

<https://www.aspergecentrum.nl/>

Gegrilde asperges met spek



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

1 el suiker	250 gr. plakjes mager ontbijtspek	2 el olijfolie
1 pakje aardappelpuree à la minute	1/2 zakje verse bieslook (à 25 gr)	1 zakje rucola (75 gr)

Bereiding

1. Pak een platte ovenschaal (20 x 30 cm) en vet hem in.
2. Schil de asperges en snijd daarbij ca. 3 cm van de houtachtige onderkant af.
3. Breng de asperges in ruim water aan de kook samen met de aspergeschillen, de aspergeuiteinden, 1 el suiker en 1 tl zout.
4. Asperges 7 min. koken, uit pan nemen en in vergiet laten uitlekken.
5. Asperges met spek omwikkelen en naast elkaar in ovenschaal leggen.
6. Geheel met olie bestrijken en met peper bestrooien.
7. Laat de asperges 6-8 min. grillen en keer ze halverwege.
8. Bereidt de puree zoals de gebruiksaanwijzing en knijp de bieslook fijn.
9. Snijd de rucola grof en schep het door de aardappelpuree.
10. Verdeel de asperges over vier borden en garneer het met bieslook.