



Spätzle met zuring en groene asperges

met frisse citroendip en salade



ca. 25min



2 personen

Hoe vaak denk jij aan zuring? Waarschijnlijk niet heel erg vaak - in tegenstelling tot onze chef Elisabeth die eigenlijk nooit ergens anders aan denkt. Goed, dat is overdreven, maar ze maakte er wel deze Duitse noedels, of spätzle, mee. Gebakken met groene asperges en een heerlijke klodder frisse citroendip erbij. Knapperige salade erbij en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 250g groene asperges
- 20g zuring
- 2 kropjes babyromanasla
- 400g spätzle ^{1,3}
- 1 citroen
- 1 beker slagroom ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- grote koekenpan
- handmixer
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 850kcal, vet 56.5g, koolhydraten 67.3g, eiwit 18.9g



1. Groenten snijden

Snijd of breek de onderste, houtachtige uiteinden van de **asperges**. Snijd de **asperges** in stukjes van ca. 1cm. Laat de **aspergetopjes** heel en 2-3cm lang. Snijd de **zuring** in fijne reepjes.



2. Salade voorbereiden

Snijd de **babyromanasla** in fijne reepjes, verwijder de stronk.



3. Spätzle bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 2el olijfolie. Bak de **asperges** met een flinke snuf zout 2-3min. Voeg de **spätzle** toe en bak in 5-10min goudbruin. Schep regelmatig om. Breng op smaak met zout en peper.



4. Slagroom kloppen

Rasp de **citroenschil** fijn en doe samen met de **helft van de slagroom** en een snuf zout en peper in een hoge kom. Klop de **slagroom** met een handmixer zo stijf, dat de **slagroom** er niet uitvalt wanneer je de kom ondersteboven houdt. Bewaar in de koelkast tot het serveren.



5. Dressing maken

Pers de **citroen** uit. Maak een **dressing** van **1el citroensap**, 2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper.



6. Serveren

Voeg **3/4e van de zuring** toe als de **spätzle** goudbruin is en de **asperges** beetgaar zijn. Meng de **salade** met de **dressing**. Verdeel de **spätzle**, de **asperges** en de **zuring** over borden met een klodder **citrusroom**. Bestrooi met de **rest van de zuring** en wat peper. En serveer de **salade** erbij.