



HET WITTE GOUD

Aspergeragout

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 150 g asperges, ongeschild
- 🍴 30 g erwttjes, diepvries
- 🍴 ½ sjalot
- 🍴 20 g boter
- 🍴 20 g bloem
- 🍴 ¼ blokje groentebouillon
- 🍴 50 ml kookroom
- 🍴 2 pasteibakjes
- 🍴 verse peterselie

MATERIAAL: hapjespan, oven, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en bewaar de schil.
2. Snijd 1 a 2 cm van de onderkant van de asperges en gooi deze weg.
3. Bak de pasteibakjes indien nodig af in de oven.
4. Breng een pan met ruim water aan de kook en voeg hier het ¼ bouillonblokje en de aspergeschillen aan toe.
5. Voeg vervolgens de geschilde asperges heel of 1 x doorgesneden toe.
6. Kook de asperges in 7 a 8 minuten gaar.
7. Haal de asperges uit de pan en giet de bouillon met de schillen door een zeef en vang het vocht op.
8. Meet deze aspergebouillon af op 150 ml.
9. Hak de sjalot heel fijn en bak aan in de aangegeven hoeveelheid boter.
10. Voeg de bloem toe en door elkaar zodat er een roux ontstaat.
11. Giet dan het afgegoten aspergewater er beetje bij beetje bij en roer door met een garde tot er een saus ontstaat.
12. Giet dan de kookroom erbij.
13. Voeg de erwttjes toe en warm deze door in de saus.
14. Snijd de hele asperges in stukjes van ca. 1 cm en voeg als laatste toe aan de ragout en roer erdoor.
15. Breng de aspergeragout eventueel op smaak met een beetje peper en zout.
16. Serveer de pasteibakjes met de aspergeragout en garneer met wat verse peterselie.

BRON: leukerecepten.nl

