



# OVERHEERLIJKE GROENE ASPERGES MET TOMAAT UIT DE OVEN

## NODIG (±4 PERS):

1 kilo groene asperges  
500 gram snoeptomaten  
mix, gehalveerd  
2 teentjes knoflook, geperst  
5 ansjovis  
olijfolie  
verse basilicum  
peper en zout naar smaak

## DOEN:

1. Verwarm de oven op 180 °C. Was de groene asperges en snijd 2-3 cm af van de onderkant. De uiteinde van de asperges schillen en snijd in stukken van ongeveer 4 cm.
2. Doe de groene asperges in een grote kom, voeg er de geperste knoflook, de gehalveerde mix-tomaatjes, een flinke scheut olijfolie, peper en zout naar smaak toe. Hussel de verse groente en verdeel over een ovenschaal. Leg de ansjovis er bovenop en een beetje verse basilicum.
3. Zet de groente ongeveer 25 minuten in de oven, totdat het gerecht gaar is. Tussendoor even husselen. Haal uit de oven en garneer met verse basilicum. Dat wordt weer smullen van dit overheerlijke groente gerecht!

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)