

Aspergetempura met mayonaise en aardbeiensalade

recept Vegetarisch

Van SONJA VAN DE RHOER

Asperges en aardbeien horen bij Moederdag. Verwen moeder met deze knapperige tempura met een luxe mayonaise en een hartige aardbeiensalade.

Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Breng de asperges met ruim water en iets zout aan de kook. Zet de warmtebron uit en laat de asperges afgedekt 10 minuten in het hete water staan. Neem ze daarna uit de pan, laat goed uitlekken en dep ze droog met een doek of keukenpapier.

Meng de gezeefde bloem met het bakpoeder en voeg al kloppend met een garde het water en de olie toe. Klop tot een glad beslag en laat, afgedekt, circa 15 minuten rusten.

Maak intussen de truffelmayonaise. Roer de mayonaise uit met geraspte verse truffel of met enkele druppels truffelolie.

Was en droog de little gem (of andere knapperige slasoort naar keuze, liever geen ijsbergsla) en pluk de sla kleiner. Maak de aardbeien schoon en halveer ze. Knip de dragon fijn. Pel het sjalotje en hak het fijn. Klop een dressing van de olie, azijn, wat zout en peper.

Neem een grote braadpan of wok. Vul deze circa 3- 4 cm hoog met ara-



chide-olie. Verhit de olie tot 170°C. Wentel de asperges door het beslag, laat goed uitlekken en bak ze in porties in circa 2 minuten goudbruin aan beide kanten. Neem ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en houd ze warm. Dit kan in de oven op 60 °C, mits de ovendeur op een kiertje open blijft (anders wordt het krokante korstje zacht). Bak op deze manier alle asperges.

Serveer de aspergetempura met de truffelmayonaise en de salade met little gem, aardbeien, dragon en sjalot met de dressing.

Ingrediënten (4 p)

1 kg witte asperges

zout

125 gram bloem

0,5 theelepel bakpoeder

1,5 dl koud water

0,5 dl zonnebloem- of arachideolie

arachideolie voor het frituren

voor de mayonaise:

zelfgemaakte mayonaise of gekocht van extra goede kwaliteit

1 verse truffel of goede truffelolie

voor de salade:

3 little gem (kleine kropjes bindsla)

150 gram aardbeien

1 eetlepel verse dragonblaadjes

1 sjalotje

4 eetlepels olijfolie

3 eetlepels frambozenazijn

peper
