



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrediënten

Voor 4 personen

- 1 kg witte asperges
- 50 g ongepelde hazelnoten
- 40 g parmezaan
- 5 g bladpeterselie

De ster van het gerecht



☆ 40 g Carlsbourg Beurre des Chefs

Asperges met boter, parmezaan en hazelnoot

De bereiding

- Breek de uiteinden van de asperges af. Schil de asperges.
- Smelt 10 g boter in een grote pan.
- Leg er de asperges in één laag in, samen met 2 eetlepels water.
- Kook op een zacht vuur en draai de asperges halverwege voorzichtig om. Is je pan niet groot genoeg? Kook de asperges dan in twee keer.
- Strooi de hazelnoten uit op een ovenplaat bedekt met bakpapier.
- Bak ze ongeveer 6 minuten goudbruin op 180°C en draai ze halverwege om.
- Haal de hazelnoten uit de oven en leg ze op een keukenhanddoek of keukenpapier.
- Wrijf krachtig met de handdoek zodat de schil eraf komt. Hak de hazelnoten grof.
- Smelt 30 g boter in een antiaanbakpan.
- Voeg de hazelnoten toe en bak goudbruin. Kruid met peper. Doe er de geraspte parmezaan en peterselie bij.
- Bak nog eens 1 minuut en meng goed.
- Haal van het vuur. Breek het mengsel los met een houten lepel.

De afwerking

- Leg de asperges op de borden.
- Doe het boter-hazelnoot-parmezaan-peterseliemengsel bij de asperges en serveer.

Smakelijk!