

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

Mousse van asperges met zalmeitjes



Wit

Hoofdgerecht



3 Personen



Meer dan 30 minuten

Ingredienten

125 gr. witte asperges
peper en zout

3 blaadjes gelatine
suiker

1 dl room
4 tl zalmeitjes

Bereiding

1. Schil de asperges goed en halveer ze. Was de schillen.
2. Breng water aan de kook met wat zout en een scheepje suiker.
3. Doe de schillen met de asperges in het kokend water en kook de asperges goed gaar (circa 15-20 minuten).
4. Week in de tussentijd de gelatine.
5. Neem de asperges uit het kookvocht en laat dit vocht circa 5 minuten inkoken.
6. Neem 1 dl van het vocht (de rest wordt niet meer gebruikt).
7. Los de geweekte en goed uitgeknepen gelatine op in het warme kookvocht.
8. Doe de asperges in de blender, voeg het kookvocht en de room toe en pureer tot een gladde massa.
9. Controleer de smaak, voeg naar wens extra zout en/of peper toe.
10. Verdeel het over 4 (kleine) glaasjes en laat 3-4 uur in de koeling opstijven.
11. Neem de glaasjes uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
12. Garneer ze met de zalmeitjes.