

# Bavarois met gekonfijte asperges



## Ingredienten

- 350 g witte asperges
- 1 vanillestokje
- 2 dl Melk
- 5 blaadjes gelatine
- 4 eidooiers
- 300 g Suiker
- 25 g Poedersuiker
- 5 dl slagroom
- 1 dl Water

## Bereiding

6 personen

- Asperges schillen en 10 min. koken met een beetje suiker.
- Pureer de asperges vervolgens met gebruik van een keukenmachine.
- Snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel merg als stokje aan de melk en de aspergepuree toe.
- Breng het geheel langzaam tegen de kook aan en laat dit mengsel minstens 10 minuten trekken op een laag vuur.
- Week de gelatine in koud water.
- Klop de dooiers met 100 gram suiker tot een dikke crème.
- Zeef de melk en klop deze door het dooiermengsel.
- Zet de crème op een pan met heet water en verwarm deze al roerende, au bain marie, tot het gebonden is.
- Los al roerende de goed uitgeknepen gelatine erin op.
- Plaats de kom in een schaal met ijswater en roer zo nu en dan, tot de crème lobbig wordt.
- Klop de slagroom met de poedersuiker op tot yoghurtdikte.
- Spatel zodra de crème lobbig wordt, de slagroom erdoor.
- Giet het mengsel in koude timbaaltjes of koffie kopjes.
- Laat in de koelkast opstijven in circa 4 uur.
- De resterende suiker licht verwarmen tot ze licht gekarameliseerd is

- Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde, door de helft gesneden asperge erin .
- Ongeveer 12 minuten laten koken en af laten koelen.
- Stort de bavarois op een bord, garneer met de gekonfijte asperges en een flinke klodder slagroom.