

Asperge bokkepootjes als amuse.

Ingredienten per 2 personen:

- 4 witte asperges
- Panko
- Zwart geroosterd sesamzaad
- Eiwit van 1 ei
- (zelfgemaakte) mayonaise
- Zwarte peper
- Wasabi Furikake (kruidig Japans strooisel)



Werkwijze:

Schil de asperges en kook ze gaar in gezouten water (ca 15 minuten). Droog de asperges goed af.

Maak de panko extra fijn in een keukenmachine en meng het met het sesamzaad.

Wikkel de onderste helft van de asperges in aluminiumfolie en dompel de onbedekte zijde in eiwit en in de mix van fijngedraaid panko en sesamzaad.

Frituur de asperges op 180 °C tot de panko licht bruin is. Wanneer je na het frituren het aluminium folie verwijderd heb je asperge 'bokkepoetjes'.

Serveer met de mayonaise en Wasabi Furikake om in te dippen.