

ASPERGES MET GEPOFTE KERSTOMATEN

Ingrediënten ± 2 personen

- ✓ 300 g groene asperges
- ✓ 300 g kerstomaten
- ✓ 200 g halloumi
- ✓ 2 el olijfolie
- ✓ 2 teentjes look
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Verwijder 2 cm van de onderkant van de asperges. Spoel de asperges en kerstomaten goed af onder stromend water.
2. Leg de asperges samen met de kerstomaten in een ovenschaal. Pel de look en snij ze in 2. Verspreid vervolgens over de groenten.
3. Giet 2 el olijfolie over het geheel en kruid naar smaak met peper en zout. Bak de groenten voor 15-20 min in de voorverwarmde oven.
4. Snij de halloumi in plakjes en grill deze in een hete grillpan.
5. Dresseer zoals op de foto (recept pesto volgende receptfiche).

PESTO MET CITROENZESTE

Ingrediënten

- ✓ 70 g rucola
- ✓ 50 g parmezaanse kaas
- ✓ 3 el olijfolie
- ✓ 2 el pijnboompitten
- ✓ 1 teentje look
- ✓ 1 kl citroenrasp
- ✓ 1 el citroensap
- ✓ peper
- ✓ zout



Bereidingswijze

>> voor de pesto

1. Pel het teentje look. Maal de rucola samen met de look fijn in een keukenmachine.
2. Voeg de pijnboompitten toe en maal het geheel fijn. Voeg nu beetje bij beetje de olijfolie toe.
3. Voeg het citroensap en rasp van de de citroen toe. (! Gebruik alleen het gele van de schil van de citroen, het witte is erg bitter.)
4. Voeg de parmezaan toe en blend het geheel. Breng de pesto op smaak met peper en zout en verdeel de pesto naar smaak over de asperges.