

Geroosterde asperges

Aantal personen: 2

600 gram asperges

Pancoating

Zout

Schil de asperges en snijd de onderste houtachtige uiteinden eraf.

Kook de asperges in 8 a 10 minuten beetgaar. Neem ze uit de pan en halveer de asperges in de lengte. Besproei ze met pancoating en strooi er wat zout over.

Verhit een grillpan en leg de asperges er schuin op. Rooster de asperges in een paar minuten tot ze mooie bruine streepjes krijgen.

Menusuggestie: lekker met biefstuk en aardappeltjes gebakken in pancoating bestrooi met rozemarijn.

