



### Amuse van Asperge Muffins

**Benodigheden:** 1 kg groene asperges, 400 gram lardons spek, 100 gram roomboter, 4 eieren, 6 dl zure room, 250 gram crème fraîche, 300 gram geraspte Cheddarkaas, 400 gram maïsmeel voor Polenta, 350 gram bloem, 2 pakjes bakpoeder, 20 vormpjes.

**Saus:** crème fraîche met zure room, gembersiroop, kerrie-poeder.

**Werkwijze:** Oven voorverwarmen op 160°C. Vormen insmeren met gesmolten boter. Spek in lardons snijden en kort bakken. Onderste gedeelte van de asperges schillen en in stukken van 1 cm snijden. **Vijf minuten blancheren en koud spoelen.** Cheddarkaas raspen en vermengen met de maïsmeel (polenta), bloem en de bakpoeder. Roer de boter, eieren en zure room in een grote kom door elkaar en spatel de bloempotpourri met de spekjes en gedroogde asperges er door. Verdelen in de vormen en ongeveer 20 minuten bakken, afhankelijk van de temperatuur en gaarheid. Lossen. **Op een Side Plate serveren.**