



Euro-Toques Nederland

EUROPEAN COMMUNITY OF CHEFS IS EEN VERENIGING VAN PROFESSIONELE KOKS EN RESTAURATEURS DIE STAAN VOOR GEZONDE VOEDING DIE AMBACHTELIJK WORDT BEREID MET NATUURZUIVERE PRODUCTEN VAN GOEDE KWALITEIT, ZONDER KUNSTMATIGE ADDITIEVEN.

ATJAR VAN ASPERGES – Zoetzuur van asperges

Ingrediënten voor 6 -8 kleine potjes van 250 ml inhoud

1 liter witte natuur azijn
1 kilo suiker
1 a 2 draadjes saffraan
mispuntje kurkuma of kerriepoeder
ca. 9 geschilde asperges

1. Verhit 1 liter azijn met 1 kilo suiker tot de suiker geheel is opgenomen
2. Voeg de kerrie/kurkuma en de 2 saffraandraadjes toe, goed oplossen
3. Maak met de dunschiller kleine dunne reepjes van de geschilde asperges
4. Verdeel de reepjes rauwe asperge in de potjes, totdat potje goed vol zit
5. Giet het hete azijn/suikervocht in de potjes en sluit ze direct af met een deksel
6. Laat de potjes vacuümtrekken en afkoelen (=ouderwets wecken)
7. de potjes niet meer verhitten, anders wordt de asperge zoetzuur te gaar

Serveertip: te gebruiken bij een salade of op een borrelplank met kaas en worst

Tip 2: is uw zoetzuur op? van het sap kunt u een heerlijke salade dressing maken