



HET WITTE GOUD

Romige pasteitjes met asperges en champignons

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 300 g witte asperges, ongeschild
- 🍴 100 g champignons
- 🍴 40 g roomboter + wat extra om in te pakken
- 🍴 40 g bloem
- 🍴 100 ml slagroom
- 🍴 4 pasteibakjes
- 🍴 1 bosui
- 🍴 1 kleine witte ui
- 🍴 1 teentje knoflook
- 🍴 ½ groentebouillonblokje
- 🍴 verse peterselie
- 🍴 peper
- 🍴 zout naar smaak

MATERIAAL: aspergepan, hapjespan, grillpan, oven, bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges zorgvuldig en bewaar de schillen.
2. Snijd ongeveer 1 à 2 centimeter van de onderkant en bewaar ook deze.
3. Breng een pan met ruim water aan de kook, voeg het bouillonblokje en de aspergeschillen en kontjes toe.
4. Snijd de asperges eventueel één keer doormidden en kook ze in dit bouillonwater in 7 à 8 minuten gaar.
5. Haal de asperges eruit, zeef de bouillon en meet 300 ml af.
6. Dit wordt je basis voor de ragout.
7. Snijd de champignons in plakjes.
8. Verhit een klontje roomboter in een koekenpan en bak de champignons samen met de fijngehakte knoflook tot ze goudbruin en gaar zijn.
9. Zet apart.
10. Snipper de sjalot en fruit deze zachtjes in 40 g roomboter in een pan met dikke bodem.
11. Voeg de bloem toe en roer goed door; dit is je roux.
12. Laat deze een minuutje garen op laag vuur.
13. Voeg daarna beetje bij beetje de gezeefde aspergebouillon toe terwijl je goed roert met een garde, tot je een gladde saus krijgt.
14. Giet de slagroom erbij en laat even zachtjes doorkoken tot de saus mooi gebonden is.
15. Snijd de gekookte asperges in stukjes van ongeveer 1 centimeter.
16. Roer deze samen met de gebakken champignons door de ragout.
17. Laat alles goed doorwarmen en breng op smaak met peper en zout.
18. Bak intussen de pasteibakjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking.
19. Vul ze royaal met de warme asperge-champignonragout.
20. Snijd de bosui in dunne ringetjes en strooi samen met wat fijngesneden verse peterselie over de gevulde bakjes.

BRON: noorderland.nl

