**Linguine pasta met groene asperges van Jamie Oliver**

Nodig voor 4 personen:

300 gram linguine pasta

300 gram groene asperges

4 tenen knoflook

2 gedroogde rode chilipepers

Olie

1 klont boter

30 gram pecorino of Parmezaan, plus extra voor erbij

1 citroen

Bereiding:

Kook de pasta in gezouten kokend water volgens de gebruiksaanwijzing. Breek intussen het harde uiteinde van de asperges, snijd de stelen diagonaal in dunne plakjes en laat de topjes heel. Pel de knoflook en snijd hem in dunne plakjes, verkruimel de gedroogde pepers en doe ze met 2 eetlepels olie en de boter in een grote koekenpan op matig vuur. Roer de aspergeplakjes erdoor zodra de knoflook begint te sissen. Bak ze even mee, schep er een flinke lepel pastakookwater bij, dek de pan af en laat het geheel op laag vuur pruttelen tot de pasta al dente is. Schep met een keukentang de pasta met een beetje aanhangend water bij de asperges in de pan. Zet het vuur uit, rasp de pecorino boven de pasta en roer zodat het vet, de kaas en het kookvocht een natuurlijke, romige saus vormen – verdun hem zo nodig met een extra scheutje kookwater. Proef een hapje, maak hem op smaak af en verdeel de pasta over je borden. Rasp nog een klein beetje pecorino en citroenschil erover en ga aan tafel.