

Groene asperges in kaasbeslag



Groen



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gr. groene asperges
50 gr. Parmezaanse kaas
zout, peper, nootmuskaat

frituurolie of -vet
ei
2 eetlepels fijngehakte peterselie

70 gr. bloem
1 1/2 dl witte wijn

Bereiding

1. Snijd de asperges op gelijke lengte en kook ze in ruim water met zout in circa 5 minuten beetgaar.
2. Laat ze in een vergiet uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
3. Verhit de olie of het vet in een frituurpan tot 180°C.
4. Klop in een diep bord de bloem met de kaas, het ei en de wijn tot een glad en dun beslag.
5. Voeg zout, peper en nootmuskaat naar smaak toe.
6. Haal de asperges een voor een door het beslag en frituur ze met 4 tegelijk in circa 2-3 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de asperges op keukenpapier uitlekken.
8. Leg de asperges op vier borden en strooi de peterselie erover.