

Cocktail van asperges en rivierkreeftstaartjes



Groen/Wit

Hoofdgerecht

2 Personen

Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

100 gr. witte asperges

150 gr rivierkreeftstaartjes

Rock chives (cress)

100 gr. groene asperges

1 sjalotje

Peper en zout

6 witte aspergetips

Basilicumtopjes

Olijfolie

Bereiding

Schil de witte en groene asperges, snijd deze in schuine stukjes.

Kook de witte aspergestukjes beetgaar en laat afkoelen in het kookvocht.

Blancheer de groene aspergestukjes.

Schil de witte aspergetips vanaf de helft van de asperge, kook beetgaar.

Snipper de sjalot en stoof gaar in olijfolie.

Meng de stukjes asperge met de rivierkreeftstaartjes en het sjalotje.

Breng op smaak met peper en zout.

Verdeel het over cocktailglazen.

Garneer met de witte- en groene aspergekopjes en de aspergetips.

Steek er wat rock chives en basilicumtopjes in.