

## Roze asperges met blauwe kaassaus



Wit 2 Personen  
 Hoofdgerecht Minder dan 30 minuten

### Ingrediënten

500 gram geschilde asperges	300 ml rode bietensap	1 middelgrote gekookte biet
50 gram roquefort	50 gram walnoten, grof gehakt	1,5 el vloeibare honing
3 takjes tijm	125 ml slagroom	1 tl Worcestershiresaus (optioneel)
versgemalen zwarte peper	1/2 meergranen stokbrood, in plakjes	

### Bereiding

1. Breng in een koekenpan 300 ml bietensap met 300 ml water aan de kook. Leg de asperges er voorzichtig in (als het goed is liggen ze net onder) en doe de deksel erop. Zet het vuur laag en laat de asperges in 15 minuten gaar worden.
2. Leg een stukje bakpapier klaar. Doe de honing met de gehakte walnoten in een steelpannetje. Verwarm en roer totdat alle walnoten met de honing zijn bedekt. Zet het vuur uit en schep de honingwalnoten op het bakpapier. Spreid de nootjes uit met een spatel en laat ze afkoelen.
3. Verhit in een ander steelpannetje de slagroom op laag vuur. Doe de roquefort er in stukjes bij en voeg ook 1 takje tijm toe. Laat de kaas voorzichtig smelten in de room. Roer af en toe.
4. Snijd intussen het bietje in piepkleine blokjes. Als de kaassaus helemaal klaar is zet je het vuur uit. Verwijder het tijmtakje en maal wat zwarte peper over de saus.
5. Pak nu twee borden. Schenk in het midden van elk bord wat saus, zodat je een mooie 'spiegel' van saus krijgt. Verdeel de asperges over het midden van de borden en strooi daarover de blokjes biet en de honingwalnoten. Garneer met de overgebleven takjes tijm en serveer het stokbrood eraast.

Eet smakelijk!

Dit is een van de winnende recepten van de #15minutesAsperge. Andrea van AnniePannie stuurde dit creatieve recept in. Meer van haar groenterijke recepten volgen? Check dan haar instagram account: [#AnniePannie](#) of volg haar [Facebook](#). En neem dan ook een kijkje op haar online blog: [www.anniepannie.nl](http://www.anniepannie.nl) Daar vind je heerlijke en gezonde recepten en haar favoriete hotspots. Gewoon écht doen, je doet er geheid inspiratie op!