



Gegrilde asperges in ontbijtspek

4 personen
30 minuten

Ingrediënten

8 witte asperges AA
8 dikke groene asperges
12 plakjes ontbijtspek
Olijfolie
Kervel
Peterselie
Citroen
Versgemalen peper
Zout

- * Schil de witte asperges grondig en snijd er de onderkant af.
- * Schil het onderste gedeelte van de groene asperges en snijd er de onderkant af.
- * Blancheer de beide soorten asperges enkele minuten in lichtgezouten water, spoel koud en laat goed uitlekken.
- * Hak de kervel en de peterselie zeer fijn en meng met de olijfolie en sap en rasp van de citroen. Kruid met zout en peper.
- * Verwarm de barbecue tot ongeveer 200 °C of verwarm een grillpan tot deze goed heet is.
- * Leg 3 plakjes ontbijtspek half over elkaar en rol er 2 groene en 2 witte asperges in.
- * Plaats op het rooster van de barbecue of in de grillpan en laat rondom mooi grillen en het spek licht krokant worden. Kruid lichtjes met versgemalen peper.
- * Laat kort uitlekken op keukenpapier, dresseer op een schaal en lepel er de kruidenolie over.

Smakelijk!