



Asperge-karnemelkmousse



 Wit
Nagerecht

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

250 gr karnemelk

Sap van 1 citroen

375 gr gezoete slagroom

300 gr gekookte verse asperges

7,5 blaadje gelatine (wit)

2 eiwitten

50 gr poedersuiker

1,5 dl. kookvocht van de asperges

suiker

Bereiding

1. Asperges koken en koud laten worden.
2. Slagroom tot yoghurtdikte kloppen.
3. Asperges in een keukenmachine fijnmalen.
4. Wrijf deze pulp door een zeef in een ruime kom.
5. Meng de karnemelk met de poedersuiker en de aspergepulp.
6. Doe er het sap van 1 citroen bij.
7. Verwarm het aspergevocht en week de blaadjes gelatine in koud water.
8. Los de gelatine op in het vocht en laat dit afkoelen.
9. Meng het vocht (nog net vloeibaar maar stevig) door het karnemelkmengsel.
10. Klop de eiwitten stijf met wat suiker.
11. Meng de slagroom door het mengsel van de karnemelk.
12. Spatel daarna de eiwitten er voorzichtig doorheen.
13. Laat dit geheel opstijven in de koelkast.