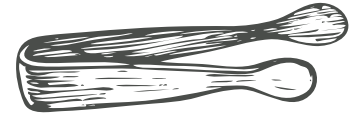
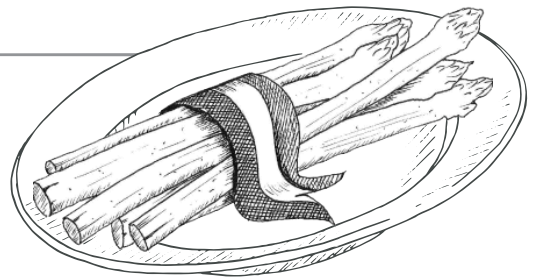


Basisrecept witte asperges

Dit heb je nodig

- 1 kg asperges
- 15 gram boter
- theelepel zout
- theelepel suiker
(of in plaats van suiker een zoetje)
- voor de variatie 2 blokjes Knorr-kippenbouillon



Dit moet je doen

1 kg asperges schillen. De pan vullen met water en 15 gram boter, een theelepel zout en een theelepel suiker (of in plaats van suiker een zoetje), voor de variatie kunt u eens 2 blokjes Knorr-kippenbouillon toevoegen.

Vervolgens de dikke asperges (klasse AA) 8 à 10 minuten koken. Hierna 10 minuten laten staan in het (hete) kookwater (na-garen). De "middeldikke" asperges (klasse A) 7 à 8 minuten koken en 8 minuten nagaren. Bij dunnere asperges (klasse B) een kooktijd van 5 minuten aanhouden en 5 minuten na-garen.

