

8-5-2019

---

Kookavond

## Kalfszwezerik met een trilogie van asperges en pittige mosterdsaus

Nodig:

- 600 gr hartzwezeriken
- 1 bot witte asperges
- 1 bot groene asperges
- 1 bot wilde asperges
- 50 gr graantjesmosterd
- 2 dl room
- 4 kasteelaardappelen
- Wit brood
- 1 ui, wortel en selder

Zo maak je het:

- Laat de zwezeriken een nacht weken in gezouten water (dégorgeren)
- Kook ze op en verfris en pel ze.
- Laat ze sudderen op een onderlaag van groenten.
- Maak de asperges panklaar.
- Kook de punten en verfris onmiddellijk.
- Kook de rest in het vocht en pureer.
- Werk af met room.
- Passeer en breng op smaak.
- Voeg de mosterd toe.
- Snij het brood in croutons en bak ze in olie.

Afwerking: leg de witte en groene asperges in het midden van het bord en leg hierop de zwezerik en napeer met de saus.

Schik de wilde asperges erbovenop.

Serveer met kasteelaardappel.

Leg de croutons er rond.