

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

## Gerookte en gegrilde asperges op een bedje van rucolasalade



Wit  
Hoofdgerecht



2 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingredienten

1 kg. witte asperges  
Zongedroogde tomaat  
Balsamicoazijn

Rucolasla  
Geroosterde pijnboompitjes  
Olijfolie

Lente-ui  
Groene pesto  
Peper en zout

## Bereiding

1. Begin met het schillen en garen van de asperges volgens het basisrecept.
2. Kook de asperges tot ze net beetbaar zijn, niet te slap i.v.m roken en grillen.
3. Sla zorgvuldig wassen.
4. Pijnboompitjes ongeveer 4 minuutjes in een bakpan aanzetten tot ze bruin kleuren.
5. Zongedroogde tomaatjes julienne snijden.
6. Lente-ui wassen en schuine ringetjes van snijden, en eventjes aanzetten.
7. Asperges roken in rookoventje met houtsnippers.
8. Dresseer de rucolasla mooi in het midden van het bord en besprenkel met balsamicodressing.
9. Strooi er de lente-ui over en de pijnboompitjes.
10. Gril daarna de asperges en leg deze op de sla.
11. Strooi daarna peper en zout erover en maak af met de julienne van tomaatjes.
12. Maak met 2 lepels een quenelle van groene pesto en leg deze aan de rand van de salade.
13. Eventueel afmaken met schaafsel van parmezaanse kaas.

