

4-04-2017

---

Kookavond

## Mezzancolle con asparaghi

Nodig:

- Messen (schaaldier)
- 2 teentjes look
- Olijfolie om te marineren
- Fijngesneden peterselie
- Paneermeel
- Gemalen Parmezaanse kaas
- Asperges

Zo maak je het:

- Verwarm een bodempje olijfolie in een diepe kookpan.
- Plet een teentje knoflook en voeg deze bij de warme olie, en laat even fruiten.
- Voeg de peterselie toe en laat deze even aanstoven in de olie.
- Doe de messen in de pan en laat ze zachtjes opengaan met het deksel op de pan.
- Laat de messen even afkoelen en verwijder nadien de vrucht uit de schelp.
- Neem een teentje knoflook, de rest van de peterselie, de Parmezaanse kaas en het paneermeel, meng goed tot je een crumble bekomt.
- Leg de messen op een ovenschaal, en bestrooi ze met de crumble en overgiet met een lepel van het kookvocht van de messen.
- Zet de messen even in een voorverwarde oven.
- Stoom intussen de asperges al dente.
- Serveer de messen met de asperges.