

PAARSE ASPERGES



Geroosterde paarse asperges met Parmezaan



2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g paarse asperges
- 🍴 2 el olijfolie
- 🍴 ½ tl zout
- 🍴 ½ tl zwarte peper
- 🍴 20 g Parmezaanse kaas flakes

optionele toppings

- 🍴 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 🍴 2 tl citroensap
- 🍴 ½ tl gemalen rode peper
- 🍴 1 el boter
- 🍴 ½ tl knoflookpoeder

MATERIAAL: bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Spoel de paarse asperges af en breek de harde uiteinden eraf door de asperges met twee handen vast te houden en te breken.
3. De stengels breken vanzelf af op de plek waar de asperges hard beginnen te worden.
4. Verdeel de voorbereide asperges over een grote bakplaat en giet de olijfolie erover.
5. Meng de asperges met je handen zodat elk stuk gelijkmatig met olie bedekt is.
6. Leg de asperges netjes op de bakplaat, zodat ze niet op elkaar gestapeld liggen, en breng op smaak met zout en peper.
7. Bak ze 8-10 minuten, tot de paarse asperges net donkergroen beginnen te kleuren.
8. Voeg naar keuze toppings toe en serveer warm.

BRON: marleymenu.com