



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.

ROERBAK VAN ASPERGE MET KRUIDENMAYONAISE

Ingrediënten voor 4 personen

250 gram asperges wit geschild
100 gram prei
150 gram champignons
100 gram taugé
1 puntpaprika
2 eetlepels sesamolie
peper en zout

100 gram mayonaise
scheutje witte wijn om te verdunnen
1 eetlepel bieslook, 1 eetlepel dille en 1 eetlepel peterselie, alles lekker fijn gehakt
mespuntje grove mosterd

1. Snij de prei in schuine stukjes.
2. Snij de paddenstoeltjes in dikke repen.
3. Schil de asperges en snij ze in schuine stukken van ca 3 cm.
4. Snij de puntpaprika in de lengte doormidden, verwijder de zaadlijst en snij in dunne repen.
5. Roerbak alle ingrediënten in de sesamolie, totdat alles beetgaar is.
6. Verdun de mayonaise met wat witte wijn en roer hier de gehakte kruiden en de mosterd door.
Maak op smaak met wat peper & zout.
7. Serveer de roerbak van asperge met een likje mayonaise