



Asperges met vinaigrette



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 2 bussels witte asperges
- 5 centiliter olijfolie
- 1 koffielepel citroensap
- 1 sjalot (facultatief)
- 2 eetlepels peterselie (gehakt, platte)
- 1 snuifje peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de vinaigrette (waar trouwens geen vinaigre aan te pas komt): meng olijfolie, citroensap, fijngehakte sjalot, peterselie, peper en zout. Geef de vinaigrette gedurende een dik half uur de tijd om de aroma's te laten versmelten.
- 2.** Bereid de asperges zoals in Asperges à la Flamande.
- 3.** Leg de asperges op de serveerschotel en overgiet met de vinaigrette die even goed gemengd werd.