



ASPERGES OP DE BBQ

INGREDIENTEN

- PEPER
- GROF ZEEZOUT
- ASPERGES
- WITTE PEPER
- OLIJFOLIE

- 1** Asperges goed proper maken en schillen of geschilde asperges kopen.
- 2** Snij 0,5 cm van het kontje af
- 3** Blancheer de asperge 1 a 2 minuten afhankelijk van de dikte.
- 4** Laat de asperges afkoelen tot je ze met je handen vast kan houden.
- 5** Smeer de asperges in met olijfolie en doe hierop peper uit de pepermolen.
- 6** Gebruik bij voorkeur een kolen BBQ, maar ook op een gas BBQ is dit een lekkere bereiding.
- 7** Nu gaan we de Asperges grillen. Zorg dat de BBQ goed warm is (+- 200°C)
- 8** Leg de asperges op de BBQ
- 9** Op de BBQ besprenkelen met een beetje grof zeezout
- 10** Na een minuut of 2 omdraaien
- 11** Nogmaals besprenkelen met een beetje grof zeezout
- 12** Nog een minuut of 2 en ze zijn klaar.

**HET
SEI
ZOEN**

ALLES WAT NU
LEKKER IS

Smakelijk!