

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

## Lente-asperges met aardbeien



Wit



Nagerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

## Ingrediënten

500 gr. aardbeien  
6 el druivenpitolie  
zout (naar eigen smaak)

500 gr. witte asperges  
3 el sherryazijn  
peper (naar eigen smaak)

verse kervel (handje vol)  
1 el vloeibare honing  
suiker (naar eigen smaak)

## Bereiding

1. Schil de asperges en snijd in stukjes.
2. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
3. Kook de asperges ongeveer 5 á 7 minuten in water met een beetje zout en suiker totdat ze gaar zijn maar niet te zacht.
4. Giet af, laat uitlekken en afkoelen.
5. Verdeel de aardbeien en asperges op een mooie schaal.
6. Meng de azijn, honing, zout en peper in een kommetje en voeg onder voortdurend roeren de druivenpitolie toe.