

Aspergeroompuddinkje met gemarineerde aardbeien

Datum:	12-05-2014
Type gerecht:	Nagerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 700 g witte asperges
- 500 ml slagroom
- 100 g suiker
- 6 blaadjes witte gelatine
- 500 g aardbeien
- 4 eetl. vers citroensap

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge. Kook de asperges in weinig water met zout in 20 minuten gaar. Giet de asperges af en laat ze goed uitlekken. Pureer de asperges met de staafmixer in een maatbeker. Vul de aspergepuree tot 500 ml aan met de slagroom.

Breng het aspergeroommengsel met de suiker tegen de kook. Laat de suiker op laag vuur oplossen. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met ruim water. Neem de pan van het vuur en los al roerende de goed uitgeknepen gelatine in het roommengel op.

Spoel de vormpjes om met koud water. Schenk de aspergeroom in de vormpjes en laat de puddinkjes in de koelkast minimaal 3 uur opstijven.

Veeg of was de aardbeien schoon, verwijder het kroontje en snijd ze in stukjes. Schep in een schaal de aardbeien om met het citroensap en suiker naar smaak. Zet de aardbeien in de koelkast om te marineren.

Houd, om de puddinkjes te storten, de vormpjes een paar tellen in warm water. Leg een dessertbord op een vormpje en keer ze samen. Schep de gemarineerde aardbeien bij de aspergeroompuddinkjes.