



## **GROENE ASPERGES. ( MET CITROEN EN NOOTMUSKAAT)**

### **NODIG:**

\*24 groene asperges

\*3 el olijfolie

\*sap van 1 citroen

\*1/4 theelepel rasp van de citroen

\*snufje nootmuskaat

\*vers geraspte pecorino kaas ( Parmezaanse kaas mag ook. MAAR NIET uit een busje. Vers raspen!)

\*zout en peper.

### **BEREIDEN:**

Asperges schillen en bereiden. Laat ze 15 a 20 minuten koken in het water met de citroensap En de nootmuskaat. Ik doe er soms ook nog 2 a 3 hele kruidnagels bij.

Meng ondertussen de olijfolie, de kaas, zout en peper en de rasp door elkaar.

Leg de gare asperges op een mooie schaal en giet de saus erover heen.

☺ Bijzonder recept!