



## Groene asperges met ansjovisboter

**2 PERSONEN**

🕒 20 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 50 g boter
- 🍴 4 ansjovisfilets
- 🍴 1 ei
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas, geschaafd
- 🍴 1 schijfje citroen

**MATERIAAL:** keukenmachine

**ZO MAAK JE HET:**

1. Zet een grote pan met gezouten water op het vuur en breng aan de kook.
2. Zodra het water kookt kunnen de groene asperges in de pan.
3. Kook de asperges 3 minuten en zet ondertussen een ijsbad, kom met koud water en ijsblokjes, klaar.
4. Schik de groene asperges gelijk in het ijsbad na het koken.
5. Haal ze er na 1 à 2 minuten uit en dep ze daarna droog.
6. Maak ondertussen de ansjovisboter.
7. Voeg hiervoor de boter en ansjovis toe aan een keukenmachine en mix tot de ansjovis is fijngehakt.
8. Zet een steelpan met water op het vuur en breng aan de kook.
9. Voeg een eitje toe en kook 6,5 minuten, tot 'ie zachtgekookt is.
10. Dan is het tijd om de groene asperges te grillen.
11. Zet je grillpan op hoog vuur, voeg de olie toe en laat goed heet worden.
12. Voeg de asperges toe en grill ze 2 minuten aan beide kanten.
13. Voeg de gegrilde groene asperges toe aan een mooie schaal en leg daarbovenop een dikke eetlepel van de ansjovisboter.
14. Halveer de eieren en leg ze op de schaal.
15. Bestrooi met geschaafde Parmezaan.
16. Serveer de gegrilde groene asperges met een schijfje citroen.

**TIP: Groene asperges grillen als een pro:**

- 🍴 **Maak je groene asperges goed schoon.** Verwijder ongeveer 2-3 cm van de harde onderkant door ze te snijden of te breken.
- 🍴 **Kook de asperges voor voordat je ze gaat grillen.** Doe dit niet te lang, zodat ze hun knalgroene kleur behouden en niet volledig garen. Want als je groene asperges gaat grillen, garen ze verder in de pan.
- 🍴 **Voeg de groene asperges na het koken toe aan een ijsbad.** Hierdoor stop je het kookproces. Als je dit niet doet, loop je de kans dat je eindigt met asperges die te gaar zijn.
- 🍴 **Kies de juiste olie.** Omdat de asperges al halfgaar zijn, wil je ze niet te lang grillen. Om toch een mooie, geblakerde buitenkant te krijgen wil je de groente grillen op hoog vuur. Olijfolie heeft de kans om te verbranden, kies daarom voor arachideolie of zonnebloemolie.

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

