

# Gele asperges, daslooksaus, kwartelei, Jamon Iberico Bellota



## Ingredienten

### Voor de gele asperges:

- 12 witte asperges
- 2 el kurkumapoeder
- pezo

### Voor de daslooksaus:

- 200 ml groentebouillon
- 75 g daslook
- 200 ml room

### Voor de afwerking:

- 8 kwarteleitjes, hard gekookt
- 1 pakje Jamon Iberico Bellota

## Bereiding

Recept voor 4 personen

### Voor de gele asperges:

1. Schil de asperges en breek er de houderige uiteinden af.
2. Zet de asperges op in koud gezouten water met kurkuma, breng aan de kook, laat 1 min doorkoken en laat daarna de asperges afkoelen in het warme water tot het water volledig is afgekoeld.
3. Giet ze dan af en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Voor de daslooksaus:**

1. Spoel de daslook schoon onder de koude kraan en dep droog. Hak de blaadjes dan wat fijner.
2. Breng de bouillon aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg dan de daslook toe en laat 1 min meekoken.
3. Schenk dan de room erbij en mix met een staafmixer tot een saus. Breng op smaak met (witte) peper en zout.

**Afwerking:**

1. Leg de asperges op een bord en lepel de daslooksaus erover. Serveer met de hardgekookte kwarteleitjes en de plakjes Jamon Iberico Bellota.
2. Werk af met een paar kleine daslookblaadjes en -bloemen.