



Roze asperges met blauwe kaassaus

 Wit
 Hoofdgerecht

 2 Personen
 Minder dan 30 minuten



Ingredienten

500 gram geschilde asperges
50 gram roquefort
3 takjes tijm
versgemalen zwarte peper

300 ml rode bietensap
50 gram walnoten, grof gehakt
125 ml slagroom
1/2 meergranen stokbrood, in plakjes

1 middelgrote gekookte biet
1,5 el vloeibare honing
1 tl Worcestershiresaus (optioneel)

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 ernaast.

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 Daar vind je heerlijke en gezonde recepten en haar favoriete hotspots. Gewoon écht doen, je doet er geheid inspiratie op!