

## Aspergecarpaccio met kruidenvinaigrette



Wit

Voorgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr. witte asperges, geschild  
2 tl poedersuiker

2 el citroensap  
6 el olijfolie extra vierge

1 tl fijne mosterd  
2 el verse kruiden (bijv. bieslook,  
peterselie en kervel), fijngehakt

125 gr. Hollandse garnalen

- jampot

## Bereiding

1. Snijd met een asperge- of dunschiller vanaf het uiteinde naar de kop dunne linten van de rauwe asperges.
2. Doe het citroensap, de mosterd, de poedersuiker, de olijfolie en de kruiden in de jampot.
3. Sluit en schud tot een gladde dressing.
4. Voeg zout en peper naar smaak toe.
5. Meng de dressing door de aspergelinten en marineer 1 uur in de koelkast.
6. Leg de aspergelinten plat, als carpaccio, op 4 borden.
7. Strooi er de garnalen over.
8. Sprengel nog een beetje marinade over de aspergecarpaccio.