

Asperge Fantasie



Groen/Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

500 gr. witte asperges

750 gr. risotto

4 plakken beenham of zalm

500 gr. groene asperges

200 gr. shi-take

250 gr. aardbeien

Verse basilicum

Bereiding

1. Voor de bereiding van de witte en groene asperges zie basisbereiding asperges.
2. De risotto bereiden zoals beschreven op de verpakking.
3. De shi-take in reepjes snijden en bakken.
4. De aardbeien schoonmaken en samen met wat basilicumblaadjes pureren en zwarte peper na smaak toevoegen.
5. Daarna de saus warm maken.
6. De risotto mengen met de shi-take en over 4 borden verdelen, daarover de groene en witte asperges verdelen en de warme saus erover scheppen.
7. Garneren met halve aardbeien en blaadjes basilicum met zwarte peper.
8. Eventueel de plakken ham of zalm erbij serveren en bestrooien met geroosterde pijnboompitten.