



## HET WITTE GOUD

### Gegrilde witte asperges met Baskische vinaigrette

**2 PERSONEN**

⌚ 20 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 witte asperges
- 🍴 8 g grijs zeezout (sel gris)
- 🍴 10 ml olijfolie van eerste persing
- 🍴 1 takje kervel

#### voor de vinaigreta

- 🍴 85 g lente-ui
- 🍴 80 g groene paprika
- 🍴 70 g rode paprika
- 🍴 150 ml olijfolie
- 🍴 50 ml ciderazijn
- 🍴 7 gram fijn zout

**MATERIAAL:** aspergepan, grillpan of BBQ

#### ZO MAAK JE HET:

##### Voor de asperges

1. Was en droog de asperges.
2. Schil de asperges met een dunschiller en verwijder de schil van de punt tot aan de onderkant van de steel.
3. Als ze allemaal zijn geschild, snijd je het houtige deel van de stengel af.
4. Voeg aan iedere liter water die nodig is om de asperges te koken  $\frac{1}{2}$  tl zout en  $\frac{1}{4}$  tl suiker toe.
5. Als het water begint te koken, voeg je de asperges toe, samengebonden met touw.
6. Als het water weer kookt, kook je ze ongeveer 10 minuten.
7. Dit is afhankelijk van de dikte van de asperges.

##### Voor de vinaigreta

8. Hak de lente-ui, groene paprika en rode paprika fijn, voeg de olie, ciderazijn en zout toe en meng.

##### Grillen

9. Grill de asperges heel even op de grill. Gebruik hier een speciaal rekje voor, een BBQ klemrooster.

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

