

Garnalentaartje met groene asperges



Groen



Hoofdgerecht



3 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 g Hollandse garnalen

500 g dunne groene asperges

15 g verse basilicum, heel fijn gehakt

1 eetlepel witte wijnazijn
vierkleuren peper

2 eetlepels olijfolie

200 g hüttenkäse

6 cherrytomaatjes, in dunne plakjes

Bereiding

1. Snijd de aspergepunten op gelijke lengte van 8 cm af.
2. Leg de aspergepunten in een stoommandje en stoom ze in een stoompan (of steamer) afgedekt in 6-8 minuten beetgaar.
3. Spoel ze af onder koud water en laat ze goed uitlekken.
4. Snijd de resterende asperges in piepkleine blokjes. Leg de blokjes in een vergiet en schenk er ruim een liter kokend water over. Laat de blokjes goed uitlekken.
5. Klop in een kom een dressing van de azijn met de olijfolie, 1 eetlepel basilicum en wat zout en versgemalen peper. Schep de aspergeblokjes erdoor.
6. Meng in een kom de hüttenkäse met driekwart van de garnalen en 2 eetlepels basilicum en voeg wat zout en versgemalen zwarte peper toe.
7. Zet de ringvorm op een bord en schep er een kwart van het garnalenmengsel in. Druk het mengsel goed aan en trek dan voorzichtig de ringvorm omhoog. Maak zo nog 3 garnalentaartjes.
8. Bedek de bovenkant van de taartjes met plakjes tomaat en leg de aspergepunten met nog wat garnalen erop.
9. Schep kleine bergjes van het aspergemengsel rond het garnalentaartje en leg op elk bergje twee garnalen.

