

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

Hollandse garnalen met asperges en bouillon met vanille en citroenmelisse



Wit

Hoofdgerecht



2 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingrediënten

120 gr. Hollandse garnalen
(ongepeld)

Citroenmelisse

4 asperges

1½ vanillestokje

Bereiding

1. Pel de Hollandse garnalen.
2. Maak een bouillon door de garnaalpellen in een pan, gevuld met water, op het vuur te zetten.
3. Breng aan de kook en laat gedurende 1½ uur pruttelen.
4. Zeef en voeg het vanillemerg toe.
5. Kook de asperges beetgaar en snijd in gelijke stukken.
6. Breng de bouillon aan de kook, breng op smaak met citroenmelisse en serveer met de garnalen.