



ASPERGES MARINEES AU RIESLING

*1 kg witte asperges

*2 ½ deciliter witte wijn (Riesling of Pinot Blanc)

*1/2 tuinkruidenbouillon blokje

*2 eetlepels olijfolie

*1 takje verse tijm (gedroogd kan ook, niet zo lekker als vers)

*2 eetlepels verse bieslook

*1 ei

BEREIDEN:

De asperges schillen, en in een pan met ¼ liter water, de wijn, het bouillon tablet en de olie aan de kook brengen. Ook de tijm en de bieslook toevoegen. **NIET LANGER ALS 10 MINUTEN koken.** Want dan haal je de pan van het vuur, en laat de asperges in deze marinade staan. Minstens 1 uur !

Ondertussen het ei koken en snipperen.

VERDER:

Dan ga je de asperges opnieuw aan de kook brengen, en dan direct uit de pan scheppen met een schuimspaan, als ze heet zijn.

Goed laten uitlekken en serveren op een platte schaal.

Garneren met de ei en de rest van de bieslook.

Heerlijk met aardappelpuree en een salade!

Een verrassend recept. 😊

GROENE ASPERGES. (MET CITROEN EN NOOTMUSKAAT)

NODIG:

*24 groene asperges

*3 el olijfolie

*sap van 1 citroen

*1/4 theelepel rasp van de citroen

*snufje nootmuskaat

*vers geraspte pecorino kaas (Parmezaanse kaas mag ook. MAAR NIET uit een busje. Vers raspen!)

*zout en peper.

BEREIDEN:

Asperges schillen en bereiden. Laat ze 15 a 20 minuten koken in het water met de citroensap En de nootmuskaat. Ik doe er soms ook nog 2 a 3 hele kruidnagels bij.

Meng ondertussen de olijfolie, de kaas, zout en peper en de rasp door elkaar.

Leg de gare asperges op een mooie schaal en giet de saus erover heen.

☺ Bijzonder recept!