



# GROENE ASPERGES

## PARMEZAANSE KAAS

### Ingrediënten:

350 gr groene asperges  
50 gr Parmezaanse kaas  
75 gr roomboter  
30 gr geschaafde amandelen  
1 el olijfolie  
YAKINIKU Japanese Smoked Salt  
YAKINIKU Japanese Szechuan  
Pepper

### Benodigheden:

Shichirin  
Binchotan  
steelpan (geschikt voor vuur)  
tweezer gebogen

### Kamado set up:

Directe hitte

### VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je het standaard rooster.

### BEREIDING

Maak vervolgens de bruine boter of beurre noisette. Zet een steelpan op het Shichirin rooster en laat de boter bruinen. Haal vervolgens van het vuur.

Smeer de groene asperges in met olijfolie en leg de asperges op de grill. Rooster de asperges ongeveer 5 minuten. Draai regelmatig met behulp van de tweezer. Haal de asperges vervolgens van het vuur en leg deze op een bord.

Lepel wat van de bruine boter over de asperges en rasp wat Parmezaanse kaas over de groenten. Maak af met wat Japanese Smoked Salt, Japanese Szechuan Pepper, geschaafde amandelen en serveer.