

ASPERGES SPREAD MET KRUIDENSTOKBROOD



Ingrediënten

- ½ bussel asperges
- 2 broccolistengels
- 100 gr. tofu
- Kaneelpoeder
- Nootmuskaat
- Peper en zout
- 200 gr. speltbloem
- 300 gr. volkoren speltmeel
- 20 gr. gist
- 8 gr. fijn zeezout
- 1 klein fijngehakt sjalotje
- 1 el. oregano
- 1 el. rozemarijn
- 1 kl. tijm

Bereiding

- Schil de asperges en de broccolistengels, snij ze in kleine stukken en stoom ze gaar.
- Hak alles fijn, meng met de geplette tofu en smaak af met kaneel, nootmuskaat en peper en zout.
- Maak een brooddeeg van het meel, de gist, water en zout en laat een uurtje rijzen.
- Duw de lucht uit het deeg, meng er het sjalotje en de kruiden onder, nog even kneden en weer een uur laten rijzen.
- Deeg plat duwen, oprollen tot stokbrood, nog een halfuurtje laten rusten en dan afbakken op 220 graden gedurende 40 minuten.
- Zet een vuurvaste schaal met water onder in de oven om een meer krokante korst te verkrijgen.

Ingrediënten

- 1 bussel asperges
- mayonaise
- 1 sjalotje
- kappertjes
- augurkjes
- appelazijn
- mosterd

Bereiding

- Schil de asperges, halveer ze en stoom de onderste helften tot ze beetbaar zijn, de punten pas op het laatste toevoegen en zeker niet te plat stomen!
- Maak een tartare saus met het fijn gesneden sjalotje, augurkjes en kappertjes.
- Een klein lepeltje mosterd en een scheutje azijn erbij en goed mengen.
- Serveer de asperges lauwwarm in een glaasje met de saus apart.

FINGERFOOD ASPERGES

