



Gegrild broodje met asperges en aspergekaas



Ingrediënten

- 0.5 Henri Willig aspergekaas
- 2 sneetjes (land)brood
- 1 gekookt ei
- 2 schoongemaakte groene asperges of aspergetips

Bereidingswijze broodje asperge

Op zoek naar een smakelijke en elegante lunchoptie? Zoek niet verder! Ons recept voor een overheerlijk broodje asperge is precies wat je nodig hebt. In slechts enkele minuten tover je een stijlvolle en bevredigende maaltijd op tafel. Vers gegrilde asperges, romige aspergekaas en gepelde eieren komen samen tussen twee plakken brood voor een ware smaakexplosie. Snel, makkelijk en oh zo lekker! Laten we snel aan de slag gaan en ontdekken hoe je dit súper lekkere broodje maakt.

Bereidingswijze

- 1: Bak of grill je asperges met wat olie even kort op hoog vuur in een koekenpan of grillpan, 2-4 minuten is genoeg.
- 2: Kook ondertussen de eieren.
- 3: Leg je plakken brood klaar en beleg 2 sneetjes royaal met de aspergekaas en leg hier vervolgens de andere plakken brood bovenop.
- 4: Haal de asperges uit de pan en bak daarna de belegde broodjes in dezelfde pan tot de kaas begint te smelten.
- 5: Neem de broodjes uit de pan, leg dit op een bord en garneer met de asperges de gekookte gepelde eieren en naar wens wat peper en zout.
- 6: Rasp er voor een extra explosie van asperge en kaas nog wat extra kaas overheen en klaar is je súper lekkere broodje!

Klaar om een broodje asperge te maken?

Dit broodje asperge is de perfecte combinatie van smaak en eenvoud. De gegrilde asperges en romige kaas zorgen voor een explosie van smaak, terwijl de bereiding een fluitje van een cent is. Probeer het vandaag nog en geniet van deze heerlijke lunch. Je zult versteld staan van de smaken die samenkomen op je bord!