



# *Asparagi con burro fuso e Parmigiano*

## *Over het recept*

**Asperges met gesmolten boter en Parmezaanse kaas. Een simpel voorgerecht ook lekker als lunch.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor 3 personen**

- 2 bundels groene asperges
- 30 gram Parmezaanse kaas
- 25 g ongezoeten roomboter per persoon.
- Zwarte peper en zeezout

### **Werkwijze**

- Kook de asperges of stoom ze. Laat ze niet te gaar worden: de stelen moeten nog een beetje knapperig zijn. Laat ze uitlekken en schik ze in een voorverwarmde, ondiepe schaal.
- Bestrooi de aspergepunten met Parmezaanse kaas. Smelt de boter en schenk hem, zodra het begint te schuiven, over de Parmezaanse kaas. De warmte van de boter zal de kaas doen smelten en dat zorgt voor een heerlijk korstje. Voeg een beetje peper en zout toe.
- Serveer onmiddellijk en geef er wat knapperig ciabatta bij.

Voor een voedzamer gerecht bak je 2 eieren per persoon ( de dooiers moeten nog vloeibaar zijn); leg de asperges op de eieren.