



Aspergebavarois met en aardbeiensaus en frambozen

Benodigheden voor de barvarois: 30 gaar gekookte en gepureerde asperges + vocht(samen 1500 gram vocht), 300 gram suiker, 35 gram gelatinepoeder, 700 gram geslagen room.
Aardbeiensaus: 2 doosjes aardbeien, 100 gram suiker, sap van 1 citroen, Allesbinder.
 30 aspergekoppen, 5 doosjes frambozen, 1 bosje munt.

Werkwijze: Casserole met heet water op het vuur zetten en de asperges schillen. Vanaf de kop 5 cm er af snijden en deze koppen apart ongeveer zes minuten koken. De rest van de asperges in kleine stukken snijden en 15 minuten zachtjes koken. **Vocht afgieten en opvangen.** In de blender met iets kookvocht pureren. De 1½ liter aspergepureevocht verwarmen met de suiker en de gelatinepoeder en deze goed oplossen.

In twee bekkens laten afkoelen en als deze begint te hangen, de geslagen room er door spatelen. Verdelen in natgemaakte timbales en in de koelkast plaatsen.

Saus: gewassen aardbeien in stukken snijden en in de blender vermengen met het citroensap en de suiker. Pureren en verwarmen, lichtelijk binden en in en garneerflacon doen.

Opmaak: de bavarois storten op een bord, 3 halve aspergekoppen boven in de bavarois drukken en garneren met een takje munt en enkele frambozen. Rondom rondjes aardbeienpuree spuiten en met behulp van een lepeltjes, verbindingen naar elkaar toe maken.

Er is een heerlijke aspergeliqueur voor bij dit gerecht.