

20-04-2017

---

Kookavond

## Cappuccino van groene asperge met roze garnalen

Nodig:

- 2 dl zeer koude slagroom
- 1 bundel groene asperges
- 1 bosje bieslook
- 12 middelgrote roze garnalen
- 2 el mayonaise
- Een snuifje espelettepeper

Zo maak je het:

- Klop de slagroom op, kruid met zout en zet koel weg.
- Was de asperges en snij er indien nodig de harde uiteinden af.
- Kook 10 min in 1 liter kokend gezouten water, hou 2 dl kookvocht apart en giet de asperges af en snij de asperges in stukjes.
- Mix de asperges fijn met het apart gehouden kookvocht, kruid met peper en zout en laat afkoelen.
- Spoel de bieslook en zwier droog, hak de helft fijn.
- Pel de garnalen en snij in kleine stukjes, doe deze in een kom en meng met de mayonaise en de fijngehakte bieslook. Kruid met peper en zout.
- Verdeel de garnalensla over 4 glazen, giet er de afgekoelde aspergecrème over.
- Schep de slagroom in een spuitzak met gekartelde spuitmond en werk er de glazen mee af. Kruid met espelettepeper en versier met enkele sprietjes bieslook.
- Serveer meteen.