



HET WITTE GOUD

Spiesjes met asperges, courgette en spek

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 125 g ontbijtspek in lange plakken
- 🍴 1 courgette
- 🍴 olijfolie
- 🍴 1 tl tijm

MATERIAAL: hapjespan, BBQ, 6 houten spiesen geweekt in water

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd de harde uiteindes er af.
2. Snijd de asperges in ca 4 stukken.
3. Kook de stukken asperges 3 minuten in kokend water.
4. Laat ze uitlekken en wat afkoelen.
5. Snijd ondertussen de courgette in plakken en halveer deze.
6. Meng de tijm met een scheut olijfolie.
7. Bestrijk de stukken asperges en courgette dunnetjes hiermee.
8. Halveer de plakken spek en wikkel ze om de stukken asperge.
9. Prik de omwikkelde asperges en stukken courgettes om en om aan de spiesen.
10. Grill ze in 3 tot 5 min mooi bruin op de BBQ.

TIP: Serveer met een gepofte aardappel of een lekkere salade.

BRON: leukerecepten.nl

