

Beste kookvrienden,

Asperges vragen niet liever dan op ons bord te mogen liggen als voorgerecht of een heerlijke lunch. Vandaag geen “op zijn Vlaams” maar in een modernere versie.

Asperges met gegrilde roomkaas

Ingrediënten voor 2 pers.

- Een bot witte asperges
- Een romige kaas zoals een “delice de Bourgogne” of een “Brillart Savarin” of een “explorateur” een goede vettige kaas van +/- 75 vetgehalte
- 1 kippenbouillon blokje

Bereiding:

- Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge.
- Leg ze in water en breng aan de kook
- Los er het bouillonblokje in op
- Als het water begint de koken het vuur afzetten en een deksel op de pan doen.
- Na 15 minuten zijn de asperges gaar.
- Verdeel over twee of vier borden naar gelang een lunch of voorgerecht
- Beleg de asperges met sneetjes roomkaas (+/- 5mm dikte)
En plaats onder de grill van de oven tot het geheel wat kleurt.

Heerlijk met wat stokbrood en een koel glaasje witte wijn.

Smakelijk
Thierry

