

20-6-2018

Kookavond

Brioche met hand gepelde garnalen, zure room en groene asperges

Nodig:

- 120 gr hand gepelde garnalen
- 8 groene asperges
- 1 el boter
- 4 el zure room
- Peper en zout
- 4 dik gesneden sneetjes briochebrood
- 10 ml arbequina-olijfolie
- 1 citroen
- 1 bosje bieslook
- 8 takjes dille
- Roomse kervelbloesems

Zo maak je het:

- Kook de groene asperges gaar in gezouten water met een klontje boter.
- Roer de zure room voorzichtig door en kruid met peper en zout.
- Snijd het briochebrood in gelijke rechthoeken en laat ietsjes bruinen in de oven.
- Besprenkel de asperges met olijfolie en citroensap.
- Dresseer de garnalen op de afgekoelde brioche met daar tussen de groene asperges en de zure room.
- Werk af met bieslooksprietjes, dille en roomse kervelbloesems.