

# Casarecce, aspargespesto og tomater

total tid **25 min.** 10 min. tilberedningstid 15 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**3.460 kJ / 827 kcal**

Fett: **44 g** Protein: **32 g**  
Karbohydrater: **77 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

### Pasta:

**180 g** casarecce pasta

### Pesto:

**300 g** grønn asparges

**30 g** revet parmesan

**40 g** ristede mandelflak

**1 håndfull** fersk basilikum

**2 ss** fersk mynte

**1** fedd hvitløk

**3 ss** olivenolje

**2 ts** [Kikkoman ristet Sesamolje](#)

[Sesamolje](#)

**2 ss** [Kikkoman Ponzu - En](#)

[Blanding av Soyasaus,](#)

[eddik og Sitronaroma](#)

**0,5 ts** nymalt svart pepper

### Dessuten:

**120 g** cherrytomater, delt i to

**15 g** revet parmesan

**20 g** ristede mandelflak

**1 ts** raspet sitronskall

Noen blader fersk

basilikum

Noen blader fersk mynte

## TILBEREDNING

### Steg 1

**180 g** casarecce pasta

Kok pastaen al dente i henhold til pakkeanvisningene. Sil av, men ta vare på 50 ml kokevann. Legg pastaen i gryten igjen og hold den varm.

### Steg 2

**300 g** grønn asparges - **30 g** revet parmesan - **40 g** ristede mandelflak - **1 håndfull** fersk basilikum - **2 ss** fersk mynte - **1** fedd hvitløk - **3 ss** olivenolje - **2 ts** [Kikkoman ristet Sesamolje](#) - **2 ss** [Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma](#) - **0,5 ts** nymalt svart pepper  
Knekk av den nederste, trevlete delen av aspargesen. Kok aspargesen i 3–4 minutter til den blir mør, men fortsatt er litt sprø. Sil av og la den avkjøle seg i en bolle med kaldt vann. Skjær den biter (legg til side toppene til garnityr) og legg i en beholder. Tilsett parmesan, mandelflak, basilikum, mynte, hvitløk, olivenolje, Kikkoman Sesamolje, Kikkoman Ponzu Sitron og svart pepper. Kjør til en jevn blanding, og tilsett litt av pastavannet hvis det trengs.

### Steg 3

**120 g** cherrytomater, delt i to - **15 g** revet parmesan - **20 g** ristede mandelflak - **1 ts** raspet sitronskall - Noen blader fersk basilikum - Noen blader fersk mynte

Vend pestoen inn i pastaen og ha over på en tallerken. Topp med aspargestoppene og cherrytomatene. Dryss over parmesan, mandelflak, sitronskall, basilikum og mynte.