



ASPERGES

Ingrediënten:
500 gr asperges
1 tl zout
Extra virgin olijfolie

Benodigheden:
Kamado
gietijzeren rooster
woodchipper

Kamado set up:
directe hitte

Steek een gemiddelde hoeveelheid houtskool aan en laat de Kamado opwarmen tot 180 °C. Leg vervolgens de pro set in de Kamado met de Teppanyaki plaat op het hoogste level.

Begin met het schoonmaken van je asperges, snijd de harde onderkanten van de asperges af en schil de buitenkant gelijkmatig.

Breng een pan met water aan de kook en voeg hier het zout en de asperges aan toe. Laat de asperges 2 tot 3 minuten koken en leg ze daarna direct in een bak met ijskoud water.

Wanneer de asperges volledig zijn afgekoeld kun je deze op de Kamado gaan grillen.

Sprenkel wat olijfolie op de plaat en leg de asperges erop. Laat de asperges 5 minuten liggen. Het is prima als de asperges wat donkerbruin kleuren. Daarna kun je de asperges draaien en dit hoeft maar 2 à 3 minuten.

Eet smakelijk!

Tip: Wil je de asperges nog extra aankleden? Sprenkel dan een beetje olijfolie, balsamicoazijn en Parmezaanse kaas over de asperges!