



Hoofdgerechten

## **Geroosterde asperges met cacio e pepe boter, Parmezaanse kaas en crumble van croutons en spekjes**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

28 witte asperges  
1 eetlepel zwarte peper (geplette)  
100 gram spekblokjes (gezouten)  
50 gram parmezaanse kaas  
300 gram boter (hoeve)  
100 gram brood (oud)  
1 eetlepel olijfolie

### **Bereidingswijze**

Schil de asperges van kop naar onder met een dunschiller. Kook net niet beetgaar en giet af.

Verhit 1 eetlepel olijfolie op een grillpan en rooster de asperges vijf minuten. Bak de zwarte peper even in een steelpan en laat er de hoeveboter bij smelten. Zet aan de kant.

Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak het spek krokant. Snijd het brood in blokjes en bak krokant in de pan van het spek.

Snijd het spek en hak de croutons fijn. Doe alles in een mengkom en rasp er de Parmezaanse kaas bij.

Serveer de asperges op een schaal en overgiet met de warme cacio e pepe boter. Werk af met de crumble.

