



Gegrilde varkensmignonette, avocado & asperges



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 varkensmignonettes (of varkenslapjes)

peper en zout

2 eetlepels barbecuekruiden

3 eetlepels olijfolie

2 avocado's

1 bosje groene asperges

2 limoenen (in partjes)

Bereidingswijze

- 1.** Dep het vlees droog en breng goed op smaak met peper, zout en barbecuekruiden. Bedruppel met olijfolie en wrijf de olie goed in het vlees. Zet even apart.
- 2.** Schil de avocado's en verwijder de pit. Snij het vruchtvlees in reepjes. Strijk ze samen met de groene asperges eveneens in met olijfolie.
- 3.** Bak het vlees mooi goudbruin op de barbecue.
- 4.** Leg de reepjes avocado en de groene asperges in een metalen mandje of op een rooster en gril ze eveneens gaar. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Serveer met partjes limoen.