

Witte asperges met sinaasappeldressing en kalfsoester

Ingrediënten

- 700 g voorgekookte aardappelen
- zonnebloemolie
- 1.5 kg witte asperges
- 1 klontje boter
- 1 tl suiker
- 2 kalfsoesters à 125 g
- 100 g hazelnoten
- 0.5 bosje peterselie

Dressing

- 2 el zonnebloemolie
- 2 el witte wijn azijn
- 2 sinaasappels
- 1 el honing
- zout
- versgemalen peper

Extra nodig:

- ovenschaal



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 °C.

Aardappels

- Meng in een ovenschaal de aardappels met een scheut olie, zout en peper.
- Bak de aardappels in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.

Asperges

- Snijd 2 centimeter van de onderkant van de asperges af. Schil met een dunschiller de asperges, begin 2 centimeter onder het kopje van asperges.
- Breng een pan met water, zout, boter en suiker aan de kook, voeg de asperges toe en breng het water weer aan de kook. Kook de asperges op laag vuur 5 minuten, zet het vuur uit en laat de asperges 15 minuten nagaren in het kookvocht.
- Haal de asperges met twee vorken (of schuimspaan) voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken.

Dressing

- Halveer de sinaasappels en knijp ze uit boven een kom.
- Meng de wijnazijn, honing en olie door het sinaasappelsap en breng op smaak met zout en peper.

Kalfsoester en hazelnoten

- Rooster de hazelnoten in een koekenpan goudbruin en hak ze fijn.
- Verhit een scheutje olie in een koekenpan, bestrooi de kalfsoesters met zout en peper en bak de kalfsoesters om en om in circa 6 minuten goudbruin.
- Haal de kalfsoester uit de pan en snijd ze in dunne plakjes.

Serveren

- Pluk en hak de peterselie.
- Verdeel de aardappels en de kalfsoesters over de borden en leg de asperges er schuin tegenaan.
- Besprenkel het gerecht met de dressing en garneer met de hazelnoten en de peterselie.