

Ragout van asperges met grijze garnalen

BENODIGDHEDEN voor 4 personen

1 kg krielaardappeltjes - 8 kwarteleitjes - 100 gr gedroogde morieljes - 24 witte asperges
1 ui, in grove stukken - 700 ml kippenbouillon (zie basisrecept p. 19) - 2 stengels lente-ui - 1 busseltje bieslook - 200 gr grijze garnalen - peper - zout - boter

BEREIDING

Kook de krielaardappeltjes gaar in gezouten water. Kook ook de kwarteleitjes hard in water. Week de morieljes in koud water.

Schil de asperges en zet ze op in koud, gezouten water. Breng aan de kook en laat één minuut koken. Draai het vuur daarna uit en laat de asperges in het water afkoelen. Snijd de asperges in kleine stukjes, gebruik de achterste stukken voor de saus en houd de rest opzij.

Smelt voor de saus een klontje boter in een pot op het vuur. Fruit er de ui in aan. Voeg de stukjes asperge toe en kruid met peper en zout. Zet het geheel onder met de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat een 10-tal minuutjes pruttelen en mix vervolgens glad.

Pel de kwarteleitjes. Giet de krielaardappelen af en pel de schil eraf. Hak de lente-ui en de bieslook fijn.

Smelt opnieuw een klontje boter in een pot en doe er de morieljes, inclusief het vocht, de aardappelen, de overige stukjes asperges, de kwarteleitjes en de lente-ui aan toe. Voeg indien gewenst nog een scheutje water of bouillon toe.

Schep een bodempje van het aspergesausje in een diep bord. Lepel er wat aardappelen, asperges en kwarteleitjes bovenop. Strooi er nog wat grijze garnalen over en werk het bordje af met de fijngehakte bieslook.

