



HET WITTE GOUD

Asperges met pistache-polonaise en champignon-mayonaise

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ✎ 25 g pistachenoten
- ✎ 1 stukje foelie
- ✎ zeezout
- ✎ versgemalen zwarte peper
- ✎ 500 g witte asperges geschild*
- ✎ 1 ei hardgekookt
- ✎ 1 el peterselie fijngesneden
- ✎ ½ tl dragon fijngesneden

voor de mayonaise

- ✎ 50 g champignons schoon + 25 g extra, dun geschaafd
- ✎ ¼ citroen, sap
- ✎ 35 g mayonaise

MATERIAAL: bakblik, bakplaat, blokrasp, schuimschaan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Strooi de pistachenoten op een bakplaat en rooster ze 8 minuten of tot ze lichtbruin zijn.
3. Laat ze afkoelen en hak ze grof.
4. Kook intussen de asperges.
5. Kook ze liggend in een bakblik op het vuur.
6. Dat gaat zo: giet water in de braadslee of bakblik met hoge rand (zeker 7-8 cm).
7. Breng het kookwater op smaak met een stukje foelie en een wat zout.
8. Als het water kookt, laat je de asperges in het bad glijden.
9. Dek ze af met een schone, geurloze theedoek, gewoon op het water, vouw overhangende flappen erbovenop zodat ze geen vlam vatten.
10. Kook de asperges in 15 minuten beetgaar.
11. Kan ook 22 minuten of langer tot ze boterzacht zijn.
12. Til met een tang de hete natte doek eraf en schep de asperges met een schuimschaan uit de pan.
13. Laat ze op een droge theedoek uitlekken.
14. Maal voor de champignonmayo de champignons met het citroensap glad in de blender.
15. Puls de mayonaise erdoor en breng op smaak met peper en evt. een snufje zeezout.
16. Zet tot gebruik opzij.
17. Rasp voor de pistache-polonaise de eieren op de blokrasp tot fijn kruim.
18. Vermeng ze met de fijngesneden kruiden, wat peper en zout.
19. Maak je dit vooruit, wacht dan met de noten toevoegen, door het vocht in de kruiden en ei verliezen ze hun knapperigheid.
20. Ga je direct door dan kunnen ze er nu doorheen geschept.
21. Smeer een lik champignonmayo op elk bord.
22. Leg er een portie asperges op.
23. Verdeel de champignonschijfjes erover en bestrooi met de polonaise.
24. Serveer als voor- of bijgerecht.
25. Lekker met gekookte aardappeltjes.

* Van de schillen maak je natuurlijk soep.

BRON: deliciousmagazine.nl

