

Ingrediënten voor 4 personen

16 witte asperges, 16 langoustines, 90 gram gezouten boter (voor kookvocht asperges) 3 eetlepels gezouten boter, scheut olijfolie, bosje bieslook, takje citroentijm, sliertjes groen van lente-ui, 1 tomaat, peper en zeezout.

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Internationaal  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Tussengerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Asperges met langoustines

Recept van Sergio Herman, wederom niet gemakkelijk maar wel erg lekker. Originele titel is Asperges met langoustines, bakjus met bieslook en citroentijm.

### Bereidingswijze

De asperges schillen, harde uiteinde verwijderen en de groente beetgaar koken in water met zout en veel boter (de boter geeft extra smaak). De langoustines kruiden met peper en zout bakken in de olijfolie en parfumeren met de citroentijm. De langoustines uit de pan halen en warm houden. De warmte in de bakpan blussen met het kookvocht van de asperges. Drie eetlepels gezouten boter in de pan doen en al roerend, van het vuur af, vermengen met de bakjus. Fijn gesneden bieslook en brunoise van tomaat toevoegen en de bakpan van het vuur halen.

### Serveertips

De asperges doormidden snijden, op de borden leggen en wild door elkaar schikken. De langoustines op de asperges leggen en de constructie royaal besprenkelen met bakjus. Afwerken met sliertjes lente-ui en sprietjes bieslook.