



HET WITTE GOUD

Gegrilde asperges met chorizo en salsa verde

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 2 eieren (hardgekookt)
- 🍳 500 g witte asperge (geschild)
- 🍳 olijfolie
- 🍳 50 g chorizo (fijngehakt)

voor de salsa

- 🍳 1 teentje knoflook (gepeld)
- 🍳 1 bosje peterselie
- 🍳 ½ bosje basilicum
- 🍳 ½ bosje munt (alleen de blaadjes)
- 🍳 1 el kappertjes
- 🍳 1 zoetzure augurk (in stukjes)
- 🍳 1 ansjovisfilet
- 🍳 1 tl mosterd
- 🍳 2 el rode wijnazijn
- 🍳 5 el olijfolie extra vergine

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan, grillpan, keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Maal voor de salsa de knoflook, kruiden, kappertjes, augurk en ansjovis grof in de keukenmachine.
2. Voeg de mosterd, azijn en olijfolie toe en mix tot een groene saus.
3. Breng op smaak met zout, peper en eventueel meer azijn of olie.
4. Snijd de eieren door en wip de dooiers eruit.
5. Hak het eigeel en eiwit apart van elkaar tot fijn kruim.
6. Snijd het harde uiteinde van de asperges.
7. Verhit 1 tl olijfolie in een koekenpan en bak hierin de chorizo op een lage stand uit.
8. Laat uitlekken op keukenpapier.
9. Verhit de grillpan.
10. Bestrijk de asperges met olie en rooster in porties om en om, tot er bruine streepjes ontstaan en ze beetbaar zijn.
11. Leg de gegrilde asperges op een schaal en lepel de salsa verde erover.
12. Bestrooi met de chorizo en het eierkruim.

TIP: Een Pinot Blanc is een echte aspergewijn en combineert ook nog eens goed met de salsa verde.

BRON: boodschappen.nl

