



HET WITTE GOUD

Witte asperges met Serrano ham en een citroen-yoghurt saus

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 10 witte asperges
- 🍴 6 plakken Serrano ham
- 🍴 1 klontje roomboter
- 🍴 1 el suiker
- 🍴 100 ml naturel yoghurt
- 🍴 1 tl gladde mosterd
- 🍴 1 el walnootolie
- 🍴 1 citroen, sap
- 🍴 peper en zout
- 🍴 bieslook
- 🍴 1 handje veldsla

MATERIAAL: aspergepan

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de asperges en snijd ongeveer een cm van de kontjes af.
2. Breng een ruime pan (of aspergepan) met water, klontje boter, suiker, zout, aspergeschillen en aspergekantjes aan de kook.
3. Proef of het water eventueel meer zout nodig heeft.
4. Zeef het water, gooi de aspergeschillen en kontjes weg.
5. Dit is het water waar je de asperges in gaat koken.
6. Maak ondertussen de dressing door yoghurt, mosterd, citroensap en walnootolie te mengen.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Snijd de bieslook fijn, deze kun je later over de asperges strooien of door de dressing roeren.
9. Leg de asperges voorzichtig in het water.
10. Laat het water niet koken en kook ze gaar in ongeveer 10 minuten op middelhoog vuur.
11. Als de asperges lichtjes buigen zijn ze gaar genoeg, ze behoren net iets gaarder dan beetgaar te zijn.
12. Leg 5 asperges per bord en leg 3 plakken Serrano ham speels erbij.
13. Besprenkel met de yoghurt dressing en een paar blaadjes veldsla.
14. Maak af met de bieslook als deze nog niet in de dressing is verwerkt.

BRON: leukerecepten.nl

