

## **Asperges met rosé-boter**

Voorgerecht, 4 personen

Een variant op beurre blanc is deze rosé boter. Drink de rosé die in de botersaus gaat ook bij de asperges. Van de schillen en onderstukjes kan zoals al eerder gezegd ook een bouillon worden getrokken in het aspergekookwater.

Ingrediënten:

1 kg asperges

zout

1 kleine rode ui

1 eetlepel rode wijnazijn

1 dl rosé

100 g boter

Bereiding

Schil de asperges met een dunschiller van boven naar beneden en snijd een stuk van de onderzijde af. Breng ruim water aan de kook en voeg de asperges met wat zout toe. Kook de asperges 7-8 minuten en draai de warmtebron dan uit. Laat de asperges in het kookvocht verder nagaren (ze moeten wel een beetje beet blijven houden). Pel voor de saus de ui en snipper deze zo fijn mogelijk.

Laat de uisnippers met de wijnazijn en rosé zachtjes inkoken tot er nog slechts zo'n 2 eetlepels over zijn. Zeef het ingekookte vocht boven een schone steelpan. Klop er beetje bij beetje op de laagste stand de boter door tot er een gladde saus is verkregen. Geef de saus bij de gare asperges.

**Wijnadvies: Rosé Markowitsch, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**