

# GEGRILDE ASPERGES MET TOMAAT EN OLIJVEN

## VERANDER JE VOEDING, VERANDER JE LEVEN.

### TOELICHTING

Waan je met dit lekkere gerechtje van Hetty Hanekamp in Italië. Gemakkelijk om te maken maar toch een feestje op je bord. Je kunt het simpel houden of uitpakken met allerlei toppings. Eet je geen kaas? Vervang deze dan door kappertjes. Dat geeft ook een fijne ziltige, umami smaak.

### DIT HEB JE NODIG

Voor 2 personen

- 1 bos groene asperges, harde onderkant verwijderd (of uit de diepvries wanneer niet in het seizoen)
- Trosje cherrytomaatjes (aan de tak)
- Volle hand zwarte (kalamata)olijven, ontpit
- 2 el Parmezaanse kaas, geschaafd of 1 el kappertjes
- Grof zeezout
- Verse peper
- Extra vierge olijfolie

Optioneel:

- Restje groene kruiden, fijngehakt
- 2 el pijnboompitten, kort geroosterd

### ZO MAAK JE HET

Grill de asperges en de olijven een paar minuten in een grillpan met een scheutje olijfolie. Draai ze halverwege om, tot er mooie lichtbruine strepen ontstaan. Leg de tomaatjes erop en grill net zolang tot de tomaten knappen en het warme tomatensap over de asperges loopt. Maak af met de Parmezaanse kaas, grof zeezout en verse peper. En als laatst een lekkere scheut olijfolie.

