




<https://www.aspergecentrum.nl/>

## Asperge-ijs

 Wit  
 Nagerecht

 4 Personen  
 Minder dan 30 minuten



## Ingredienten

1 kilo witte asperges  
150 gr suiker  
5 dl Alpro Soja Drink Calcium

bruine suiker  
1 vanillestok  
4 eieren (eigeel nodig)

frambozen en blauwe bosbessen  
balsamico-azijn  
4 velletjes filodeeg

## Bereiding

1. Schil de asperges en kook ze in de melk met de vanillestok tot ze super gaar zijn.
2. Klop het eigeel van 4 eieren met de 150 gr suiker.
3. Giet het kokende mengsel op de eigelen.
4. Laat afkoelen en draai in een ijsmachine tot ijs (je mag de asperges eerst mixen of de stukjes heel laten).
5. Vul 4 kopjes met versneden vruchten.
6. Doe er asperge-ijs in en besmeer de randjes van de kopjes met eigeel.
7. Beleg de kopjes met filo-deeg en kleef ze dicht.
8. Bestrijk het filo-deeg met wat balsamicoazijn en bestrooi met bruine suiker.
9. Zet de kopjes 2 minuten onder de grill.