



## HET WITTE GOUD

### Gegrilde witte asperges met saffraansaus

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- ✎ ½ envelopje saffraan
- ✎ 50 ml droge witte wijn
- ✎ ½ tl boter
- ✎ 1 tl olijfolie
- ✎ ½ sjalot, fijngesnipperd
- ✎ ½ teentje knoflook, fijngehakt
- ✎ ½ tl bloem
- ✎ 50 ml room
- ✎ 250 g witte asperges, geschild
- ✎ 10 g amandelschaafsel
- ✎ 25 g boter, in blokjes, ijskoud

**MATERIAAL:** hapjespan, grillpan

#### ZO MAAK JE HET:

##### Vorbereiden

1. Laat de saffraandraadjes circa 10 minuten weken in de wijn.
2. Verhit de boter en ½ tl olie en fruit de sjalot glazig op een lage stand.
3. Voeg de knoflook toe en fruit kort mee.
4. Bestrooi met de bloem en roer kort erdoor.
5. Giet de saffraan-wijn er al roerend bij en laat circa 5 minuten zachtjes koken.
6. Klop de room erdoor en breng de saus op smaak met zout en peper.

##### Bereiding

7. Snijd de onderste stukjes van de geschilde asperges af en snijd de asperges in de lengte door.
8. Verhit een grillpan en bestrijk de pan licht met een kwastje olie.
9. Leg de halve asperges met het snijvlak naar beneden naast elkaar in de grillpan en gril ze in een paar minuten bruin.
10. Keer om en gril nog een paar minuten.
11. Neem ze uit de pan en houd warm op een schaal in een warme oven.
12. Gril zo alle asperges.
13. Rooster de amandelen in een droge, hete koekenpan goudbruin.
14. Verwarm intussen de saus langzaam en maak deze af door klontjes ijskoude boter erdoor te kloppen.
15. Laat de saus niet meer koken.
16. Giet de saus over de gegrilde asperges en bestrooi met de amandelen.

**TIP:** Gebruik in het recept en in het glas een verkwikkende Nava Verdejo. Lekker bij vis en gebakken aardappels.

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

