



GEBAKKEN ASPERGES MET AARDBEIEN, BALSAMICOAZIJN EN GEROOSTERDE BACON



X 4



15 min



20 min grillpan

Was de aardbeien en snijd ze in 2 of 4 stukjes, afhankelijk van de grootte.

Was de asperges. Verwijder de kleine blaadjes

langs de stengel. Snijd een stukje van de onderkant af. Bak de plakken bacon bruin in de koekenpan. Neem ze uit de pan.

Doe een beetje olijfolie in de pan. Bak de asperges goudbruin in de olie. Blus af met balsamico azijn wanneer de asperges gaar, maar nog wel stevig zijn.


Haal de pan van de warmtebron. Voeg de aardbeien toe. Schep goed om, zodat ook de aardbeien met azijn bedekt worden.

Leg de plakjes bacon op de borden. Schik de asperges en aardbeien op de bacon.

Bestrooi met schaafsels/krullen parmezaanse kaas, zout en peper. Besprenkel met wat olijfolie.

- 20 tot 24 groene asperges
- 40 g Parmezaanse kaas (een stuk)
- 7 cl olijfolie
- 2 cl balsamico azijn
- 150 g aardbeien
- 8 plakjes bacon of spek
- Zout en peper

TIP VAN DE CHEF

 Koop dunne asperges. Deze hebben een dunne schil en hoeven niet te worden geschild. Als je dikke asperges gebruikt, schil ze dan en snijd ze in de lengte door zodat ze sneller gaar zijn.