cherrytomater. Drys med parmesan, mandelflager,

citronskal, basilikum og mynte inden servering.