

Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Asperge, gebrand

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g witte asperges
125 g boter
1/2 bussel bieslook
1 eetlepel kappertjes met vocht
sap van 1/2 citroen
peper uit de molen
zout

BEREIDING

Stoom de asperges in 5 minuten beetgaar in een stoompan. Heb je een stoomoven? Trek ze dan vacuüm en stoom ze 11 minuten op 100 °C.

Leg de asperges in een grote schaal en brand de stelen met een bunsenbrander bruin. Als je geen bunsenbrander hebt, zet je de grill van de oven op de hoogste stand.* Zet de schaal met asperges zo kort mogelijk tegen de grill en draai ze om zodra ze voldoende gekleurd zijn.

Smelt de boter op een heel laag vuur, zodat er geen schuim ontstaat. Haal de pan van het vuur en laat rusten, zodat de wei naar de bodem zakt.

Snipper het bieslook fijn.

Giet de geklaarde boter voorzichtig in een kom en doe er de kappertjes, het bieslook en het citroensap bij. Kruid met versgemalen peper en zout.

Serveer de asperges met de botersaus.

* Ik raad je absoluut aan om een bunsenbrander te kopen. Ze zijn niet extreem duur en je kunt er geweldige dingen mee doen in de keuken.