



## HET WITTE GOUD

### Asperges met rode wijn-botersaus

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g witte asperges, zonder houtige eindjes, geschild
- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 15 g hazelnoten
- 🍴 ½ bosje waterkers
- 🍴 ½ el rode wijnazijn

#### voor de beurre rouge

- 🍴 1 kleine sjalot, fijngesneden
- 🍴 35 ml rode wijnazijn
- 🍴 115 ml donkere rode wijn
- 🍴 100 g ijskoude roomboter ongezoeten, in blokjes\*

**MATERIAAL:** aspergepan, grillpan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Breng een pan met gezouten water aan de kook.
2. Kook de asperges 4 minuten met een schone theedoek op de asperges zodat ze niet gaan drijven.
3. Verhit intussen voor de beurre rouge in een steelpannetje de sjalot met de azijn en de rode wijn.
4. Breng aan de kook en laat tot ½ (± 50 ml) inkoken, dit duurt ± 15 minuten.
5. Zeef het ingekookte vocht in een hittebestendige kom en zet weg tot gebruik.
6. Verhit een grillpan op hoog vuur.
7. Bestrijk de asperges rondom met 1 el olijfolie.
8. Gril ze rondom 4-5 minuten tot de asperges grillstreepjes krijgen.
9. Zet het vuur uit en houd de asperges warm in de grillpan.
10. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan, laat afkoelen en hak grof.
11. Doe de waterkers in een kom en besprenkel met ½ el olijfolie en ½ el azijn.
12. Breng op smaak met zout en peper en wentel de waterkers erin om.
13. Verhit voor de beurre rouge de kom met het ingekookte vocht au bain-marie.
14. Klop geleidelijk de ijskoude blokjes boter erdoor tot een gladde, gebonden saus.
15. Breng de beurre rouge op smaak met zout en peper.
16. Schenk de saus op de borden en leg hierop de gegrilde witte asperges.
17. Garneer met waterkers en de geroosterde hazelnoten.

\* Bewaar de blokjes roomboter in de koelkast tot je de saus afmaakt.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

