



Groene asperges in pancetta en rozemarijn



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram groene asperges

olijfolie

1 bosje verse rozemarijn

100 gram pancetta (in reepjes)

Bereidingswijze

- 1.** Halveer de asperges en wentel ze door de olijfolie.
- 2.** Snij de takjes rozemarijn, zodat ze even lang zijn als de asperges.
- 3.** Wikkel elk stukje asperge in een reepje pancetta en maak rolletjes.
- 4.** Wikkel deze rolletjes aan spiesjes, afgewisseld met takjes rozemarijn die je ertussen klemt. Gaar kort op de barbecue.