



HET WITTE GOUD

Gegrilde asperges met misoboter en lente stampot

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 375 gr kruimige aardappels
- 🍴 1½ el miso
- 🍴 50 gr roomboter
- 🍴 ½ el sojasaus
- 🍴 1 ei
- 🍴 50 g doperwtten, diepvries
- 🍴 375 g witte asperges
- 🍴 100 ml crème fraîche
- 🍴 50 g waterkers
- 🍴 100 g prosciutto, gebakken
- 🍴 ½ el neutrale olie
- 🍴 peper en zout

MATERIAAL: mixer of keukenmachine, grillpan, pureestamper

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels, snijd ze in gelijke stukken, vul de pan met water tot ze net onderstaan.
2. Voeg zout toe en kook de aardappel in ca 15-20 minuten gaar.
3. Giet ze af, doe ze terug in de pan en laat ze met de deksel op de pan droogstomen.
4. Mix in een kom met een mixer of gebruik een keukenmachine de roomboter, miso en sojasaus tot een smeuge misoboter.
5. Kook ondertussen het ei zacht in een pan met kokend water, ongeveer 6-7 minuten.
6. Laat 'm schrikken in koud water.
7. Pel 'm en halveer.
8. Doe de diepvries doperwtten in een kom, schenk er heet water over en laat ze 3-4 minuten afgedekt staan.
9. Schil de asperges, hak de onderste 2 cm er af en halveer ze.
10. Bestrijk de asperges licht met olie.
11. Verwarm een grillpan op middelhoog vuur en grill de asperges tot ze gaar en licht gekarameliseerd zijn, ongeveer 5-7 minuten.
12. Voeg halverwege 3 tl van de misoboter in de pan toe zodat de asperges in de misoboter gebakken worden.
13. Bestrooi met peper en zout.
14. Stamp de gekookte aardappels fijn met een pureestamper.
15. Voeg de crème fraîche, doperwtten en waterkers toe en meng goed door elkaar.
16. Breng op smaak met peper en zout.
17. Verdeel de lente stampot over de borden.
18. Leg de gegrilde asperges op de stampot.
19. Leg een half ei bij de asperges.
20. Serveer met plakjes uitgebakken prosciutto en de misoboter, bijvoorbeeld mooi in een quenelle.

TIP: Waterkers is vooral in het voorjaar en zomer verkrijgbaar -kun je er niet aankomen? Stamp dan jonge bladspinazie, veldsla of rucola door de stampot.

BRON: miljuschk.nl

