

## Aspergesouffle met Hollandse garnalen



Wit



Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

250 g Hollandse garnalen

1 ui, gesnipperd

50 g zeekraal

1 kilo witte asperges

100 ml droge witte wijn

2 eetlepel olijfolie

4 eieren, gesplitst

## Bereiding

1. Schil de asperges met een dunschiller vanaf het kopje naar beneden, draai de asperges tijdens het schillen steeds een slag. Snijd 1½- 2 cm van de harde onderkanten af.
2. Snijd de aspergepunten op 4 cm af en snijd de asperges verder in stukjes van 1 cm.
3. Kook de aspergepunten in een pan met ruim kokend water in 5 minuten beetgaar. Laat ze in een zeef uitlekken.
4. Verwarm de oven voor op 200 °C.
5. Verwarm de olijfolie in een hapjespan en fruit de ui en aspergestukjes zachtjes glazig.
6. Voeg de wijn toe en smoor de asperges in nog 4-6 minuten zachtjes gaar. Laat het vocht verdampen.
7. Pureer het aspergemengsel in de blender en meng de dooiers erdoor.
8. Klop de eiwitten in een kom zo stijf dat er pieken blijven staan.
9. Spatel het aspergemengsel en driekwart van de garnalen erdoor.
10. Schep het mengsel snel in de ovenschaaltjes en verdeel de resterende garnalen in het midden. Leg de aspergepunten erin.
11. Schuif de schaaltes in de oven en bak de soufflés in de oven in 20 minuten goudbruin en gaar.
12. Garneer ze uit de oven met zeekraal. Lekker met frieten.

