

## Asperges met een saus van honing en Asperge-Edik

(4 personen)

- 20 asperges AA
- 1 dl gevogeltefond
- 1/2 dl **Asperge-Edik**
- 2 dl koksroom
- 1 eetlepel acaciahoning
- Peper en zout

Voor de garnering:

- Enkele takjes waterkers

### Bereidingswijze

Snijd de harde onderkanten van de asperges af. Schil de asperges. Stoom of kook ze beetgaar in circa 10 minuten. Laat de asperges uitlekken.

Kook voor de saus de fond, de Asperge-Edik en de koksroom in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid. Breng op smaak met honing, peper en zout.

Schenk de saus over de lauw warme asperges en garneer met waterkers.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

