

## Twentse asperge box

Twentse asperges met sappige achterham en mooie wijn van De Wijnmakers

Ingrediënten:

Asperges

Gesneden achterham

Krieltjes

Boter

Witte wijn

Zout

Suiker (eventueel)

Foelie (eventueel)

- Schenk een glas wijn in, zorg ervoor dat de wijn voor de tijd goed koud is!
- Snij de asperges in gelijke lengte, gebruik de kortste asperge als maat.
- De afsnijsels hoeft je niet weg te gooien! Die kunnen we later eventueel als garnituur voor een aspergesoep dienen
- Doe de asperges, samen met de afsnijsels in een passende pan
- Meet het water wat je toevoegt af en schrijf dit op.
- De asperges moeten net onderstaan met water
- Voeg zout toe, gebruik 15 gram zout per liter water wat je toe hebt gevoegd. (Dus heb je 2 liter water gebruikt, doe dan 30 gram zout erbij)
- Eventueel kun je ook suiker (10 gr per liter) en foelie (1 stuk per liter) toevoegen
- Dek de asperges af met een goed uitgespoelde theedoek.
- Breng de asperges aan de kook. Als ze koken, 1 minuut doorkoken en van de warmtebron afhaken.
- Laat de asperges in het vocht afkoelen, buiten de koelkast
- Voor de saus zorg je ervoor dat 150 gr boterzacht (kamertemperatuur) en niet gesmolten is. Snij de boter alvast in blokjes.
- Schenk een 2e glas wijn in (zorg er wel voor dat er voor je tafelgenoten nog een glas overblijft)
- Gebruik 1 dl witte wijn en 1 dl van het kookvocht van de asperges, samen kook je dit in tot de helft van de originele hoeveelheid. Dus van 2 dl maak je 1 dl, dit doe je om de smaken te concentreren.
- Haal deze reductie van de warmtebron en voeg al roerend 150 gr blokjes roomboter toe. Als de boter is gesmolten, heb je een mooie emulsie, dit is de saus. Dit kun je nog wel verwarmen, maar niet meer aan de kook brengen, omdat het dan gaat scheiden.
- Kook de krieltjes in ruim water en met zout gaar. Je kunt dezelfde hoeveelheid zout gebruiken als bij de asperges, dus 15 gr per liter water.
- Laat de ham ondertussen op temperatuur komen, buiten de koeling dat ze niet ijskoud zijn.
- Als de krieltjes gaar zijn, kun je de asperges eventueel weer wat verwarmen in het vocht.
- Verdeel de asperges op een bord, leg de ham op de warme asperges, serveer de krieltjes erbij
- De saus kun je over de ham en asperges verdelen, naar eigen inzicht.
- Eet smakelijk!