





## Geroerbakte asperges met verse Ananas

 Groen/Wit  
 Bijgerecht

 3 Personen  
 Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr. witte asperges  
1 bosje citroenmelisse of munt  
1 kleine sjalot(of ui)  
2 dl ananaslikeur

350 gr. groene asperges  
3 eetlepels suiker  
1/2 spaanse peper

1 verse ananas  
Beetje knoflook  
Sap van 1 limoen/citroen

## Vorbereiding

Vorbereiding:

## Bereiding

Bereiding + Coulis:

1. Schil de witte asperges. Onderkantjes eraf.
2. Was de groene asperges en ook de onderkantjes eraf.
3. Snij de asperge in grove stukken, ongeveer 3 cm. Aspergekopjes apart houden.
4. Wel doormidden snijden.(overlangs).
5. Schil de verse ananas en snij die in grove stukken. De helft apart houden.
6. Schil en snij de knoflook erg fijn.
7. Ook de spaanse peper fijn snijden.(zaadjes erin laten)
8. Sjalotje fijn snijden.

1. De suiker in een koekenpan met een beetje citroensap, lekker bruin laten worden. Voeg de Ananas met eigen sap en de likeur toe, langzaam laten garen. Als alles gaar is, in een hoge beker, en vervolgens fijn malen met een staafmixer. Terug op een laagvuurtje en warm houden.
2. In een wokpan de olie en de rauwe aspergestukken toevoegen. Voeg de gesneden groenten en de ananasstukken toe en op een hoogvuur bruin bakken.
3. Nadat alles beetgaar is, de ananascoulis toevoegen en opdienen. Garneren met munt of citroenmelisse.