



## HET WITTE GOUD

### Witte asperges in een krokant jasje met panko en Parmezaan

**2 PERSONEN**

⌚ 25 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 500 g witte asperges
- 🍴 3 eieren
- 🍴 3 el bloem
- 🍴 100 g panko
- 🍴 50 g Parmezaanse kaas
- 🍴 500 ml zonnebloemolie
- 🍴 4 el fritessaus
- 🍴 1 tl mosterd
- 🍴 peper
- 🍴 zout

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan, schone theedoek, keukenpapier

#### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de onderste 2 centimeter van de asperges eraf en schil de asperges dubbel, zodat je straks geen draden krijgt.
2. Kook de asperges 10 minuten in gezouten water, giet ze af en dep ze vervolgens goed droog met een schone theedoek.
3. Rasp de Parmezaanse kaas met een fijne rasp en meng met de panko en zwarte peper en zout.
4. Doe dit in een schaal.
5. Kluts het ei en doe dit mengsel ook in een schaaltje.
6. Haal de asperges door de bloem, dan door het ei en vervolgens door het panko-mengsel.
7. Maak ondertussen een sausje van de fritessaus en mosterd door dit met elkaar te mengen.
8. Verwarm een laagje zonnebloemolie in een braadpan en frituur de asperges per drie om en om goudbruin en krokant.
9. Laat de asperges daarna goed uitlekken, bijvoorbeeld op keukenpapier, en serveer ze vervolgens met het sausje.

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

