



## Groene asperges van de BBQ

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 12 groene asperges
- 🍴 12 plakken ontbijtspek
- 🍴 snufje zwarte peper

### MATERIAAL: BBQ

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de laatste 2 cm van de groene asperges (schillen is niet nodig).
2. Breng een pan water aan de kook en kook de asperges 4 à 5 minuten.
3. Giet ze af en spoel ze af met koud water.
4. Dep ze droog en wikkel een plak ontbijtspek om de asperge.
5. Begin bovenaan en draai het spek naar beneden en druk aan zodat het spek niet loslaat.
6. Zorg dat de barbecue of een grillpan goed warm is en grill de asperges ca. 3 minuten op het vuur totdat het spek lekker knapperig is geworden.

**TIP:** Je kunt de asperges omwikkelen met spek en daarna afgedekt in de koelkast bewaren (max. 1 dag) en tevoorschijn halen zodra de BBQ warm is.

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

