

Asperges met avocado

Ingrediënten voor 4 personen:

1 komkommer
1 eetlepel grof zeezout
12 witte asperges
50 gram boter
1 avocado
1 eetlepel crème fraîche
scheut Noilly Prat (likeur)
peper en zout
4 eetlepels notenolie
1 eetlepel balsamico-azijn

Bereiden:

Schil de komkommer met een dunschiller over de lengte en trek er dan repen van tot op de pit. Gooi deze laatste weg. Leg de repen in ruim koud water met het zeezout en laat minstens 4 uur rusten in de koelkast. Spoel de repen daarna goed af.

Schil de witte asperges en breek harde uiteinden eraf. Breng ruim water aan de kook met de boter, voeg de asperges toe. Dek de asperges af met bakpapier en laat 7 minuten koken. Draai dan het vuur er onderuit en laat ze nagaren in het hete water, ong. 20 minuten.

Snij de avocado's overlangs in, draai de helften uit elkaar en verwijder de pit. Lepel het vruchtvlees eruit en doe het in een beker. Voeg de crème fraîche toe evenals de Noilly Prat en breng het geheel op smaak met peper en zout. Pureer het goed en laat goed afkoelen.

Meng de notenolie met een vork met de azijn, maar zorg ervoor dat het geen egale dressing wordt. Maak tenslotte met behulp van 2 lepels quenelles van de avocadomousse en serveer met de ricotta kaas, asperges, komkommer en dressing.

Wijnadvies: Weingut Knab, Weisser Burgunder Endering Engelsberg Kabinett, Wijnkoperij Henri Bloem

