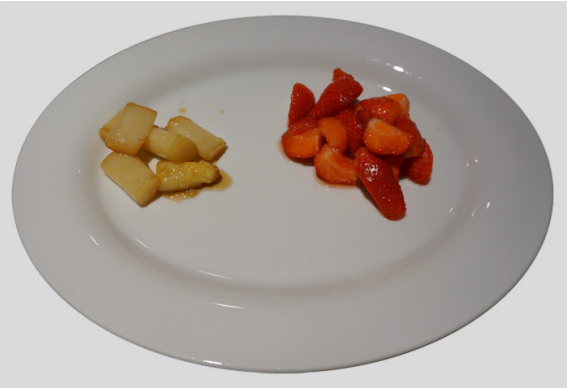


# Gekarameliseerde asperges met aardbeien

| | |
|---|---|
| Datum: | 23-04-2018 |
| Type gerecht: | Nagerecht |
| Samengesteld door: | Rob Drissen |
| Aantal personen: | 8 |

## Ingrediënten:

- 400 g witte asperges
- 400 g aardbeien
- 40 g boter
- 4 eetl. suiker

## Bereidingswijze:

Snijd de aardbeien in vieren. Schil de asperges met een dunschiller. Snij het houtachtige onderkantje eraf en snij de asperges in stukjes van ongeveer 3 cm. Kook de asperges in ongeveer 10 minuten gaar, maar zorg er goed voor dat ze niet te gaar worden want ze worden straks nog even gebakken. Als de asperges gekookt zijn giet je ze af. Verwarm de boter in een pannetje en voeg de suiker hier aan toe. Als de suiker goed gesmolten is voeg je de asperges toe. Karamelliseer ze even 2 minuutjes. Serveer met de in vieren gesneden aardbeitjes. Doe hier eventueel nog wat karamel uit de pan overheen.