



HET WITTE GOUD

Gegrilde asperges met misoboter en tomatensalsa

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g sweet cherry tomaten
- 🍴 ½ biologische limoen, sap + rasp
- 🍴 ½ el extra vierge olijfolie
- 🍴 25 g gezouten pinda's
- 🍴 ½ el vloeibare honing
- 🍴 3 g verse bieslook
- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 25 g ongezouten roomboter
- 🍴 ½ el misopasta

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de tomaten in kwarten.
2. Boen de ½ limoen schoon, rasp de groene schil en pers de helft van de vrucht uit.
3. Meng de tomaat met de olie en het limoenrasp en -sap en breng op smaak met peper en eventueel zout.
4. Hak de pinda's grof, doe samen met de honing in een koekenpan en rooster 5 minuten op middelhoog vuur.
5. Roer regelmatig, schep uit de pan en laat afkoelen.
6. Snijd de bieslook fijn.
7. Maak de asperges schoon en halveer in de lengte.
8. Verhit de grillpan zonder olie of boter op hoog vuur en gril de asperges in 6-8 minuten gaar en met mooie grillstrepen.
9. Keer halverwege.
10. Smelt de boter in een steelpan, haal de pan van het vuur en roer de miso erdoor.
11. Verdeel de asperges over een schaal.
12. Verdeel de tomaten erover en bestrooi met de pinda's en bieslook.
13. Serveer met de misoboter.

BRON: ah.nl

