



HET WITTE GOUD

Dessert met asperge en rood fruit

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 g witte asperges
- 🍴 25 g kristalsuiker
- 🍴 250 g water
- 🍴 ½ vanillestokje
- 🍴 2 el halfzoete witte Zuid-Afrikaanse wijn
- 🍴 7 g verse munt
- 🍴 40 g kristalsuiker
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 50 g frambozen
- 🍴 50 g blauwe bessen
- 🍴 200 g verse crème fraîche
- 🍴 30 g bloedsuiker

MATERIAAL: hapjespan, zeef

ZO MAAK JE HET:

1. Breng het water en 25 g kristalsuiker aan de kook.
2. Schil de asperges ondertussen en snij deze in kleinere stukjes van ongeveer 3 centimeter lang.
3. Kook de asperges in het gezoete water gedurende 10 minuten.
4. Giet af en zet de asperges apart om af te koelen.
5. Breng ondertussen in dezelfde kookpan de wijn, vanillestok, 40 gram kristalsuiker en het citroensap aan de kook.
6. Snij de muntblaadjes in fijne reepjes (houd een paar blaadjes over als garnering) en voeg deze toe aan de kokende siroop.
7. Laat indikken op een middelhoog vuur.
8. Giet de ingedikte siroop op de afgekoelde asperges en zet in de koelkast tot je wil serveren.
9. Meng de crème fraîche met de bloedsuiker en zet in de koelkast tot je wil serveren.
10. Haal de asperges uit de koelkast en giet af in een zeef.
11. Meng de afgegoten asperges met de frambozen en blauwe bessen.
12. Neem enkele mooie glazen en schik hierin de mengeling.
13. Lepel hier bovenop wat van de gezoete crème fraîche.
14. Werk af met een blaadje verse munt.

TIP: -

BRON: kokenopdenberg.com

