

Greens that taste like friendship.

GRAANMARKT 13

Asperge, rauw

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

500 g asperges
4 eetlepels zonnebloempitten
4 roze pompelmoezen
4 eetlepels knoflookolie
plukken tuinkers

BEREIDING

Snijd het onderste stukje van de asperges en schil ze. Snijd ze dan in dunne slierten met een dunschiller of mandoline.

Rooster de zonnebloempitten in een pan zonder vetstof.

Rasp de schil van 1 pompelmoes tot zeste. Pers 1 pompelmoes en meng het sap met de knoflookolie en de zeste.

Schil de rest van de pompelmoezen en snijd ze in 4 stukken. Bak de stukken pompelmoes in een pan met antiaanbaklaag zonder vetstof en laat ze wat karamelliseren in hun eigen sap.

Meng de aspergeslierten met de dressing. Strooi er de zonnebloempitten over en werk af met tuinkers. Serveer met de geroosterde pompelmoezen.