



Aioli van Asperge



 Wit
 Snack

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

400 gr. witte asperges, geschild	1 tl grof zeezout	2 flinke tenen knoflook
2 el citroensap	1 tl fijne mosterd	1 ei, op kamertemperatuur
150 ml zonnebloemolie olie om te frituren	500 gr calamares (gepaneerde inktvisringen, diepvries)	1 stokbrood
- staafmixer		

Bereiding

1. Kook de asperges in een bodem water met zout in 15-20 min. gaar.
2. Giet ze af in een zeef en laat de asperges goed uitlekken en afkoelen.
3. Doe het zeezout met de knoflook, het citroensap en de mosterd in een maatbeker. Pureer met de staafmixer glad.
4. Voeg het ei toe.
5. Zet de staafmixer in de maatbeker en schenk er de olie bij en trek langzaam omhoog, tot een gladde, lobbige aioli.
6. Pureer ook de asperges met de staafmixer.
7. Schep de aspergepuree door de aioli.
8. Verhit in de olie om te frituren tot 180 °C.
9. Bak de calamares in 2-3 min. goudgeel en krokant.
10. Leg de calamares en de sneetjes stokbrood op 2 tapasschalen.
11. Zet op elke schaal een tapaskommetje aspergeaioli om te dippen.