



Asperges op Toscaanse wijze

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 1kg witte asperges
- 200g half-zongedroogde tomaatjes
- 8 sneetjes parmaham (fijn gesneden)
- Parmigiano
- Bladpeterselie
- Olijfolie

Bereiding:

1. Schil de asperges.
2. Verhit de grillpan met een beetje olijfolie.
3. Gril de asperges (circa 3-5 minuten, let op: verse asperges hebben niet veel tijd nodig). Zorg dat ze nog lekker knapperig zijn.
4. Leg de gegrilde asperges op een bord en drapeer de parmaham erover.
5. Werk nu af met parmigianokrullen, half-zongedroogde tomaten en de bladpeterselie.

Smakkelijk!

