



## HET WITTE GOUD

### Asperges in venkelroomsaus met varkenshaas

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 kleine sjalot
- 🍴 ½ tl venkelzaad
- 🍴 400 g geschilde witte asperges
- 🍴 5 el droge witte wijn
- 🍴 100 ml houdbare slagroom (½ pakje)
- 🍴 250 g varkenshaas
- 🍴 15 g rucola
- 🍴 citroensap naar smaak
- 🍴 25 g boter

**MATERIAAL:** wijde hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de sjalot fijn.
2. Smelt in een wijde hapjespan, waarin de asperges passen, 12 g van de boter.
3. Fruit de sjalot met het venkelzaad 1 minuut.
4. Leg de asperges in maximaal 2 lagen in de pan.
5. Schenk de wijn erbij en breng aan de kook.
6. Schenk de slagroom erbij en breng weer tegen de kook aan.
7. Draai het vuur laag en stook de asperges in 20 minuten beetgaar.
8. Laat de venkelroom niet meer koken.
9. Smelt in een koekenpan de resterende 25 g boter.
10. Bestrooi het vlees met zout en peper.
11. Bak het vlees in 12 minuten rondom bruin en vanbinnen rosé en sappig.
12. Snijd de varkenshaas in plakjes en verdeel met de asperges over de borden.
13. Bestrooi met de rucola en besprenkel met citroensap naar smaak.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

