

Ingrediënten voor 4 personen

4 stuks witte asperges 100 gram
gerookte forel 1 eetl. zure room 1
theel. mierikswortel 1 snufje zout
1 snufje peper, versgemalen
tuinkers veldsla

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Gang: Amuse
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Amuse van witte asperge met gerookte forel

/

Hulpmiddelen

4 stuks amuselepels, of 4 kleine glaasjes

Bereidingswijze

Snijd per persoon een kort gekookte witte asperge in dunne reepjes van ca. 3 centimeter lang. Snijd 100 gram gerookte forel in even grote reepjes. Klop een eetlepel zure room met een theelepel mierikswortel los. Vermeng dit met de asperge- en forelreepjes. Breng op smaak met zout en versgemalen peper. Schep op amuselepels of in kleine glaasjes en garneer royaal met tuinkers en veldsla.