



Dutch baby met mosterdhangop en groene asperges

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 4 eieren
- 🥄 90 g volkorenbloem
- 🥄 175 ml melk
- 🥄 50 g boter
- 🥄 ½ venkel, in dunne plakjes geschaafd, op de mandoline
- 🥄 ¼ bosje radijsjes, in dunne plakjes
- 🥄 ½ bio citroen, sap en rasp
- 🥄 175 g groene asperges, zonder houtige eindjes
- 🥄 100 g bimi, grote in de lengte gehalveerd
- 🥄 ¾ el grove Zaanse of Groningse mosterd
- 🥄 5 g krulpeterselie, fijngesneden
- 🥄 125 g hangop*

MATERIAAL: mandoline, diepe ovenschaal Ø 20 cm, staaf-of handmixer, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 230°C.
2. Zet de ovenschaal in de oven tijdens het voorverwarmen.
3. Mix met de staaf- of handmixer de eieren, bloem, melk en ¼ tl zout tot een glad beslag.
4. Neem de ovenschaal uit de oven en laat de helft van de boter erin smelten, schenk de helft van het beslag erin en zet direct terug in de oven.
5. Bak de Dutch baby in 10-12 minuten goudbruin en gaar.
6. Schep de Dutch baby voorzichtig uit de pan en houd warm met aluminiumfolie.
7. Schep intussen de venkel en radijs om met het citroensap, peper en zout en laat staan tot gebruik.
8. Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de asperges en bimi in ± 3 minuten beetgaar.
9. Giet af en spoel koud onder stromend water.
10. Laat goed uitlekken.
11. Meng de mosterd, citroenrasp en ⅔ van de peterselie door de hangop en breng op smaak met peper en zout.
12. Bestrijk de Dutch baby royaal met de hangop.
13. Schep de bimi en asperges om met de venkel en radijs en breng op smaak met peper en zout.
14. Verdeel de salade over de Dutch baby's en bestrooi met de rest van de peterselie.
15. Serveer direct.
16. Lekker met extra vergine olijfolie om te besprenkelen.

* Hangop koop je bij ruim gesorteerde supermarkten of gebruik dikke Griekse yoghurt.

TIP: Vervang de peterselie eens door verse dragon.

BRON: deliciousmagazine.nl

