

<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Asperge met tomaten en mozzarella in dressing



Wit



Bijgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

600 gr. asperges, stukjes van 5 cm	2,5 dl. groentebouillon	3 sjalotten
1 kleine rode biet	sap van ½ citroen	4 tomaten, zonder zaad en vel in reepjes gesneden
1 teen knoflook	130 gr. buffelmozzarella	1/8 ltr witte wijn
2 el olijfolie	3 el balsamicoazijn	zout en peper
1 rode ui in flinterdunne schijfjes	1 littlegem (slasoort)	

## Bereiding

1. Maak een dressing van de rode ui, olijfolie, uitgeperste knoflook, azijn en het kookwater.
2. Kruiden met zout en peper en eventueel suiker.
3. De wijn met de bouillon, halve sjalotten en het citroensap aan de kook brengen en de asperges daarin in 10 á 12 minuten gaar laten koken.
4. Afgieten en 100 ml van het kookwater bewaren voor de dressing.
5. De asperges, tomaatreepjes en mozzarella over 4 borden verdelen.
6. De dressing er over heen gieten en minstens 1 uur laten intrekken.