





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

Gekonfijte asperges in suikersiroop met vanille waarbij Hollandse aardbeien en siroop van asperges, mint en vanille



 Wit
 Nagerecht

 3 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingredienten

12 asperges
2 vanillepeulen
2 steranijs

1,2 ltr water
40 kleine aardbeien

2 kg suiker
20 muntblaadjes

Bereiding

Schil de asperges en snijd in stukjes van 3 cm.

Kook het water en los hier de suiker in op.

Snijd de vanillepeulen doormidden, schraap er de vanillemerg uit en voeg aan het suikerwater toe samen met de muntblaadjes en de steranijs.

Voeg de aspergestukjes toe en gaar bij een temp van ± 80 °c, als de aspergestukjes gaar zijn laat je ze afkoelen in de koelkast.

Maak ondertussen 36 aardbeien schoon en halveer deze.

Haal de koude aspergestukjes uit de siroop en dresseer deze in het midden van een bord, schakeer hierop de aardbeien, leg er een hele aardbei bovenop en steek er een halve vanillepeul bij.

Lepel wat suikersiroop eromheen.