

Asperges Anders



Hoofdgerecht

Groente

4 personen

Land: Italië

Vorbereiding: 60 minuten **Bereiding:** 30 minuten

Seizoen: april t/m juni



Ingrediënten

- 500 gram asperges
- 1 ui fijngehakt
- 80 gram roomboter
- 300 gram vialone of andere risottorijst
- 25 gram Parmezaanse kaas
- zout

Bereidingswijze

1. Behandel de asperges zoals beschreven in het recept Asperges of schil de asperges van achter de top naar beneden. Voel met je vingers of er nog houterigheid zit. Snijd het laatste eind van de asperges af. Bewaar alle schillen en afsnijdsels. Kook die met de

asperges 5 minuten in water met zout en laat daarna 10 minuten met het deksel op de pan staan. Vis de asperges uit het kookwater en snijd ze in stukjes. Houd de toppen apart van de rest. Breng het kookwater aan de kook en houd het heet.

2. Bak het uitje glazig in de helft van de boter. Roer er dan de rijst bij, laat die ook glazig worden en giet aspergewater in de pan tot de rijst onder staat.
3. Laat onder regelmatig roeren zachtjes koken en voeg af en toe aspergewater toe tot de rijst al dente is (ongeveer 15 minuten). Zorg dat de risotto goed nat en smeug blijft.
4. Voeg dan de aspergestukjes, de resterende boter en de kaas toe en roer om. Doe er op het laatst de aspergepunten bij, meng en serveer eventueel met een gepocheerd ei.

Tenslotte

De klassieke Hollandse asperges (zie recept Asperges) zijn natuurlijk overheerlijk, maar de mogelijkheden met asperges zijn onbeperkt. Hierboven is dus een **Asperge risotto** (Risotto agli asparagi) beschreven die ongetwijfeld dé risotto van het voorjaar is. Je kunt 1 kilo gekookte asperges ook verwerken in een **Aspergetaart**. Laat 5 vellen fillodeeg in de verpakking in 2 uur ontdooien. 100 gr Hollandse geitenkaas ontkorsten en raspen. Oven voorverwarmen op 200 °C. (In magnetron) 25 gr boter smelten. Fillodeeg voorzichtig uitvouwen en vellen met de boter bestrijken. Ingevette ovenschaal of quichevorm losjes met deeg bekleden. In de keukenmachine of met staafmixer 15 gr basilicum met 125 ml slagroom pureren. 3 eieren, kaas, zout en peper naar smaak erdoor mengen. Mengsel op deegbodem schenken en asperges met kopjes om en om erin leggen. Taart in oven in 20-25 min. goudbruin en gaar bakken. Voor **Asperges met gerookte zalm** Leg 2 kg asperges een half uur in koud water. Snijd 2-3 cm van de onderkanten af en schil ze goed: de onderste helft desnoods twee of drie 2 of 3 keer. Leg de geschilde asperges meteen weer in koud water. Kook de schillen en onderkanten een kwartiertje met een flinke snuf zout en gebruik deze bouillon om de asperges in te koken. Als je spierwitte asperges wilt, gebruikt je kokend water met zout als alternatief. Kook de asperges 9-10 minuten. Draai het vuur uit en laat de asperges nog 10-15 minuten in het hete water staan tot ze, ook onderaan, mals maar niet papperig zijn. Verwarm intussen 200 gr boter zachtjes in een pannetje (laat niet koken!). Roer 2 el geraspte sinaasappelschil en 1 bosje fijngeknipte dille erdoor. Breng de botersaus goed op smaak met zout en peper. Bekleed borden met 400 gr gerookte zalm in plakken. Giet de asperges af en verdeel ze over de borden, kopjes naar één kant. Schenk de warme sinaasappel-dilleboter erover en geef er nieuwe aardappeltjes bij of - bijna lekkerder - wat verse pasta. Tenslotte **Asperges met rosbief**. Bereid 1 kg asperges zoals boven omschreven. Kook ondertussen 2 eieren hard. Snijd 2 avocado's in helften, wip de pitten eruit. Schep de avocado's leeg met een lepel. Doe over in een kom en pureer de avocado met de staafmixer fijn. Roer 125 ml zure room en 1 fijngehakte knoflook erdoor, zet desnoods de staafmixer er nog even in, want het resultaat moet een gladde saus zijn. Breng op smaak met citroensap en zout en peper uit de molen. Schep de asperges uit de pan en verdeel ze over twee borden. Leg 300 gram rosbief (vleeswaren) ernaast. Garneer met de eieren, in helften gesneden. Schep er de avocadosaus bij en verdeel er fijngeknipte bieslook over.