

Aspergemousse met doperwtscheuten en mini- asperges



Groen/Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

250 gr. witte asperges

1 bakje doperwtscheuten
(affillacress)

Shiso purple

2,5 dl slagroom

4 groene aspergetips

Peper en zout

5 gr. gelatine

4 witte aspergetips

Bereiding

1. Schil de witte asperges snijd in gelijke stukjes van 3 cm en kook gaar.
Pureer alles in een keukenmachine, giet door een bolzeef in een passende pan en laat het aan de kook komen.
Week de gelatine in koud water.
Knijp de gelatine uit en los op in de kokende aspergemassa.
Zet in de koelkast totdat de massa yoghurtdikte wordt.
Klop ondertussen de slagroom half op (yoghurtdikte).
Meng dit met de aspergemassa en breng op smaak.
Schep in een spuitzak en verdeel in 4 glaasjes.
Laat opstijven in de koelkast.

Blancheer ondertussen de witte en groene aspergetips.

Steek deze in de glaasjes samen met de doperwtscheuten.

Hang aan de buitenkant van het glaasje een takje shiso purple.