

Bokkenpoot van asperge

4 stuks

Ingrediënten

- 4 Witte asperges (AA kwaliteit/formaat)
- 5 eetl. Panko
- 1 eetl. (Gerookte) zwarte sesamzaadjes
- ½ -1 Eiwit

Materialen

Snijplank
Dunschiller
Mes
Ondiepe kookpan/hapjespan
Hakmolen
Bord
Schaaltje
Vork
Aluminiumfolie
(Frituur)pan
Schuimspaan

Handelingen

1. Asperges schillen en een stukje van onderzijde (voet) afsnijden
2. Asperges **beetgaar** koken in water met zout
3. Asperges uit laten lekken en goed droog deppen
4. Panko tot fijn poeder malen in hakmolen
5. Panko op bord mengen met sesamzaadjes
6. Eiwit loskloppen
7. Onderste helft van de asperges individueel inpakken in aluminiumfolie
8. Bovenste helft van de asperges door het eiwit halen en vervolgens door het panko-sesammengsel
9. Net voor het serveren: frituurolie verhitten op 180 ° C
10. Asperges frituren tot de panko lichtbruin is
11. Aluminiumfolie verwijderen en de asperges serveren

Opmerkingen

Of beetgaar stomen in stoomoven

Bovenste helft is het gedeelte met kop

Tips

- Panko is Japans paneermeel. Het is te koop bij supermarkten of toko's.
- Lekker met een dip van sojasaus, gember en honing.