



Hoofdgerechten

## **Spaghetti met radijsjes, feta en aioli**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de spaghetti**

2 bussels radijzen  
200 gram groene aspergepunten  
2 lookteentjes  
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)  
1 handvol basilicumblaadjes  
100 gram feta  
25 gram hazelnoten (grof gehakt)  
500 gram spaghetti  
olijfolie  
peper  
zout

#### **Voor de aioli**

1 bosje basilicum  
300 milliliters plantaardige olie  
1 lookteentje (geperst)  
2 eidooiers  
1/2 citroen (geperst)

### **Bereidingswijze**

Mix voor de aioli de basilicum met de olie glad. Giet door een zeef. Klop de eidooiers met de look luchtig. Voeg er wat citroensap bij en klop verder. Giet er langzaam en al kloppend de olie bij tot de saus begint in te dikken. Breng op smaak met wat extra citroensap, peper en zout. Zet koel.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Verwijder het loof van de radijsjes en snij in kwartjes. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en pers er de teentjes look in uit. Voeg de radijsjes en de aspergepunten toe en bak al roerend tot de groenten beetgaar zijn. Kruid met de peterselie, peper en zout.

Giet de pasta af en meng er de groenten en de hazelnoten onder. Schep in een grote schaal, brokkel er de feta over en werk af met de basilicumblaadjes. Serveer er de aïoli bij.

## Keukenbenodigdheden

Mixer

Zeef

