

Eierwrap met asperges



Groen/Wit
 Snack

2 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

4 dikke witte asperges

Suiker

4 el. melk

300 gr. gekookte beenham zonder
vetrand

2 blaadjes witte gelatine

8 dunne groene asperges

Roomboter

1 bakje tuinkers

100 gr. Mascarpone

1 dl. slagroom

Zout

4 middelgrote eieren

Witte peper

1 dl. Rieslingwijn

Bereiding

1. Schil en gaar de asperges volgens het basisrecept.
2. De asperges af laten koelen en droog deppen.
3. Eieren loskloppen met melk en afgeknipte tuinkers, peper en zout naar smaak toevoegen en er 4 dunne omeletten van bakken (niet kleuren), deze tussen keukenpapier eveneens laten afkoelen.
4. Gelatine laten weken in koud water.
5. De Riesling verwarmen en de uitgeknepen gelatine erin oplossen.
6. Met de Mascarpone vermengen.
7. Slagroom stijf kloppen.
8. Beenham heel fijn malen in de keukenmachine en door de Mascarpone massa scheppen.
9. Slagroom erdoor roeren en uitstrijken over de omeletten.
10. Op elke omelet, dicht tegen elkaar gedrukt, 1 witte en 2 groene asperges leggen.
11. Omelet oprollen om de asperges heen en elke omelet stevig in een vel plastic folie rollen en ca 3 uur in de koelkast leggen.
12. Rolletjes uitpakken en om-en-om, recht, dan wel schuin doorsnijden in stukken van ca 3 cm.
13. Als deze schijfjes op hun rechte snijvlak gezet worden hebben ze een decoratieve schuine bovenkant.

