



Gegrilde asperges

met extra vierge olijfolie



Groene asperges
Muraglia extra vierge olijfolie
Terres blanches fleur de sel sicilie
peper

Snijd het onderste gedeelte van de asperges af (het taaie deel van de stengel dat lichter van kleur is. U kunt de snelle "snap and break" -test doen om te zien waar de groente malser begint te worden om te eten.) was de asperges en droog goed af (vocht geeft stoom en daardoor zal u geen mooie grillstrepen krijgen) Bestrijk gelijkmatig met extra vierge olijfolie, bestrooi met peper Leg de asperges op een voorverwarmde grill Dek de asperges af en grill gedurende 3 minuten. Draai de asperges om en grill nog 2 tot 4 minuten zonder af te dekken Serveer de gegrilde asperges met een geutje olijfolie en bestrooi met fleur de sel