

NAGARECHT

LENTE-ASPERGES MET AARDBEIEN

VOOR 6 PERSONEN (20 MIN.)

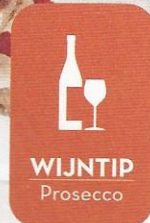
Ingrediënten: 500 g aardbeien – 500 g witte asperges – verse kervel (handje vol) – 6 el druivenpitolie – 3 el sherryazijn – 1 el vloeibare honing – zout – peper – suiker

1 Schil de asperges en snijd ze in stukjes. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Kook de asperges ongeveer 5 á 7 minuten in water met een beetje zout en suiker totdat ze gaar zijn maar niet te zacht. Giet af, laat uitlekken en afkoelen.

2 Verdeel de aardbeien en asperges over een mooie schaal. Meng de azijn, honing, zout en peper in een kommetje en voeg onder voortdurend roeren de druivenpitolie toe. Naar smaak kun je nog wat suiker toevoegen. Een salade om je vingers bij af te likken.

TIP

Serveer er zeevruchten of gerookte zalm bij.



NAGARECHT

SUIKERBROOD SANDWICHES

VOOR 6 PERSONEN (15 MIN.)

Ingrediënten: 6 aardbeien – 250 g slagroom – 2 tl kaneelpoeder – 2 el poedersuiker – 1 zakje vanillesuiker – 1 suikerbrood – 2 el rum of grand marnier – 150 g asperges

1 Schil de asperges en kook ze totdat ze beetgaar zijn. Was de aardbeien en dep ze droog. Klop slagroom met kaneel, poedersuiker en vanillesuiker stijf en schep de room over in een spuitzak met kartelmond.

2 Verwarm de grill voor op de hoogste stand. Snijd het suikerbrood in dunne plakjes en rooster ze op de grillplaat circa 10 cm onder het hete element, in 2-3 minuten mooi goudbruin. Keer de sneetjes halverwege en laat ze vervolgens afkoelen.

3 Snijd de sneetjes diagonaal door en druppel er wat rum of grand marnier op. Spuit op de helft van de driehoekjes een flinke toef kaneelroom. Leg daarop enkele plakjes aardbeien en stukjes beetgare asperges en leg vervolgens de andere suikerbrood-driehoekjes erop. Garneer elk bord met een sierlijke slinger van vers fruit.