

Asperges in de oven gegaard



Wit

Lunch



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

2 kg. asperges

verse takjes venkel

scheutje droge witte wijn

zout

verse peterselie

aluminiumfolie

peper

50 gr. boter

Bereiding

1. Verwarm de oven op 175°C.
2. Schil de asperges.
3. Vouw de randen van de aluminiumfolie omhoog om te voorkomen dat de boter en wijn uit de folie lekken. Per persoon 1 folie maken met ongeveer 500 gr. asperges.
4. Leg de asperges in de folie en bestrooi ze met zout en peper.
5. Leg er takjes verse venkel en peterselie op.
6. Smelt de boter en giet deze samen met een scheutje droge wijn over de asperges.
7. Vouw er gesloten pakketjes van en leg deze ca. 1 uur in het midden van de oven.