

GESTOOMDE ASPERGES

met kruidensaus



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 2 bosjes groene of witte asperges - KRUIDENSAUS : - ½ bosje kervel - ½ bosje dragon - ½ bosje bieslook - 2 lente-uitjes - 1 eetlepel rijstazijn - 1 theelepel pittige mosterd - 50 ml koolzaad- of olijfolie - 1 eetlepel ahornsiroop - ½ theelepel roze peperbessen - 2 snufjes roze Himalayazout - of zeezout

1. Bereid eerst de kruidensaus en zet deze daarna even apart.

2. Was de asperges, schil ze met een dunschiller en snijd de onderkant eraf. Zet de stoommand in de rvs-kom en voeg 500 ml water toe (het is niet nodig de kom na de bereiding van de kruidensaus schoon te spoelen). Schakel het programma STOMEN ongeveer 30 minuten in; de kooktijd is afhankelijk van de dikte van de asperges.

3. Laat de gare asperges uitlekken op keukenpapier en dien ze op met de kruidensaus.

KRUIDENSAUS

1. Was de kruiden, laat ze uitlekken op keukenpapier en snijd ze in grove stukken. Was de lente-uitjes en snijd ze doormidden.

2. Doe alle ingrediënten in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 13 (zonder verwarmen).

Tip van de chef :

De asperges kunt u ook opdienen met een mousselinesaus

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016