




Asperges en langoustines



 Wit
 Hoofdgerecht

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

12 witte asperges
Klein blikje mais

100 gr. Hollandse garnalen
2 el. room

8 langoustine staarten
2 el. honing

Bereiding

Eet smakelijk!

1. De maïs laten uitlekken en pureren in een keukenmachine en door een zeef wrijven.
2. De room erdoor roeren en op smaak brengen met peper en zout.
3. De asperges koken in water met 12 gram zout per liter water en af laten koelen.
4. De aspergekoppen (7 cm) eraf snijden en in de lengte doorsnijden, met de platte kant naar buiten gericht en rechtop in een rond vormpje (Ø 5 cm) verdelen.
5. De steker afvullen met Hollandse garnalen en in de koelkast wegzetten.
6. Eventueel de garnalen met een klein beetje cocktailsaus aan elkaar binden.
7. De honing verhitten op middelhoog vuur in een pan met anti-aanbaklaag.
8. Als de honing wat bruin wordt de overgebleven aspergestelen hierin karamelliseren.
9. De langoustinestaarten in olijfolie aanbakken (2 minuten).
10. De stekers op borden zetten en voorzichtig het taartje lossen.
11. De aspergestelen schuin ervoor leggen, daarop de langoustines leggen.

12. Als laatste met een lepel een mooie streep zalf van maïs ervoor leggen.

13. Eventueel nog garneren met wat blaadjes mooie sla.