

RECEPT VAN DE MAAND

MEI

TARTAAR VAN ASPERGE, AARDBEI, BALSAMICOSTROOP EN BASILICUM

WIJN: DOMAINE MALET, SAUVIGNON BLANC

RECEPT VOOR
4 PERSONEN



BENODIGDHEDEN

8 dunne asperges
2 el mayonaise;
Brander of Zaanse
4 aardbeien
balsamicostroop
1/2 bos basilicum
4 losse basilicumblaadjes
nootmuskaat
peper en zout

BEREIDING

Schil de asperges. Snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de asperges flinterdun in plakjes. Doe in een schaal en vermeng met wat mayonaise naar smaak. Breng op smaak met eventueel peper, zout en nootmuskaat. Was de aardbeien en snijd in dunne plakjes. Snijd vlak voor het serveren de basilicum fijn en houd 4 blaadjes apart voor de garnering. Maak met een vormpje een rondje van de tartaar op een bord. Leg daarop de plakjes aardbei. Druppel er wat balsamicostroop overheen.

Snijd de basilicum fijn en strooi het over het bordje. Garneer af met een blaadje Basilicum. Heerlijk met een glas Malet Sauvignon Blanc!

Eet smakelijk!

Ab Tamis, chef kok van de Wijnproevers.

