



## HET WITTE GOUD

### Asperges met garnalen en sojasaus-beurre blanc

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 mooie grote, witte asperges
- 🍴 10 à 14 grote garnalen, gekookt en gepeld
- 🍴 100 g zeekraal
- 🍴 Plantaardige olie om te bakken
- 🍴 Furikake
- 🍴 **voor de sojasaus-beurre blanc:**
- 🍴 3 sjalotten, in ringetjes
- 🍴 60 ml sake
- 🍴 3 el mirin (Japanse rijstwijn)
- 🍴 2 el sojasaus
- 🍴 180 g koude, ongezoeten boter, in blokjes

**MATERIAAL:** aspergepan, hapjespan

#### ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges rondom en snijd één à twee centimeter van het kontje af.
2. Zet ze rechtop in een aspergepan en vul die met koud water.
3. De kopjes moeten boven het water uitsteken, dan worden ze het lekkerst.
4. Doe de deksel op de pan.
5. Zet het vuur aan en als het water eenmaal kookt, laat je de asperges vijf minuten koken.
6. Zet daarna het vuur uit en laat de asperges met de deksel op de pan nog tien tot vijftien minuten staan.
7. Test daarna of ze goed gaar zijn door even met een mesje in het binnenste van de asperge te prikken.
8. Goed? Mooi, dan gaan we door.
9. Maak ondertussen de sojasaus beurre blanc.
10. Voeg de sjalot, sake, mirin en sojasaus toe aan een sausspannetje en breng aan de kook.
11. Laat ongeveer 5 minuten inkoken tot  $\frac{1}{3}$  deel.
12. Zeef het mengsel en doe de vloeistof terug in de pan.
13. Zet het vuur laag.
14. Voeg dan de klontjes koude boter toe: roer ze één voor één met een garde door de saus, tot ze mooi zijn opgelost.
15. Daarna heb je een zachte, gebonden saus.
16. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
17. Bak in een koekenpan de garnalen en de zeekraal in een dun laagje plantaardige olie.
18. Serveer de asperges met garnalen en de zeekraal en schenk er wat van de sojasaus beurre blanc bij.
19. Werk af met furikake.

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

