

Gebakken asperges en bimi met balsamico

Super lekker als bij- of voorgerecht. Als het aspergetijd is kun je witte asperges ook op deze manier bereiden.

Menugang: Voorgerecht

Type gerecht: Vegetarisch

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 20 minuten

Super lekker als bij- of voorgerecht. Als het aspergetijd is kun je witte asperges ook op deze manier bereiden.

Bereidwijze

1. Schil de asperges en snijd in mooie lange, schuine stukken.
2. Snijd de Bimi (broccoli met lange stelen) in even grote stukken.
3. Bak de asperges en bimi in ongeveer 10 minuten gaar.
4. Voeg de knoflook toe en bak even kort mee.
5. Schenk dan de balsamico met witte truffel bij de groenten en bestrooi met peper en zout.
6. Serveer de warme groenten op een schaal en besprenkel ruim met de extra vergine olijfolie.

Ingrediënten

- 2 el Betis bakolijfolie
- 300 gram groene of witte asperges
- 300 gram Bimi
- 3 lenteuitjes
- 1 teentje knoflook
- 1 el Balsamico met witte truffel
- 2 el olijfolie
- Peper en zout

accessoires