

Crème brûlée met groene asperges en pecorino



Ingredienten

4 personen:

- 1 bussel groene asperges
- 20 cl Melk
- 20 cl room
- 1 eierdooiers
- 1 ei
- 30 gr pecorino geraspt

Bereiding

Verwarm de oven op 100°

Schil de groene asperges, snij ze in plakjes en leg topjes en plakjes in een stoommandje en laat 10 min. koken

Hou dit opzij.

Meng melk en room, kruid met peper en zout, breng aan de kook e, laat daarna rustig afkoelen.

Kluts de eierdooiers met het ei en giet de lauwe room er langzaam door.

Verdeel de asperges over de potjes, giet de room er over en zet een aspergepunt in het midden.

Zet de potjes in een braadslede doe je half vult met water.

Laat afkoelen

Kort voor het serveren bestrooien met de geraspte pecorino en laten grillen in de oven

Dadelijk opdienen.