



## HET WITTE GOUD

### Witte asperges in dragonroom met knoflookcrisp

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- Y 400 g witte asperges
- Y 1 kleine sjalot
- Y 1 takje dragon
- Y 15 g boter
- Y 100 ml droge witte wijn
- Y ½ el grof zeezout
- Y 400 gram krieltjes, in schil
- Y ½ snee casino witbrood
- Y ½ teen knoflook
- Y ½ el olijfolie
- Y ½ biocitroen
- Y 40 ml houdbare slagroom (pakje)

**MATERIAAL:** staafmixer met hakbakje

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd een dun plakje van de onderzijde; van verse asperges hoeft je amper een stukje te snijden!
2. Snijd de asperges in schuine 4 cm-stukjes.
3. Snipper de sjalot.
4. Snijd de dragon fijn.
5. Smelt in een braadpan de boter.
6. Fruit de sjalot met de dragon 1 minuut zonder te kleuren.
7. Schep de asperges erdoor.
8. Schenk de wijn in de pan en breng aan de kook.
9. Draai het vuur laag en stoof de asperges afgedekt in 15 minuten beetgaar.
10. Kook intussen in een laagje water met het zeezout de krieltjes in 10 minuten gaar.
11. Maal het brood in het hakbakje van de staafmixer fijn.
12. Rasp de knoflook.
13. Verhit in een koekenpan de olijfolie.
14. Bak het broodkruim in 2-3 minuten lichtgekleurd.
15. Voeg de knoflook toe en bak in nog 1 minuut goudbruin en krokant.
16. Breng op smaak het zout.
17. Giet de krieltjes af en kook ze nogmaals in een bodem water met 1 tl fijn zout droog.
18. Boen de citroen schoon en rasp de gele schil erover.
19. Schep de asperges met een schuimspaan uit het stoofvocht.
20. Laat het vocht tot 1½ el inkoken.
21. Voeg de slagroom toe en breng aan de kook.
22. Schep de asperges erdoor en breng op smaak met zout en peper.
23. Schep de asperges met de dragonroom op een schaal en bestrooi met de knoflookcrisp.
24. Serveer met de dubbel-gezouten krieltjes.

**TIP:** Visliefhebber? Strooi samen met de knoflookcrisp wat Hollandse garnalen over de asperges of geef er plakjes gerookte zalmfilet bij.

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

