

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

Gegrilde asperges met een gebakken kwarteltje, frambozen, jus en chips van schorseneren



Wit

Hoofdgerecht



1 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingredienten

3 asperges
1 schorseneer
Peper en zout

1 kwartel
mosterdsla
Jus

3 frambozen
3 eetl olijfolie

Bereiding

Schil de asperges en kook ze gaar.

Haal de asperges uit het vocht en leg ze op een doek te drogen.

Bak de kwartel in zijn geheel rondom goudbruin en gaar in een oven van 80° gedurende ± 20 min.

Was de schorseneer goed, snijd er lange dunne plakjes van met bijv een dunschiller en frituur op 160 °C goudbruin.

Maak de grillpan goed heet en grill hier de asperges in.

Dresseer de asperges op bord.

Haal de kwartelborstjes en pootjes van het karkas en dresseer op de asperges.

Verdeel er de doormidden gesneden framboosjes bij.

Lepel er wat jus omheen.

Steek er schorseneerchips in.

