



Hapjes

Witte asperges met ham en Sint-Jakobsvrucht

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 witte asperges (geschild, stukken van 4 cm)
1 kopje peterselie
1 lookteentje
1/2 limoen (uitgeperst)
8 sint-jakobsvruchten (ontdooit)
2 eetlepels viseitjes
2 plakjes Italiaanse gedroogde ham
2 eetlepels witte wijnazijn
4 deciliter witte wijn
1 sjalot (fijngesnipperd)
220 gram boter
120 gram zure room
veldsla
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de peterselie, look en limoensap, samen met een flinke scheut olijfolie, peper en zout in een blender. Mix glad. Haal door een zeef en zet deze peterselie-olie koel.

Kook de asperges in 10 minuten beetgaar in licht gezouten water. Zet het vuur uit en laat ze 10 minuten met gesloten deksel doorgaren.

Kruid de Sint-Jakobsvruchten met peper en zout en bak ze op een hoog vuur kort 1 à 2 minuten aan elke kant in hete olijfolie.

Tip: Bak de Sint-Jakobsvruchten zeker niet té lang. Als ze vanbinnen mooi glazig zijn, zijn ze perfect gebakken.

Doe de sjalot, wijnazijn en witte wijn in een pannetje en laat tot 1/4 inkoken. Doe er de boter en de zure room bij. Roer goed en breng tot het kookpunt. Mix het mengsel.

Leg op elk bord telkens 2 maal 3 stukjes asperges naast elkaar. Leg er een gebakken Sint-Jakobsvrucht op. Leg er 2 stukjes ham op en werk af met wat viseitjes en een blaadje veldsla. Giet er wat van de botersaus over en druppel er nog wat peterselie-olie bij.

Keukenbenodigdheden

Blender

Zeef

