



HET WITTE GOUD

Gekaramelliseerde asperges met aardbeien

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 100 g witte asperges
- 🍴 100 g aardbeien
- 🍴 10 g boter
- 🍴 1 el suiker

MATERIAAL: hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges met een dunschiller.
2. Snid de houtachtige onderkant eraf en schil voorzichtig vanaf net onder het kopje naar onder.
3. Snij de asperges in stukjes van ongeveer 3 cm.
4. Kook de asperges in ongeveer 10 minuten gaar, maar zorg er goed voor dat ze niet te gaar worden, ze worden straks nog even gebakken.
5. Als de asperges gekookt zijn giet je ze af.
6. Verwarm de boter in een pannetje en voeg de suiker hier aan toe.
7. Als de suiker goed gesmolten is voeg je de asperges toe.
8. Karamelliseer ze even 2 minuten.
9. Serveer met in vieren gesneden aardbeien.

TIP: Je kunt eventueel nog wat karamel uit de pan over de aardbeitjes doen, super lekker! Genieten maar!

BRON: lekkerensimpel.com

