

## PAARSE ASPERGES



## Geschaafde paarse asperges in een citroen-vinaigrette

### 2 PERSONEN

🕒 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g paarse asperges, schoongemaakt
- 🍴 1 bio citroen, sap + 1 tl rasp
- 🍴 1 tl grove Dijonmosterd
- 🍴 4 el extra vierge olijfolie
- 🍴 zeezout
- 🍴 versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 🍴 2 el fijngehakte verse bieslook (of meer)
- 🍴 1 el Parmezaanse kaas, geraspt, ter garnering

**MATERIAAL:** dunschiller

### ZO MAAK JE HET:

1. Gebruik een dunschiller om de asperges in lange, dunne reepjes te schaven.
2. Doe ze in een middelgrote kom.
3. Meng in een kleine kom het citroensap, de grove mosterd, de olijfolie en de citroenrasp.
4. Klop alles goed door elkaar tot een gladde dressing.
5. Breng royaal op smaak met zout en peper.
6. Besprenkel de asperges met de dressing.
7. Voeg de bieslook toe en meng alles goed door elkaar.
8. Verdeel over de borden en garneer met Parmezaanse kaas.

**BRON:** [ellerepublic.de](http://ellerepublic.de)

