

24-9-2019

Kookavond

Groene asperges met een sausje van krab

Nodig:

- 450 gr asperges (getrimd)
- 15 ml arachideolie
- 4 dunne schijfjes gember
- 2 teentjes look
- 115 gr wit vlees van krab
- 5 ml droge sherry
- 150 ml halfvolle melk
- 15 ml maizetmeel
- 45 ml koud water
- Zout en peper
- 1 pijpajuin

Zo maak je het:

- Breng een grote pan met licht gezouten water aan de kook en pocheer de asperges voor 5 min tot ze beetbaar zijn.
- Laat de asperges afdruppen en hou warm in een lage seveerschotel.
- Giet de olie in een antiekleefpan of wok.
- Kook de gember en de look voor 1 minuut om hun smaak vrij te laten, haal ze daarna uit de pan en gooi ze weg.
- Voeg het krabvlees, sherry en melk bij de olie en laat 2 minuten koken en roer regelmatig.
- Mix in een kleine kom het maizetmeel en het water tot een gladde pasta. Giet het traag in de pan terwijl je constant roert, laat het mengsel inkoken tot de saus dik en romig is.
- Kruid de saus met zout en peper en giet ze over de asperges.
- Garneer met versneden pijpajuin en serveer.