

# Groene Asperges



## Voorgerecht

Groente

**4 personen**

**Land:** Frankrijk

**Vorbereiding:** 20 minuten **Wachttijd:** 1 uur

**Seizoen:** april t/m juni en november t/m januari



## Ingrediënten

- 250 g groene asperges, in plakjes
- 1 el boter
- 2 1/2 blad gelatine
- 300 ml slagroom
- 200 ml melk
- 1 kleine teen knoflook, in dunne plakjes
- 1 handvol jonge spinazieblaadjes
- 1 eiwit
- 2 plakken paraham (vegetariërs laten dat weg)
- 1/2 rode ui
- 2 lente-uitjes

- 3-4 el olijfolie
- citroensap
- 1 handvol kleine blaadjes waterkers

## Bereidingswijze

1. Bak de aspergeplakjes in de boter 5 min in een pan met dikke bodem tot ze zacht zijn, maar nog niet kleuren. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Week intussen de gelatine in koud water. Veeg de aspergepan schoon en doe er de slagroom, melk en knoflook in. Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot 350 ml, dus ongeveer 2/3. Kook de asperges nog 30 sec mee, neem dan de pan van het vuur.
2. Pureer de asperges in de melk met de spinazie met een staafmixer/keukenmachine/blender. Druk door een zeef in een kom. Knijp de gelatine uit en laat oplossen in de aspergepuree. Zeef nogmaals. Zet de massa in de koelkast om lobbijg (niet stijf!) te worden. Klop het eiwit stijf en spatel het schuim voorzichtig door de aspergepuree. Breng op smaak met vers gemalen peper en zout. Verdeel over glazen of schaaltes en laat de mousse afgedekt in de koelkast opstijven.
3. Snij de ham en de rode ui in piepkleine blokjes, de lente-ui in fijne ringetjes. Meng alles met 2 el olie, wat citroensap, peper en zout. Verdeel de waterkers en het ham-uimengsel over de mousse. Druppel er nog wat olie over.

## Tenslotte

In Nederland eten we over het algemeen alleen witte asperges en dan meestal alleen in het seizoen van begin april tot eind juni maar in de mediterrane landen zoals Italië en Spanje zijn onze asperges helemaal niet zo populair, hier kennen ze alleen de groene versie. De groene is eigenlijk een witte asperge die is doorgegroeid boven de grond en omdat hij hierbij veel zonlicht krijgt verkleurt hij. Zo heeft hij een veel krachtiger smaak en is veel rijker aan allerlei vitamines. Er zijn nog meer voordelen, zo hoef je ze bijna niet te schillen en kun je ze bijna het hele jaar door kopen. Waarschijnlijk is daarom de groene variant veel populairder in de wereld dan onze witte. Nu een lichte, mooie, en weelderige **Groene Asperge Quiche** voor **2** personen. Vet een (vierkante) bakvorm (21x21 cm) in en bedek de vorm daarna met bakpapier. Laat het papier aan de zijkanten wat overhangen, zodat je straks de quiche makkelijker uit de vorm kunt tillen. Bereid de groentes voor: maak ze schoon en snijd 1 kleine courgette en 2 lente-uitjes in plakjes. Snijd 5 groene asperges in de lengte doormidden. Meng in een kom 125 gr crème fraîche met 3 eieren en citroenrasp van 1 citroen en breng op smaak met zout en peper. Kluts dit mengsel los. Leg nu 5 vellen filodeeg kriskras over de bodem van de bakvorm en laat aan de zijkanten wat overhangen. Verdeel de groentes over de vorm en giet er het eiarmengsel over. Vouw de overhangende stukken filodeeg terug en vorm er een mooie, beetje rommelige rand van. Smeer de rand in met een kwastje gedoopt in olijfolie. Verdeel tot slot 100 gr feta in brokjes over de quiche. Bak de quiche in een voorverwarmde oven op 180 graden in zo'n veertig minuten goudbruin en gaar. De quiche kan je warm of lauwwarm eten. Strooi er vlak voor het serveren een handvol veldsla of waterkers over.