

depeperwinkel

groene asperge gremolata

500 g groene asperges
2 eetl koolzaad- of rijstolie
10 g gemalen **rode lange peper**
5 g gemalen korianderzaad
4 teentjes knoflook
15 gram platte peterselie (circa 1/4 cup)
zest (citroenrasp) van een citroen
zout



Koop asperges van gelijke dikte, niet te dik en niet te dun, met het oog op de bereiding onder de grill. Begin altijd met het afbreken (niet snijden) van de verhoutende onderste circa twee centimeter van de asperges. De asperge helpt je daarbij, zet spanning op het uiteinde, en volg de breuklijn voor een perfect resultaat.

Blancheer de asperges kort, een minuut of twee hoogstens, hoed dunner, hoe korter. leg de asperges in koud water om de garing te stoppen en wrijf de asperges in met wat olie. Leg ze op een bakplaat, liefst een geperforeerde plaat of op een rek. Bestrooi de asperges licht met zout.

Verwarm de grill van de oven voor en plaats de asperges in de oven op zo'n 5-6 centimeter van het grill-element. Houd de voortgang goed in de gaten, laat de asperges niet uitdrogen of verkolen. Grill ze absoluut niet langer dan een minuut of drie.

Maak intussen de gremolata, in de basis een mengsel van fijngehakte knoflook, citroen en, peterselie.

Meng de gemalen lange peper en koriander, de zeer fijngesneden of gepureerde knoflook (handig om hiervoor een fijne micropane rasp te gebruiken), de citroenrasp en de fijngesneden peterselie. Schep de asperges door de gremolata en serveer direct.

Varieer op dit recept door de asperges (ook) te bestrooien met wat fijngehakte pistache-nootjes en/of te besprenkelen met wat balsamico-azijn.