

GEGRILDE ASPERGES MET KROKANTE TOPPING

Benodigheden: 4 personen

100 gram brood (3-4 sneetjes)
1 snuifje chilivlokken
1 citroensap
2 teentjes look
1 rood chilipepertje
2 bussels groene asperges
boter
peper en zout

Werkwijze:

Rasp de schil van 1 citroen.

Pers 2 teentjes knoflook, verkruimel 3-4 sneetjes brood (zonder korst) in een blender.

Bak het kruim krokant in wat boter samen met een snuifje chiklivlokken, 1 el geraspte citroenschil en de look. Kruid met peper en zout en laat afkoelen.

Breek het harde deel van de asperges en grill ze 2-3 minuten aan elke kant op de BBQ

Snij 1 rood chilipepertje, zonder zaadjes, in ringetjes.

Bestrooi de asperges met het broodkruim, nog wat zeste van de citroen en de chiliringetjes.