





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

## Gefrituurde asperge met kruidenmayonaise



 Groen/Wit  
 Snack

 4 Personen  
 Meer dan 30 minuten

## Ingrediënten

350 gr. witte asperges  
1 ei (gesplitst)  
1 tomaat

350 gr. groene asperges  
125 gr bloem  
zout

150 ml bier (pils)  
1 el raapolie

## Vorbereiding

Voor de kruidenmayonaise:

## Bereiding

1. 2 hardgekookte eieren
2. 2 zoetzure augurken
3. 1 kleine ui
4. 350 gr. light mayonaise
5. 2 el gehakte peterselie
6. 2 el gesnipperde bieslook
7. zout en peper
8. citroensap
9. mosterd

Voor de kruidenmayonaise:

1. Was en schil de witte asperge en verwijder de houtige onderdelen.
2. Snijd de stengels in de lengte doormidden en halveer ze.
3. Kook de asperge in gezouten water beetgaar (4 tot 6 minuten).
4. Laat uitlekken en afkoelen in vergiet.
5. Bij de groene asperges alleen de onderste helft schillen en in de lengte doormidden snijden.
6. Blancheer de groene asperges in kokend water met zout.
7. Ontvel de tomaat en frituur de schillen.
8. Vermeng de bloem met het bier, eigeel, zout en olie.
9. Met garde opkloppen en een half uur laten rusten.
10. Verwarm de friteuse tot 180°C.
11. Sla het eiwit stijf en vermeng deze met het bierbeslag.
12. Doop de aspergestukjes in het bierbeslag zodat deze volledig bedekt zijn.
13. Frituur de aspergestukjes totdat ze goudbruin zijn.
14. Schakeer de gefrituurde aspergestukjes en de gefrituurde tomaatschilletjes op een bord.
15. Serveren met de kruidenmayonaise.
16.
  1. Hak de hardgekookte eieren, de ui en de augurken fijn en vermeng deze met de mayonaise.
  2. Peterselie en bieslook fijnhakken en ook aan de mayonaise toevoegen.
  3. Op smaak brengen met zout, peper, citroensap en mosterd.