



Wine in Black
CULINAIR



Asperge-crêpes met advocaat-hollandaise

“Dit gerecht is een frisse interpretatie van de asperge-klassieker met hollandaise saus”



Vorbereidingstijd: 45 minuten

Wijnadvies: grüner veltliner



Ingrediënten

400 g	groene asperges	125 ml	witte wijn
1½ EL	advocaat	1	laurierblad
125 g	bloem	2	peperkorrels
2	eieren	2	mosterdzaadjes
25 g	warme boter	1 EL	suiker
½ TL	zout	4	eigeel
250 ml	melk	250 g	gesmolten boter
2 EL	vers peterselie	8	plakken ham
2 EL	parmezaan		boter om te braden
2 EL	olijfolie		verse peterselie voor de garnering
40 g	paneermeel		zout & peper
1 EL	citroensap		
40 ml	wittewijnazijn		



Benodigheden

Snijplank, mengkom, houten lepel, zeef, kleine pan, grote pan, 2 koekenpannen, warmtebestendige kom, mes, garde

Bereiding



1/7

Hak de peterselie grof. Roer de bloem, de eieren, de gesmolten boter, de melk, zout en peper ongeveer 3 – 5 min. totdat er een glad beslag ontstaat. Roer de gehakte peterselie en de parmezaan hier doorheen en laat het crêpes beslag afgedekt ongeveer een half uur in de koelkast rusten.



2/7

Verhit de olijfolie in de pan, voeg het paneermeel toe en bak het in 2 – 3 min. goudbruin.



Wijnadvies



Witte wijn · Oostenrijk · grüner veltliner

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel ‚Loiben‘ 2017

“Prachtige 2017-jaargang van de Loiben vanuit de Domäne Wachau. Wat het gerenommeerde wijngoed hier voor een niveau in het glas tovert, is ongekend! Chapeau!” – Wine in Black



Voedingswaarde per portie

kcal	Eiwitten	Vetten	Koolhydraten
578	25 g	34 g	42 g

Eet smakelijk!



3/7

Verhit de olijfolie in een tweede koekenpan. Voeg de asperges toe en bak deze ongeveer 5 – 7 min. of totdat ze lichtbruin kleuren. Voeg het citroensap toe, samen met peper en zout naar smaak.



4/7

Verwarm de wittewijnazijn in de pan op matig vuur. Voeg de witte wijn, het laurierblad, de peperkorrels, de mosterdzaadjes en de suiker toe en breng het geheel aan de kook. Voeg naar smaak zout toe. Zet de warmtebestendige kom op een pan met kokend water. Zeef het wijnmengsel boven deze kom. Haal de zeef weg en voeg al kloppend het eigeel toe, zodat het eigeel niet stolt. Voeg langzaam de gesmolten boter toe en klop door tot de hollandaise saus steviger wordt.



5/7

Neem de kom van het vuur en roer de advocaat er doorheen.



6/7

Smelt de boter in de pan op hoog vuur en bak de crêpes aan beide kanten in 1 minuut goudbruin.



7/7

Leg de crêpe op een serveerbord met in het midden twee plakken ham en vier asperges. Wikkel de crêpe om de asperge en de ham. Giet de advocaat-hollandaise eroverheen, bestrooi met het paneermeel en garneer met de verse peterselie. Eet smakelijk!