



HET WITTE GOUD

Gegrilde asperges met Parmezaanse kaas

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 10 witte asperges
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas
- 🍴 5 zongedroogde tomaatjes
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 snufje zwarte peper
- 🍴 2 el pijnboompitten
- 🍴 1 handje sla

MATERIAAL: aspergepan, grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de onderste 2 cm van de asperges.
2. Schil de witte asperges indien nodig.
3. Breng een (asperge)pan met water aan de kook.
4. Kook de asperges ca. 4 minuten beetgaar.
5. Giet daarna goed aan.
6. Verhit een grillpan op hoog vuur.
7. Bestrijk de asperges met een beetje olijfolie.
8. Leg ze in de grillpan en grill ze een paar minuten tot ze mooie grillstrepen hebben.
9. Rooster ondertussen de pijnboompitten.
10. Snijd de gedroogde tomaatjes in stukjes.
11. Leg de asperges op een bord.
12. Besprenkel met een klein beetje goede olijfolie.
13. Rasp er flink wat Parmezaan over, houd de kopjes van de asperges vrij.
14. Verdeel de stukjes gedroogde tomaat er over en bestrooi met de pijnboompitten.
15. Maak het af met een snuf zwarte peper.

TIP: Lekker met aardappelpuree of frieten. Je kunt dit gerecht als hoofdgerecht serveren of als voorgerecht. Houd in dit laatste geval ca. 3 asperges per persoon aan.

- 💡 Ook lekker om op de BBQ te grillen.
- 💡 Parmezaanse kaas bevat dierlijk stremsel waardoor dit recept niet 100% vegetarisch is. Vervang de kaas voor een oude of gerijpte kaas met vegetarisch stremsel of probeer eens een veganistische kaas.
- 💡 In de meeste oude en/of gerijpte kazen zoals Parmezaanse kaas zit vrijwel geen lactose. Afhankelijk van hoe gevoelig je er voor bent, kun je er voor kiezen om een vegan Parmezaanse kaas te nemen.

BRON: leukerecepten.nl

