



Cannellini bonenpuree met groene asperges en coppa di parma

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 1½ teen knoflook
- 🥄 2 el olijfolie
- 🥄 375 g cannellini bonen, uitgelekt en afgespoeld
- 🥄 75 ml droge witte wijn
- 🥄 350 g groene asperges
- 🥄 ½ bio citroen
- 🥄 3 el extra vierge olijfolie
- 🥄 1 takje peterselie
- 🥄 65 ml crème fraîche
- 🥄 50 g coppa di Parma

MATERIAAL: grillpan, keukenmachine en/of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Hak 1 teen knoflook fijn.
2. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie en fruit de knoflook hierin ± 1 minuut.
3. Schep de cannellini bonen erdoor.
4. Voeg de wijn toe en smoor ± 5 minuten afgedekt.
5. Verwarm intussen de grillpan voor op hoog vuur.
6. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges.
7. Halveer dikke exemplaren eventueel in de lengte.
8. Schep de asperges om met 1 el olijfolie.
9. Leg ze op de grill bak ze beetgaar in 5-8 minuten.
10. Draai regelmatig.
11. Rasp of pers de ½ teen knoflook.
12. Rasp de gele schil van de citroen.
13. Meng de knoflook en citroenrasp met de extra vierge olijfolie.
14. Snijd de peterselie fijn.
15. Pureer de cannellini bonen tot een gladde puree.
16. Meng de crème fraîche door de warme puree en breng op smaak met zout en peper.
17. Strijk de puree op de borden.
18. Leg er de geroosterde asperges en de coppa di Parma op.
19. Besprenkel met de citroen-knoflookolie en bestrooi met de peterselie.

BRON: deliciousmagazine.nl

