



GEPANEERDE ASPERGES MET PANKO EN PARMEZAANSE KAAS

NODIG

- 500 gram groene asperges, schoongemaakt
- 2 eieren, geklopt
- 30 gram bloem
- 125 panko
- 50 gram Parmezaanse kaas
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl Italiaanse kruiden

DOEN

1. Verwarm oven op 220 ° C. Meng de Panko met parmezaanse kaas, knoflookpoeder en Italiaanse kruiden.
2. Haal de asperges eerst door de bloem, dan door het ei en vervolgens door de Panko.
3. Leg een stuk bakpapier op een ovenschaal en verdeel de gepaneerde asperges hierover. Zet ongeveer 10 minuten in de oven. Draai tussendoor om. Serveer bijvoorbeeld met een zelfgemaakt knoflooksaus.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU