

- cc Binder
- Kunst en erfgoed
- Sport
- Kinderen en jongeren
- Aspergefestival
- Puurs-centrum
- Zomer van

"Bruschetta" met Mechelse witte asperges

Ingrediënten:

- 10 asperges
- sneetjes brood
- 50g slagroom
- 40g melk
- 1 eetlepel granapadano kaas
- 1 hardgekookte diepgevroren eidooier
- boter
- munt
- peper en zout
- EVO (Extra Vierge Olijfolie)

Verwarm de oven tot 180°C. Snij de asperges in schijfjes. Warm boter en EVO op in een pan op een middelmatig vuur. Doe er de aspergeschijfjes en munt bij en laat bakken. Breng op smaak met peper en zout.

Saus:

Doe in een pannetje de slagroom en de melk en laat indikken op een middelmatig vuurtje (opgelet voor aanbranden). Zet de pan van het vuur en doe er de granapadano bij.

Laat ondertussen de sneetjes brood toasten in de hete oven. Leg een sneetje geroosterd brood op een bord, daarop de aspergeschijfjes en overgiet vervolgens met het sausje, strooi er wat granapadano kaas en geraspte eidooier over.

[Nicola Priolo doet het voor. Herbekijk de livestream!](#)

Door Nicola Priolo www.wijnuititalie.be.

Met dank aan: www.fothee.be en [Bart De Coninck Groenten en Fruit](#).