



## HET WITTE GOUD

### Krokante asperges met gele curry-kaassaus

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 12 witte asperges
- 🍴 2 tenen knoflook
- 🍴 olie om in te frituren
- 🍴 25 g bladpeterselie
- 🍴 125 g panko (Japans broodkruim)
- 🍴 zout en versgemalen zwarte peper
- 🍴 2 eieren
- 🍴 80 g bloem
- 🍴 300 g spinazie
- 🍴 10 cherrytomaten

#### voor de gele curry-kaassaus:

- 🍴 1 witte ui
- 🍴 4 tenen knoflook
- 🍴 75 gram boter
- 🍴 1 el gemalen kurkuma
- 🍴 250 ml kookroom
- 🍴 150 g geraspte jong belegen kaas
- 🍴 1 biologische limoen, sap + rasp
- 🍴 zout en versgemalen zwarte peper

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan, frituurpan, oven, bakplaat met bakpapier

#### ZO MAAK JE HET:

##### Gele curry-kaassaus

1. Begin met de curry-kaassaus.
2. Halveer de witte ui en snijd in dunne halve ringen.
3. Hak de knoflooktenen fijn.
4. Smelt de boter in een pan op laag vuur zonder dat hij kleurt en bak de ui en knoflook glazig.
5. Voeg de kurkuma toe en laat zachtjes meebakken tot de smaak en kleur vrijkomen.
6. Schenk dan de room erbij en laat op laag vuur 2 tot 3 minuten zachtjes pruttelen.
7. Voeg 100 ml water toe en roer door zodat de saus goed is gemengd.
8. Roer er dan ook de geraspte kaas door.
9. Laat de saus zeker 10 minuten op laag vuur heel zachtjes pruttelen, zodat de kaas helemaal smelt en zorgt voor binding van de saus.
10. Zet het vuur uit en draai de saus fijn in een blender of met een staafmixer.
11. Roer het limoensap en de -rasp erdoor en breng op smaak met zout en peper.

##### Asperges

12. Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkanten eraf, bewaar de schillen.
13. Vul een pan met 2½ liter water en voeg de aspergeschillen, knoflooktenen en een snuf zout toe.
14. Breng aan de kook.
15. Leg de asperges in de pan en zorg dat ze net onderstaan.
16. Leg er een theedoek bovenop om ervoor te zorgen dat de asperges onder het vocht blijven en geleidelijk garen, pas wel op dat je de doek niet naast je pan hangt, in de vlam van het fornuis.
17. Kook de asperges in 15 tot 20 minuten gaar zonder dat het water hard kookt, heel af en toe een bubbel die naar boven komt is perfect.
18. Haal de asperges uit het vocht en laat ze uitdampen op een bordje met keukenpapier.
19. Verhit een frituurpan tot 180°C.
20. Als je geen frituurpan hebt, kun je een halfhoge pan pakken die breed genoeg is om de asperges in te frituren.
21. Vul die net tot de helft met frituur- of zonnebloemolie.



22. Verhit de olie niet hoger dan 180°C, gebruik een keukenthermometer om dit te controleren.
23. Hak de peterselie zo fijn mogelijk en meng met de panko en een beetje zout en peper.
24. Tik in een schaal of diep bord de eieren open en roer ze met  $\frac{2}{3}$  el water los.

#### **Paneren**

25. Pak nog twee schalen of diepe borden om in te paneren: gebruik er een voor de panko en peterselie en een voor de bloem.
26. Begin bij het paneren altijd eerst met bloem, daarna het ei en sluit af met de panko.
27. De bloem zorgt er namelijk voor dat het ei beter blijft plakken aan je asperges en zo blijft de panko ook weer beter plakken wanneer je ze hierin rolt.
28. Paneer de asperges één keer (naar wens helemaal of tot de helft, zie foto) en druk ze een beetje aan zodat de korst goed blijft zitten, dit doe je door de asperges een voor een in je handpalm te nemen en een beetje te knijpen.
29. Frituur de asperges in porties ongeveer 4 minuten of tot ze mooi goudbruin zijn.
30. Laat uitlekken op keukenpapier.
31. Verhit een laagje olijfolie in een koekenpan op hoog vuur en bak de spinazie heel kort.
32. Breng op smaak met zout.
33. Halveer de cherrytomaten.
34. Maak met de achterkant van een lepel een spiegel saus op elk bord.
35. Verdeel de spinazie erover met daarnaast de krokante asperges.
36. Maak af met de cherry-tomaten.

**TIP:** Laat je frituurolie na afloop afkoelen en giet de volgende dag door een zeefje in een lege (glazen) fles, bewaar dit voor de volgende keer dat je weer gaat frituren.

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