

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

Geitenkaas met gemarineerde asperges



Groen



Hoofdgerecht



4 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

200 gr. geitenkaas (vers)

1 blaadje gelatine (van 3 g)

zout en peper

1 el. melk

2 bosjes groene asperges

2 dl room

2 tomaten

Bereiding

1. De geitenkaas met de melk mengen en beetje bij beetje de geklopte room toevoegen.
2. Het blaadje gelatine in koud water weken en goed uitknijpen.
3. Het blaadje met een lepel van de geitenkaascrème op een laag vuur laten smelten.
4. De pan van het vuur nemen en de rest van de crème eraan toevoegen.
5. Wanneer het een geheel is, de crème uit de pan nemen en in 4 vormpjes gieten om op te stijven.
6. De asperges schoonmaken en in water met een beetje zout al dente koken.
7. Tomaten ontvellen.
8. Olie, azijn en peper en zout mengen tot een vinaigrette.
9. De geitenkaascrème uit de vormpjes nemen en op de borden leggen.
10. Daar bovenop een paar asperges leggen en de tomatenreepjes schakeren.
11. De vinaigrette rondom sprenkelen.