Elvea, een feest uit Italië

Lente stoofpotje met Elvea Pomodorini



Ingredienten voor Personen

10 stuks	groene asperge
1	prei
2	wortels
4	lente-uitjes
1	ui, gesnipperd
100 g	erwtjes
50 g	jonge spinazie
1 blik	ELVEA pomodorini kerstomaten
	pasta
	peper
	zout
	verse basilicum

Bereiding

Reinig en versnijd de groenten . Kook ondertussen de pasta gaar.
Stoom heel kort de prei en de asperges (ongeveer 3 min) en stoof ondertussen in een weinig vetstof de wortel, voeg als laatste de spinazie en erwtjes toe.

Giet de pasta af en giet deze terug in je grote kookpan,voeg de Pomodorini toe en meng goed. Daarna voeg je groente na groente toe.
Breng extra op smaak met peper en zout en werk af met basilicum.

Je kan dit onmiddellijk zo serveren of je kan geraspte oude kaas bovenop leggen en even onder de grill plaatsen.

Recept info: mamasgezondetips : www.mamasgezondetips.be