

Asperges met mosterd- kruidensaus



Groen/Wit 4 Personen
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

500 gr. groene asperges
0,5 el. (groene) mosterd (Maille)
zout, peper

750 gr. witte asperges
20 sprietjes bieslook

250 ml. zure room
6 takjes peterselie

Bereiding

1. De groene asperges voorzichtig wassen en 15 minuten in koud water zetten.
2. De witte asperges met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden schillen.
3. Van de witte en groene asperges de houtachtige uiteinden (2 cm) afsnijden.
4. De asperges tot gebruik in een vochtige theedoek bewaren.
5. In een kom de zure room en de mosterd doen.
6. De bieslook en 5 takjes peterselie erboven fijn knippen en het geheel tot een saus roeren.
7. De saus op smaak brengen met peper en zout.
8. In een grote pan met ruim water en zout de witte asperges \pm 5 minuten koken.
9. De groene asperges toevoegen en beide soorten in nog 10 minuten gaar koken.
10. De asperges met een schuimspaan uit de pan nemen, ze op vier bordjes rangschikken en de saus ernaast scheppen.
11. Garneren met een toefje peterselie.