

## PAARSE ASPERGES



## Geroosterde paarse asperges met verse kruiden en pistachetopping



### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 350 g paarse asperges
- 🥄 1 tl zout
- 🥄 1 tl peper
- 🥄 1 tl knoflookpoeder
- 🥄 2 theelepels olijfolie

### voor de kruiden- en pistachetopping

- 🥄 3 el peterselie, fijngehakt
- 🥄 3 el munt, fijngehakt
- 🥄 3 el basilicum, fijngehakt
- 🥄 ¼ citroen, sap
- 🥄 1 citroen, rasp
- 🥄 2 el olijfolie
- 🥄 4 el pistachenoten, gehakt

**MATERIAAL:** bakplaat met bakpapier

### ZO MAAK JE HET:

1. Was eerst de asperges goed.
2. Snijd de uiteinden eraf, ongeveer 2 cm.
3. Leg ze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.
4. Breng op smaak met olie, zout, peper en knoflookpoeder.
5. Verwarm de oven voor op 190°C.
6. Bak de asperges 15-18 minuten, afhankelijk van de dikte.
7. Terwijl de asperges roosteren, maak je de kruidentopping.
8. Hak eerst de munt, peterselie en basilicum fijn.
9. Voeg het sap van de citroen en de rasp van 1 citroen toe.
10. Hak 4 el pistachenoten fijn en voeg deze toe aan het kruidenmengsel.
11. Besprenkel het kruiden- en pistachemengsel met ongeveer 2 el olijfolie en roer het goed door.
12. Als de asperges gaar zijn, haal je ze uit de oven en leg je ze op een serveerschaal.
13. Garneer met de kruidentopping en wat extra citroenrasp.

**BRON:** [saucedupfoods.com](https://www.saucedupfoods.com)