



HET WITTE GOUD

Aspergecarpaccio met kruidenvinaigrette

2 PERSONEN

🕒 70 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 250 gram witte asperges, geschild
- 🍴 2 el citroensap
- 🍴 1 tl fijne mosterd
- 🍴 2 tl poedersuiker
- 🍴 6 el olijfolie extra vierge
- 🍴 2 el verse kruiden (bieslook, peterselie en kervel), fijngehakt
- 🍴 125 g Hollandse garnalen

MATERIAAL: schone jampot met deksel, bakje met deksel

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de kontjes met een mes van de asperges.
2. Snijd met een asperge- of dunschiller vanaf het uiteinde naar de kop dunne linten van de rauwe asperges.
3. Doe het citroensap, de mosterd, de poedersuiker, de olijfolie en de kruiden in de jampot.
4. Sluit en schud tot een gladde dressing.
5. Voeg zout en peper naar smaak toe.
6. Meng de dressing door de aspergelinten en marineer 1 uur in de koelkast.
7. Leg de aspergelinten plat, als carpaccio, op de borden.
8. Strooi er de garnalen over.
9. Sprenkel nog een beetje marinade over de aspergecarpaccio.

TIP: Wil je dit gerecht vegetarisch maken? Vervang dan de Hollandse garnalen door partjes gekookte kwarteleitjes of blokjes belegen of oude boerenkaas.

BRON: culy.nl

