

Geroosterde asperges met gerookte kip

1. Verwarm de oven voor op 225 °C. Snijd van de onderkant van de asperges een stukje van 2 cm. Schil het onderste deel van de asperges als ze wat droog of houtig aanvoelen.
2. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat, leg de asperges erop en druppel 2 el olijfolie erover, Strooi er naar smaak zout en peper over en schep alles goed om. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en rooster de asperges in 15 min. goudbruin en gaar.
3. Roer in een kom de sjalot en de azijn door elkaar en laat dit 5 min. marinieren. Klop de resterende 3 el olijfolie en naar smaak zout en rode peper door de azijn. Schep de kip, de tomaat en bieslook door de dressing.
4. Verdeel de asperges over 4 grote warme borden en schep de dressing erover. Garneer eventueel met enkele blaadjes rucola.

Tip:

Geroosterd krijgen groene asperges een heel stevige smaak. Geroosterde asperges zijn ook lekker als bijgerecht, bij biefstuk bijvoorbeeld.