

Asperge bonbons



Ingredienten

- 100 ml gevogelte bouillon
- 4 blaadjes gelatine van 2 g
- 200 g zachte aardappelpuree
- 200 g room
- siliconen mal
- gegaarde witte asperges (gesneden in de grootte van de mal)
- croutons van brioche brood

Bereiding

Verwarm de bouillon en los de geweekte gelatine hierin op.

Doe de aardappelpuree en room in een blender en voeg al draaiend de warme bouillon toe.

Giet het mengsel uit in de siliconen mal en druk er een stukje asperge in. Vries de bonbons in en haal ze uit de mal.

Laat de bonbons ontdooien en serveer ze op kamertemperatuur op het gebakken brioche brood.