





<https://www.aspergecentrum.nl/>

Bavarois met gekonfijte asperges



 Wit
 Nagerecht

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

350 gr. asperges
5 blaadjes gelatine
25 gr. poedersuiker

1 vanille stokje
4 eierdooiers
1/2 liter slagroom

2 dl melk
300 gr. suiker
1 dl. water

Bereiding

1. Asperges schillen en 10 min. koken met een beetje suiker.
2. Pureer de asperges vervolgens met gebruik van een keukenmachine.
3. Snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel merg als stokje aan de melk en de asperge puree toe.
4. Breng het geheel langzaam tegen de kook aan en laat dit mengsel minstens 10 minuten trekken op een laag vuur.
5. Week de gelatine in koud water.
6. Klop de dooiers met 100 gram suiker tot een dikke crème.
7. Zeef de melk en klop deze door het dooiermengsel.
8. Zet de crème op een pan met heet water en verwarm deze al roerende, au bain marie, tot het gebonden is.
9. Los al roerende de goed uitgeknepen gelatine erin op.
10. Plaats de kom in een schaal met ijswater en roer zo nu en dan, tot de crème lobbig wordt.
11. Klop de slagroom met de poedersuiker op tot yoghurt dikte.
12. Spatel zodra de crème lobbig wordt, de slagroom erdoor.
13. Giet het mengsel in koude timbaaltjes of koffie kopjes.
14. Laat in de koelkast opstijven in circa 4 uur.

15. De resterende suiker licht verwarmen tot ze licht gekarameliseerd is.
16. Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde, door de helft gesneden asperge erin .
17. Ongeveer 12 minuten laten koken en af laten koelen.
18. Stort de bavarois op een bord, garneer met de gekonfijte asperges, een toefje slagroom.