



HET WITTE GOUD

Gegrilde witte asperges met ansjovisboter

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

🍴 250 g witte asperges (geschild)

🍴 1 el olijfolie

voor de ansjovisboter

🍴 125 g roomboter

🍴 5 ansjovisfilets

🍴 1 tl citroensap

🍴 ½ tl peper

MATERIAAL: hapjespan, grillpan

ZO MAAK JE HET:

Voorbereiden

1. Meng met een vork de boter met de rest van de ingrediënten goed door elkaar.
2. Zet de boter minstens 1 uur in de koelkast, zodat alle smaken zich kunnen mengen.
3. De boter wordt beter smeerbaar als u hem een half uur voor gebruik weer op kamertemperatuur laat komen.
4. **Bereiding**
5. Snijd het onderste houtachtige gedeelte van de asperges af en snijd de asperges in de lengte doormidden.
6. Verwarm de grillpan.
7. Bestrijk de asperges met olie en gril ze in een paar porties aan beide kanten circa 5 minuten tot ze beetgaar zijn.
8. Serveer de asperges op een schaal en laat de ansjovis-boter erover smelten.

TIP: Lekker met botersla met gerookte ham of gerookte vis.

BRON: boodschappen.nl

