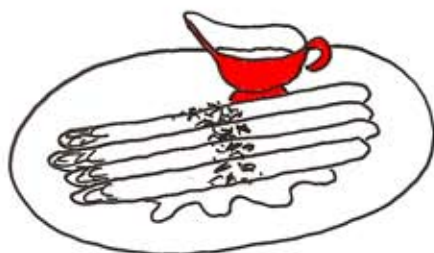


# Asperges met blauwe kaas-boter (4 personen / vegetarisch)

Bereiden: 25 minuten

## Nodig:

- 1 kilo witte asperges
- 125 g roomboter
- 50 g danish blue
- Klein handje platte peterselie



## Doen:

Schil de asperges met een dunschiller, verwijder de houtige uiteindes. (Bewaar ze evt. tot gebruik in een bak koud water). Breng een lage, wijde pan met ruim water aan de kook, voeg wat zout toe.

Leg de asperges in het water, deksel erop en zet na 7 minuten het gas uit. Laat zo staan tot ze gaar zijn (afhankelijk van de dikte 5 à 10 minuten).

hak alvast de peterselie fijn.

Smelt de boter in een steelpan, doe de stukjes kaas erin en laat smelten.

## Serveren:

Giet de asperges af wanneer ze gaar zijn, verdeel ze over 4 borden of 1 mooie grote schaal. Klop de blauwe kaas-boter even door en giet erover. Bestrooi met gehakte peterselie

Leg de asperge plat voor je neer...

TIP!

...Schil van boven naar beneden...



...terwijl je de asperge steeds een slag draait

TIP!

Boter niet bruin laten worden



Lekker met een kruimig gekookt aardappeltje

TIP!

