



## Geroosterde groene asperges met miso uit de oven

### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1 el suiker
- 🥄 4 el water
- 🥄 60 g miso
- 🥄 500 g groene asperges, schoongemaakt

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier, ovengrill

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak je groene asperges goed schoon.
3. Verwijder ongeveer 2 cm van de harde onderkant door ze te snijden of te breken.
4. Verhit ondertussen het water.
5. Giet het in een kom en roer de suiker door het hete water, tot de suiker is opgelost.
6. Doe vervolgens de miso bij de siroop en roer tot je een glad glazuur hebt, en er geen klontjes meer zijn.
7. Leg de schoongemaakte asperges op een met bakpapier beklede bakplaat en druppel met een lepel het glazuur over de asperges.
8. Zorg dat de asperges volledig zijn bedekt.
9. Draai ze daarom ook om.
10. Zet de bakplaat boven in de oven, onder de grill, en rooster de asperges in 10 minuten tot ze gaar zijn.
11. De asperges zullen een lichte crisp hebben, met een geblakerde buitenkant.
12. Haal de geroosterde groene asperges uit de oven en serveer direct.

**TIP:** Lekker met een smeuijge aardappelpuree.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

