



## HET WITTE GOUD

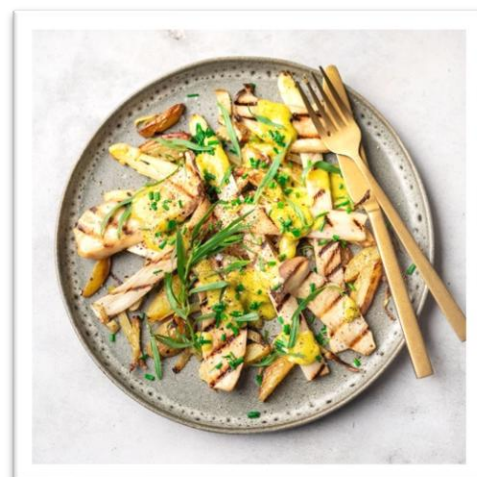
### Gegrilde witte asperges met venkel, boleet en bearnaisesaus

**2 PERSONEN**

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 8 asperges
- 🍴 1 boleet
- 🍴 250 g krieltjes
- 🍴 1 venkel
- 🍴 1 ei
- 🍴 1 bosje bieslook
- 🍴 1 bosje dragon
- 🍴 zout en peper
- 🍴 olijfolie
- 🍴 75 g ongezouten boter
- 🍴 1½ el witte wijnazijn



**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier, staafmixer en beker

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een ovenplaat met bakpapier.
3. Snijd de ongeschilde krieltjes in vieren en leg ze op de bakplaat.
4. Snij de bovenkant van de venkel eraf maar bewaar de groene topjes.
5. Halveer de venkel en snijd deze in plakken.
6. Leg de venkel op de bakplaat bij de krieltjes.
7. Een beetje zout, peper en scheutje olijfolie.
8. Hussel het door elkaar.
9. Zet de bakplaat in de voorverwarmde oven, circa 30 minuten.
10. Pak een grillpan of grillplaat en laat deze heet worden.
11. Snijd de boleet in mooie dunne plakken.
12. Snijd vervolgens de asperges in dunne lange plakken.
13. Verdeel wat olijfolie over de boleet en de asperge en een klein snufje zout en peper.
14. Grill de asperge slierten en boleet circa 2 minuten aan elke kant of tot ze mooie grillstrepen hebben.
15. Zet 75 gram boter op het vuur.
16. Giet 1½ el witte wijnazijn in een staafmixbeker.
17. Scheid het ei en voeg de eidooier toe aan de beker tezamen met wat peper en zout.
18. Voeg de blaadjes van 1 takje dragon toe.
19. Klop het geheel met een staafmixer schuimig.
20. Wanneer de boter gesmolten is, uit laten bruisen en boter niet bruin laten worden.
21. Wanneer het uit gebruikt is, haal je de eiwitvlokken met een lepel eruit.
22. Voeg de gesmolten boter toe aan de beker en gebruik nog een keer de staafmixer om het geheel te kloppen.
23. Giet het gehele mengsel in een pan en klop het nog één minuutje op het vuur met een garde.
24. Pak een bord.
25. Verdeel de venkel en de krieltjes op het bord.
26. Verdeel de saus eroverheen.
27. Leg ook de gegrilde witte asperges en boleet op het bord.
28. Garneer met de topjes venkel, paar blaadjes dragon en wat fijn gesneden bieslook.

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