

# Asperges met eetbare bloemensaus en aardappeltaartje

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Het kan nog vijf dagen. De witte asperges mogen tot 24 juni – Sint-Jan – worden gestoken en dan moeten we weer negen maanden wachten tot we kunnen genieten van dit witte goud. Serveer de asperges echt zomers met een bloemensaus en een aardappeltaartje.

Maak eerst het aardappeltaartje: Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius. Schil de aardappelen en schaf ze in 2 mm dikke plakjes. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg de aardappelplakjes op het bakpapier in acht cirkels met een middellijn van 8-10 cm overlappend op elkaar.

Druppel de olijfolie eroverheen en bestrooi met zout, peper en rozemarijnnaaldjes naar smaak. Bak de aardappeltaartjes in circa 20 minuten in het midden van de oven goudbruin en gaar.

Pel de sjalotjes en hak ze fijn. Breng de wijn, azijn, en peperkorrels aan de kook en laat het mengsel inkoken tot er 4 eetlepels vocht overblijven.

Breng al roerende de boter aan de kook en laat een minuut of 7 zachtjes doorkoken tot het melkeiwit zich afscheidt. Schep met een schuimspaan het schuim weg en zeef de boter vervolgens boven een maatkan.

Klop de eidooiers los met de afgekoelde 4 eetlepels vocht en verwarm het mengsel, au bain-marie, al kloppende tot de massa begint te binden. Voeg al roerende de geklaarde boter toe tot een romige saus ontstaat. Breng op smaak met citroensap, cayennepeper en zout.

Maak de gekozen bloemen schoon, pluk ze wat kleiner en voeg ze vlak voor het serveren aan de saus toe.

Schil de asperges en breng ze met het water, zout, suiker en het klontje boter aan de kook. Zet het vuur uit en laat de asperges, afgedekt, 15-20 minuten garen. Controleer na 15 minuten of ze al goed zijn, laat ze anders nog even staan. Giet ze af en serveer ze met het aardappeltaartje en de bloemensaus.

Garneer met een paar hele bloemen.

Ingrediënten voor 4:

2 kg witte asperges; 3 liter water; 1-2 el zout; 1 el suiker; 30 gram boter

Voor de eetbare bloemensaus:

2 sjalotjes; 2 dl witte wijn; 2 el witte wijnazijn; 3 gekneusde peperkorrels; 250 gram boter; 4 kakelverse eidooiers; 1 thl citroensap; snufje cayennepeper; eetbare bloemen, bijv. - onbespoten - Oost-Indische kers, goudbloemen, borage (komkommerkruid), saliebloemen

Voor het aardappeltaartje: 4 vastkokende aardappelen à elk 100 gram, 2 el olijfolie, rozemarijn