

Asperges van de BBQ



Door RobertZ

Aspergetijd én BBQ weer, wat wil je nog meer! De meesten koken asperges in een pan water en dat vindt RobertZ eigenlijk zonde. De meeste smaak wordt er immers dan uitgespoeld. Beter is sous-vide garen (88C, 30-50 minuten, afhankelijk van dikte). Asperges op de BBQ doen er ook weinig en ook dat is jammer. En dan niet gewoon erop gooien en kijken hoe ze verbranden, nee, asperges zijn prima te garen met behoud van de volle smaak en prima te combineren met een goed stuk vlees als beenham op de BBQ. Probeer maar eens met deze bereidingswijze!

Recept voor 4 personen

- 4x 200 gram gram asperges
- 4x 25 gram gram kruidenboter
- 4x 25 ml ml zoete witte wijn (rest vd fles koud zetten)
- 4x 3 blaadjes daslook (of grof gehakte ui en knoflook)
- 4x 25 gram fijn geraspte jonge kaas
- 8 dikke plakken beenham, snijd deze in kleine stukjes
- Versgemalen peper en gerookt grof zeezout
- 8 vellen Aluminiumfolie (formaat A5)



Bereidingswijze:

- Schil de asperges (tip: gebruik de kaasschaaf)
- Verdeel de asperges over 4 vellen aluminium folie
- Verdeel de boter, de daslook (of ui en knoflook) en de helft van de stukjes beenham erop
- Strooi versgemalen peper en gerookt zeezout naar smaak op de ingrediënten
- Leg de andere vellen er op en vouw het geheel "lekdticht", op een kant na
- Giet nu de witte wijn erbij en vouw verder "lekdticht" om het vocht vast te houden.
De typische BBQ smaak komt er heus wel door.
- Leg de pakketjes in de BBQ maar NIET direct op het vuur; gebruik het hoogste rooster
- Laat de asperges nu +/- 25-35 minuten rustig garen (dikte afhankelijk)
- Haal de asperges uit de folie, dep eventueel droog en leg ze nog een paar minuutjes op de grillplaat van de BBQ voor wat kleur en hitte (voor de kaas om te smelten)
- Mooi op een bordje leggen, de rest uit de folie erop lepelen, strooi de geraspte kaas en de resterende beenham er ook op.
- Giet de rest van de (gekoelde) wijn in een groot gekoeld wijnglas

*Lekker
Thuis koken*

Proost en eet smakelijk! Zo lekker kunnen asperges ook zijn!

(Bonus tip: doe eens wat sinaasappelpartjes, of walnoten of stukjes zalm in het pakketje en laat deze meegaren. Succes gegarandeerd!)



RobertZ



**GASTRONOMISCH
GILDE**

PRIVATE DINING

& HUISKAMER-RESTAURANT | OP AFSpraak

Aanvragen en reserveringen:
info@robertz.restaurant

<https://robertz.restaurant>
Frater Romboutsstraat 16 | Bergeijk