





## Aspergebavarois

 Groen  
 Nagerecht

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten



## Ingredienten

1 kg groene asperges  
1 soeplepel crème fraîche

6 blaadjes gelatine  
2 eiwitten

30 cl melk  
zelfgemaakte vinaigrette

## Bereiding

Iedere bavaroise kan worden gepresenteerd in het midden van een bord, versierd met enkele hele aspergepunten en op smaak gebracht met een theelepel vinaigrette van balsamicoazijn en olijfolie.

1. Was de asperges, snijd ze in kleine stukjes en bewaar wat punten ter versiering.
2. Kook de stukjes asperge gedurende 15 minuten in melk en maak alles fijn in de mixer.
3. Laat de gelatine in koud water weken en knijp het uit.
4. Voeg de gelatine en de crème fraîche toe.
5. Voeg zout en peper toe en laat het geheel enkele minuten afkoelen.
6. Vermeng het vervolgens met de zeer stijfgeklopte eiwitten tot één geheel.
7. Bevochtig de wanden van de ovenvaste potjes met water.
8. Verdeel het mengsel hierover en laat het gedurende 2 uur opstijven in de koelkast.
9. Ledig de potjes op de borden en versier de bavaroise met de aspergepunten.