

Asperge panna cotta met gemarineerde asperges



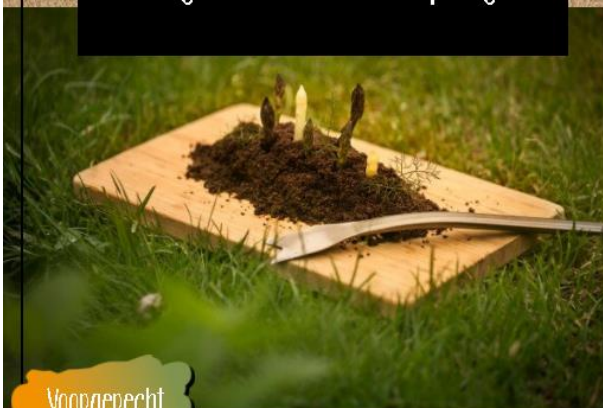
Paars, groen en wit



60 min.



1 pers.



Voorgerecht

Ingrediënten

- 200 ml aspergesoep
- 3 blaadjes gelatine
- 2 kleine witte, groene en paarse asperges (in totaal zes)
- Paneermeel
- Inktvis inkt
- Bieslook
- Truffelolie

Bereidingswijze

Let op: de panna cotta moet 24 uur in de vriezer!

- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Breng ondertussen de aspergesoep aan de kook.
- Los hierin de gelatine op.
- Stort in een rechthoekige mal.
- Laat dit geleren en zet daarna 24 uur in de vriezer.
- Los de panna cotta en laat ontdooien.
- Meng het paneermeel met de bieslook in de keukenmachine en kleur met de inktvis inkt.
- Dresseer zoals op de foto en steek er in truffelolie gemarineerde (rauwe) asperges in.

Eet smakelijk!