



HET WITTE GOUD

Witte asperges met truffel burrata

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g verse witte asperges
- 🍴 1 el milde olijfolie
- 🍴 125 g Roma tomaatjes
- 🍴 ½ el pijnboompitten
- 🍴 100 g burrata tartufata (met witte truffel)
- 🍴 1 el kappertjes
- 🍴 2 takjes verse basilicum
- 🍴 1 el Mazzetti cremaceto classico

MATERIAAL: grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant.
2. Besprenkel met de olie.
3. Verhit de grillpan en gril de asperges, afhankelijk van de dikte, in ca. 8 minuten beetgaar, keer regelmatig en verdeel over een platte schaal.
4. Knip de tomaten in trosjes en gril in dezelfde pan 4 minuten
5. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en rooster de pijnboompitten in 4 minuten op middelhoog vuur goudbruin.
6. Neem uit de pan en laat afkoelen.
7. Verdeel de tomaten, burrata, kappertjes, pijnboompitten en blaadjes basilicum over de asperges.
8. Besprenkel met de cremaceto en bestrooi met peper en zout.

TIP: -Lekker met ciabatta en (parma) of vegan ham.

💡 Je kunt voor dit gerecht ook gewone burrata gebruiken. Voeg eventueel truffel-tapenade naar smaak toe aan het gerecht.

BRON: [dh.nl](https://www.dh.nl)

