



Voorgerecht van asperges in anjovisolie

Ingrediënten:

Voor 2 personen

- 6 witte asperges (gesneden in 3-4 stukken)
- 1 blikje ansjovis in olie
- 1 teen knoflook
- Citroen
- Zwarte peper
- Fijngehakte platte peterselie

Bereiding:

1. Verhit de ansjovissen met de olie in de wok.
2. Zodra dit verhit is, zeef je de ansjovissen uit de olie.
3. Doe de gezeefde olie opnieuw in de wok en voeg het teentje knoflook toe.
4. Vervolgens voeg je de asperges toe en wok je deze circa 5 minuten.
5. Breng het geheel uiteindelijk nog op smaak met citroensap, zwarte peper en de fijngehakte platte peterselie.

Smakelijk!

