

## Aspergewraps met paddestoelen



SONJA VAN DE RHOER

Ik was er al vaker geweest, in het museum De Locht in Melderslo (Noord-Limburg). Het museum waar het gaat over het leven van vroeger op het platteland in Noord-Limburg. Daarnaast herbergt het museum het geheel vernieuwde Nationale Asperge- en het Nationale Champignonmuseum. Hier hoort en ziet u alles met betrekking tot de high-tech glastuinbouw en de moderne toepassingen van 'food'. Bij een van de presentaties (allemaal door vrijwilligers uit de diverse beroepsgroepen) deed ik de inspiratie op voor een combinatie van asperges en paddestoelen.

Leg de asperges voor het schillen een half uur in ruim koud water, dat schilt gemakkelijker. Schil niet te zuinig, een hard vezelig stukje is echt niet lekker. Schil ze vanaf zo'n twee, drie centimeter onder de kop in de lengte naar beneden. Snijd circa twee centimeter van de onderkant af. Schillen gaat goed met een speciale aspergeschiller, maar ook met een dunschiller of zelfs een kaasschaaf.

Zet de geschilde asperges op met koud water en eventueel zout. Breng het water aan de kook en laat de asperges, afhankelijk van de dikte, drie tot zeven minuten koken. Laat ze daarna circa 15 minuten nagaren met het deksel op de pan. Laat ze vervolgens goed uitlekken.

Borstel de paddestoelen schoon en

snijd ze in plakjes. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in diagonale stukjes van circa 2-3 cm. Was de taugé en laat ze goed uitlekken.

Verwarm de oven voor op 225 °C.

Verhit een beetje olie in een koekenpan of wok. Bak de paddestoelen 3-4 minuten. Voeg de laatste minuut de lente-uitjes toe en echt op het laatst de taugé. De groenten moeten echt knapperig blijven. Breng op smaak met peper, zout en sojasaus.

Leg op iedere wrap een paar asperges en verdeel het roerbakmengsel eroverheen. Rol de wraps op en leg ze naast elkaar in een ingevette ovenschaal.

Strooi de geraspte kaas en de sesamzaadjes over de wraps en laat ze in de oven circa 8 minuten gratineren.

Ingrediënten voor 4 personen

1 kg asperges

250 gram paddestoelen, naar keuze (kastanje)champignons en/of oesterzwammen

1 bosje lente-uitjes

200 gram taugé

zonnebloem-of arachideolie voor het bakken

peper

zout

Japanse sojasaus

8 kleine tortillawraps

100 gram geraspte pittige kaas

1-2 eetlepels geroosterde sesamzaadjes.