

# Asperge recept

## Ingredienten

- 10 dikke of 15 dunne asperges
- 1 liter water
- 1 groentebouillonblokje
- 50 gram boter
- 10 gram zout
- 10 gram suiker
- Sap van een halve citroen

## Bereidingswijze

Kook 1 liter water met 1 groentebouillonblokje, 50 gram boter, 10 gram zout, 10 gram suiker en sap van een halve citroen. Voeg hierbij 10 dikke of 15 dunne asperges en kook alles 3 minuten lang. Dek de pan af en laat alles afkoelen. Haal hierna de asperges eruit en kook het vocht opnieuw. Bind het met 1 theelepel Maizena en een scheut room. Voeg daarna de asperges er weer bij en laat deze even warm worden.

## Lekker met...

gamba's of met raviolis en een beetje parmezaan, vega met kerstomaatjes, basilicum en mozzarella of gewoon met een eitje en ham.