



Gegrilde asperges met hollandaise en aardappelsalade



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram asperges (voorgegaarde, kant-en-klaar)

arachideolie

200 ml hollandaisesaus (kant-en-klaar)

groene kruiden (krulpeteterslie, dragon, bieslook, tuinkers...)

500 gram aardappelsla (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

- 1.** Laat de asperges goed uitlekken en dep ze droog. Wentel ze in een beetje arachideolie.
- 2.** Klem de asperges vast tussen een rooster en gril aan beide kanten kort op de barbecue.
- 3.** Leg op een schaal.
- 4.** Verwarm de hollandaisesaus zoals staat aangegeven op de verpakking en giet deze over de asperges.
- 5.** Werk af met de groene kruiden.
- 6.** Serveer met de aardappelsalade.