

## PAARSE ASPERGES



## Gegrilde paarse asperges met pijnboompitten-dressing



### 2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g paarse asperges, houtachtige uiteinden afgebroken
- 🍴 olijfolie,
- 🍴 zout en peper
- 🍴 gehakte bieslook, om te serveren

### voor de dressing

- 🍴 2 el licht geroosterde pijnboompitten, fijngehakt, plus extra om te serveren
- 🍴 1 tl dijonmosterd
- 🍴 ½ tl honing of pure ahornsiroop
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 3 el extra vierge olijfolie

**MATERIAAL:** grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een grillpan op hoog vuur.
2. Doe de asperges in een grote kom, besprenkel met olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
3. Meng goed zodat de asperges bedekt zijn.
4. Gril de asperges in porties 2-4 minuten, draai ze regelmatig om tot ze net gaar en goudbruin zijn.
5. Leg ze op een serveerschaal.
6. Meng in een kleine kom de gehakte pijnboompitten, Dijonmosterd en honing/ahornsiroop met een garde.
7. Voeg het citroensap toe en blijf kloppen terwijl je de olijfolie erbij giet om de dressing te maken.
8. Breng op smaak met zout.
9. Besprenkel de gegrilde asperges met de dressing en bestrooi met gehakte bieslook en eventueel extra gehakte geroosterde pijnboompitten.

**BRON:** [mydaringlemonthyme.com](http://mydaringlemonthyme.com)