



## HET WITTE GOUD

### Asperges met aardbeien en blauwe bessen

**2 PERSONEN**

⌚ 25 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

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

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd een stukje van de onderkant van de asperges en kook ze circa 10 minuten in water met ½ el 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 de 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.

**TIP:** Vervang in dit recept de crème fraîche door (vanille)kwark.

💡 Asperges gek in een toetje? Nee hoor! De zoete smaak van witte asperge doet het verrassend goed in nagerechten. Behalve in dit recept met aardbeien en blauwe bessen kun je asperges ook verwerken in pudding, gebak of ijs! Voeg naar smaak een scheutje sinaasappellikeur toe.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

