



## HET WITTE GOUD

### Gemarineerde rauwe asperges met entrecote

**2 PERSONEN**

⌚ 25 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- ✎ 400 g witte asperges, geschild, in flinterdunne schuine plakjes
- ✎ 1 sjalot, gepeld, in flinterdunne halve ringen
- ✎ ½ rode chilipeper, zonder pitjes, fijngehakt
- ✎ 3 takjes munt, blaadjes fijngehakt + extra als garnering
- ✎ 1 el alcoholvrij gemberconcentraat
- ✎ 1 el witte wijnazijn
- ✎ 2 el olijfolie + extra om mee te bestrijken
- ✎ 300 g entrecote
- ✎ fleur de sel

**MATERIAAL:** mandoline, grillpan, aluminiumfolie

#### ZO MAAK JE HET:

1. Meng de plakjes asperge met de sjalot, chilipeper, munt, het gemberconcentraat, de witte wijnazijn, olijfolie, peper en zout.
2. Laat 15 minuten marineren in de koelkast.
3. Verhit een grillpan zonder olie of boter.
4. Bestrijk de entrecote met olijfolie en grill 2-3 minuten aan beide kanten.
5. Neem uit de pan en laat verpakt in aluminiumfolie 5 minuten rusten.
6. Snijd in reepjes en bestrooi met peper en fleur de sel.
7. Serveer de entrecote met de aspergesalade en garneer met extra munt.

**TIP:** Lekker met friet.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

