

Asperges menu

2 personen

Elk voorjaar wordt er naar uitgekeken: de Hollandse asperges! Ze zijn er maar kort, dus geniet er volop van in het seizoen! Je maakt je aspergerechten het lekkerst door ze te combineren met een saus voor asperges.

Amuse van witte asperge met gerookte forel

Voorgerecht

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 2 witte asperges (kort gekookt)
- 🌿 50 g gerookte forelfilets
- 🌿 ½ el zure room
- 🌿 ½ tl mierikswortel
- 🌿 tuinkers
- 🌿 veldsla

Materiaal: 2 amuselepels of kleine glaasjes

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de asperges in dunne reepjes van ca. 3 centimeter lang.
2. Snijd de forel in even grote reepjes.
3. Klop de zure room met de mierikswortel los.
4. Vermeng dit met de asperge- en forelreepjes.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Schep op amuselepels of in kleine glaasjes en garneer royaal met tuinkers en veldsla.



Soep van witte asperges en kervel

Bijgerecht

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 ½ el boter
- 🌿 ½ ui (gesnipperd)
- 🌿 250 g witte asperges (geschild)
- 🌿 200 ml groente- of kippenbouillon (heet)
- 🌿 50 ml kookroom
- 🌿 ¼ bosje verse kervel (grof gehakt)
- 🌿 snufje nootmuskaat (versgeraspt)

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de boter en fruit de ui in circa 8 minuten op lage stand glazig.
2. Snijd ondertussen de topjes van de asperges af en kook deze apart in een laagje water met zout in circa 4 minuten beetgaar.
3. Snijd het onderste houtachtige gedeelte weg en snijd de rest van de asperges in kleine stukjes.
4. Fruit deze een paar minuten met de ui mee tot ze glanzen.
5. Voeg de bouillon toe en laat de aspergestukjes in circa 15 minuten gaar koken.
6. Voeg de room en het grootste gedeelte van de kervel toe en pureer de soep met een staafmixer.
7. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
8. Voeg de aspergepuntjes toe en warm de soep nog een paar minuten door.
9. Serveer direct met wat kervelblad.

TIP: Lekker met toast en roomboter.



Asperges met basilicumsaus en serranoham

Hoofdgerecht

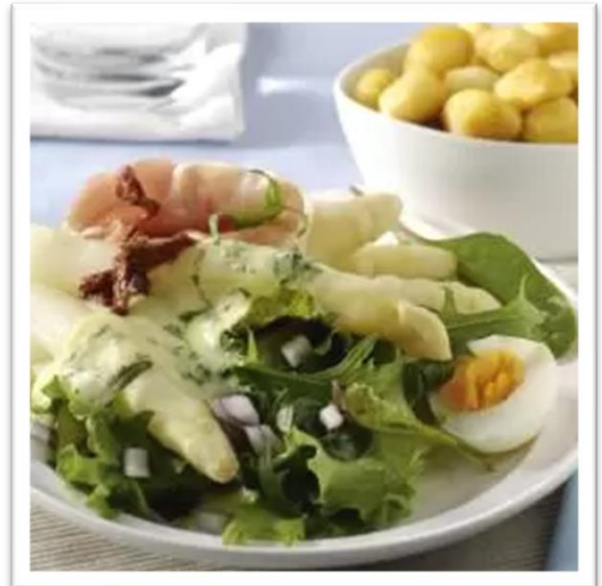
 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 kg witte asperge (geschild)
-  1 tl suiker
-  3 eieren
-  4 el vloeibaar bakproduct
-  450 g minikrieltjes
-  1 zakje saus voor asperges
-  1 bosje verse basilicum (fijnggehakt)
-  75 g jonge bladsla (zakje)
-  2 rode uien (grof gesnipperd)
-  200 g serranoham
-  4 zongedroogde tomaatjes (in reepjes)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de houtachtige uiteinden van de asperges.
2. Breng in een grote pan (of speciale aspergepan) ruim water aan de kook met ½ theelepel zout en de suiker.
3. Kook de asperges circa 5 minuten.
4. Schakel de warmtebron uit, leg een deksel op de pan en laat de asperges 15-20 minuten in het hete water nagaren, afhankelijk van de dikte.
5. Kook intussen de eieren in 8 minuten hard.
6. Verhit het bak- product en bak hierin de krieltjes in circa 10 minuten bruin en knapperig.
7. Bereid de saus volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer de basilicum erdoor.
8. Pel de eieren en halveer ze.
9. Verdeel de sla over grote borden en bestrooi met wat ui.
10. Leg de asperges met de kopjes naar één kant op de sla en schep de saus erover.
11. Leg de plakjes serranoham erop.
12. Garneer met de halve eieren en zon- gedroogde tomaat.
13. Serveer de krieltjes erbij.



Asperges met aardbeien en blauwe bessen

Nagerecht

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g witte asperges (geschild)
-  50 g suiker
-  ½ vanillestokje (opengesneden)
-  2 el witte wijn
-  1 limoen (uitgeperst)
-  ½ el basilicum (gehakt)
-  125 g aardbeien (gehalveerd)
-  50 g blauwe bessen
-  1 el ongezoeten pistachenoten (grof gehakt)
-  65 ml crème fraîche

Materiaal: 2 glazen of coupes.

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stukje van de onderkant van de asperges en kook ze circa 10 minuten in water met 1 eetlepel suiker.
2. Giet af, spoel er koud water over en laat de asperges goed uitlekken.
3. Snijd de asperges in stukjes van 3 cm.
4. Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje en voeg dit met de wijn en de rest van de suiker toe aan het limoensap.
5. Kook zachtjes in tot een siroop en laat iets afkoelen.
6. Schep de siroop met de basilicum door de asperges en meng met de aardbeien en blauwe bessen.
7. Verdeel dit mengsel over 2 glazen of coupes.
8. Rooster de pistachenoten in een droge, hete koekenpan.
9. Verdeel de crème fraîche over glazen en bestrooi met de pistachenoten.
10. Serveer de asperges met aardbeien en blauwe bessen direct.

