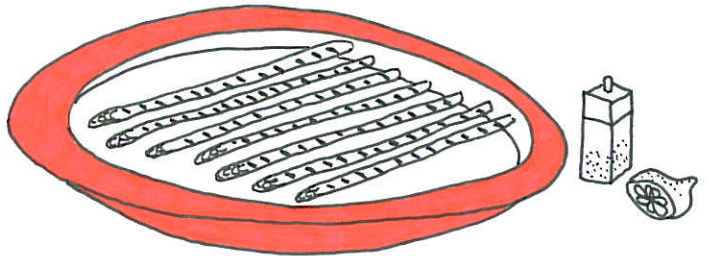


Gegrilde groene asperges (2 personen)

Bereiden: 8 minuten

Nodig:

- 300 g groene asperges
- olijfolie (extra vergine)
- 1/2 citroen
- grofgemalen zout



Doen:

Zet de grillpan op het grootste vuur en laat gloeiend heet worden. Snij intussen een flink stuk (± 4 cm) van de taai onderkant van de asperges. Meet even of ze zo in de grillpan passen.

Tip!



Asperges & pan vooral NIET insmeren met olie
dat gaat walmen!

Leg de asperges in een rijtje in de pan.

Schuif de pan iets opzij op het gas, zodat de aspergekopjes het verst van het vuur af liggen. Blijf erbij, want het gaat snel! Na een

minuutje kun je beginnen met omdraaien. Een tang is

handig, maar 2 vorken kan ook. Doe evt. ovenwanten aan vanwege de hitte.

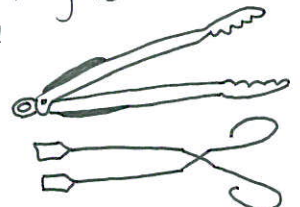
Blijf ze omdraaien. Ze moeten \pm rondom zwarte streepjes krijgen, maar mogen niet helemaal zwart blakeren.

Na in totaal 5 minuten in de pan zijn ze klaar. Ze garen ook nog wat na.

Haal de asperges uit de pan en spreid ze uit over een groot bord. Laat even uitdampen. Sprengel dan wat lekkere olijfolie erover en knijp wat citroensap er boven uit. Bestrooi met wat grofgemalen zout.

Serveren: op kamertemperatuur.

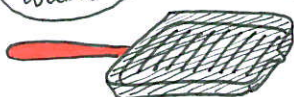
groene asperges hoeft je lekker niet te schillen!



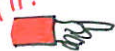
Tip!

Echt, een grillpan is de aanschaf waard

chique design hoeft niet, simpel (& goedkoop) ziet er beter uit!



Tip!



Meer personen? Doe ze dan in porties. Alle asperges moeten de bodem 1/2d pan kunnen raken en je hebt wat ruimte nodig om ze om te kunnen draaien

Tip!

dunne zijn lekkerder dan dikke

en worden ook makkelijker gelijkmatig gaar

