



HET WITTE GOUD

Dessert van asperges met mandarijn en framboos

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten + 3 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 125 g witte asperges
- 🍴 75 g eiwit (van ongeveer 2 eieren)
- 🍴 35 g suiker
- 🍴 1 blaadjes gelatine
- 🍴 2 mandarijnen
- 🍴 ½ tl aardappelzetmeel
- 🍴 100 ml witte wijn
- 🍴 65 g frambozen
- 🍴 eetbare bloemen als garnering, optioneel

MATERIAAL: hapjespan, blender, zeef, 2 ramequins

ZO MAAK JE HET:

1. Schil allereerst de asperges en kook ze gaar in 5-8 minuten en laat ze in het kookvocht nog 15 minuten staan.
2. Haal ze daarna uit de pan en pureer ze in een blender fijn.
3. Laat de blaadjes gelatine in koud water weken en los ze op in de warme aspergepuree.
4. Laat het mengsel afkoelen.
5. Klop vervolgens de eiwitten stijf met 10 g suiker.
6. Je kunt hier gebruik maken van rauwe eieren die je splitst, maar je kunt ook gepasteuriseerd eiwit kopen in de supermarkt.
7. Spatel voorzichtig de aspergepuree door de eiwitten.
8. Schep dan de mousse in kleine vormpjes en zet ze minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven;
9. Maak ondertussen de mandarijnensaus.
10. Pers hiervoor de mandarijnen uit en zeef het sap.
11. Verwarm het sap in een klein pannetje;
12. Maak een papje van het aardappelzetmeel met een klein beetje water, en voeg het toe aan het mandarijnensap tot je de saus de gewenste dikte heeft gekregen.
13. Doe vervolgens de witte wijn samen met de rest van de suiker in een pannetje en laat het inkoken tot een siroop.
14. Laat het afkoelen tot gebruik;
15. Stort tenslotte de aspergemousse uit de kommetjes op een bord.
16. Garneer met de mandarijnensaus, verse frambozen en maak het met wat eetbare bloemen en wat van de witte wijnsiroop af.

BRON: chicamoms.nl

