



Gegrilde groene asperge met Caesar dressing

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 350 g groene asperges
- 🥞 4 plakjes stokbrood
- 🥚 1 gekookt ei
- 🧀 40 g Parmezaanse kaas
- 🧄 1 teen knoflook
- 🥛 3 el mayonaise
- 🍋 ½ citroen
- 🧂 peper en zout
- 🥫 1-2 el water
- 🌿 olijfolie

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, grillpan of BBQ

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de plakjes stokbrood in stukjes en leg op een bakplaat met bakpapier.
3. Sprenkel een beetje olijfolie erover en breng op smaak met peper en zout.
4. Bak af in ongeveer 10 minuten of tot de croutons goudbruin zijn.
5. Was de asperges en snijd 2-3 centimeter van de onderkant af.
6. Grill de groene asperges in een grillpan of op de BBQ.
7. Maak in de tussentijd de dressing door de teen knoflook, 30 gram Parmezaanse kaas, het sap van de halve citroen en de mayonaise te mixen in een keukenmachine of hakmolen.
8. De dressing kan ook met de vijzel gemaakt worden.
9. Breng daarna op smaak met peper en zout en maak de dressing iets dunner door water naar wens toe te voegen.
10. Serveer de gegrilde asperges met caesar dressing, overige Parmezaanse kaas en krokante croutons.
11. Pel het eitje, halveer en voeg bij de gegrilde groene asperges.

BRON: jaimyskitchen.nl

