



Lions Asperge Diner 2021

Bereidingswijze

Aspergesoep

In steelpan/kookpan op laag vuur warmen, 2 min. laten doorkoken en opdienen.
Kruidenboter op tijd uit de koelkast en op kamertemperatuur laten komen.

Broodjes

Oven voorverwarmen op 220 graden. Broodjes eerst even vochtig maken en dan 6 minuten in de oven afbakken op 200 graden.

Asperges

2 x rondom schillen met een dunschiller. ± 2 cm van het harde uiteinde afsnijden.

De asperges opzetten met ruim water (eventueel 1 kruidenbouillonblokje toevoegen) en aan de kook brengen. Zodra het water kookt de pan van het vuur halen en ± 25 min. de asperges in het kookvocht laten staan. Smelt ondertussen de roomboter in een klein steelpannetje of magnetron.

Asperges opdienen in voorverwarmde schaal, helft van de gesmolten roomboter erover gieten en naar smaak bestrooien met nootmuskaat.

Beenham

Breng een pannetje water aan de kook, zodra het kookt het vuur laag zetten, de beenham in gesloten verpakking erin leggen en ± 5 minuten laten warmen.

Beenham uit de verpakking halen en over de asperges draperen.

Aardappeltjes

10 minuten zachtjes koken, afgieten en uit laten stomen. Voeg de andere helft van de gesmolten boter toe, bestrooien met verse gehakte peterselie en serveren in voorverwarmde schaal.

Scharreleitjes

± 7 minuten koken voor een stevige bite en even laten schrikken onder de koude kraan. 2 keer door de eiersnijder (of handmatig met een mes snijden) en deze apart in een schaal serveren.

Saus volgens de bereidingswijze op de verpakking warmen.

Het dessert is reeds klaar voor gebruik.

Smakelijk eten!