

Asperges met in boter gewelde kreeft waarbij venkel en korenaarasperges



Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

12 witte asperges

2 kreeften á 800 gr.

2 preien

6 laurierblaadjes

12 korenaarasperges

4 minivenkel

2 uien

Peper en zout

400 gr. roomboter

4 aardappelen

2 winterwortelen

Bereiding

Schil de witte asperges, kook deze gaar en laat in het vocht liggen

Kook de kreeften 1 minuut in een bouillon van water een ½ prei, ui, wortel, laurier, peper en zout.

Haal de kreeft eruit en maak deze schoon.

Blancheer de minivenkel.

Blancheer de korenaarasperges.

Modeleer de aardappelen en kook ze gaar.

Smelt de roomboter en leg hierin de kreeft en gegaarde gemodelleerde aardappels.

Schakeer de ingrediënten speels in een diep bord en druppel er wat van de gesmolten roomboter overheen.

Draai er wat vers gemalen peper en zout overheen.

Wilt u informatie over kreeft en meer heerlijke recepten met kreeft ga dan naar [Krijn Verwijs](#).