



Asperges met een Altbier en Bergkaas korstje

Ingrediënten

- ❖ 600 g asperges, wit
- ❖ 30 g bergkaas
- ❖ 1 st eieren maat M
- ❖ 1 fles Altbier (330 ml)
- ❖ 85 g bloem
- ❖ 2 liter frituurvet
- ❖ 2 stengels peterselie
- ❖ 1-2 tl zeezout

MeP

- ❖ Was en schil de asperges en snijd de houtige uiteinden eraf
- ❖ Weeg de bergkaas af en rasp deze fijn
- ❖ Leg de eieren neer
- ❖ Geef Altbier
- ❖ Weeg bloem af
- ❖ Zet de frituuse op 175 C of vul een voldoende grote ketel met olie en verwarm deze tot 175 C. Dit meet je met een kookthermometer

Bereidingswijze

Bereidingstijd Kooktijd

35 min 5 min

- ❖ Meng de eieren met het bier, de bloem, de bergkaas en een theelepel zeezout tot een glad beslag
- ❖ Om te testen, trek een asperge door het deeg en laat het een beetje uitlekken
- ❖ Plaats in de frituurpan en bak ca. 5-6 minuten.
- ❖ Laat het daarna met een doek op een bord druppelen
- ❖ Doe na het frituren van de asperges ook de peterselie in de frituurpan en bak maximaal 1 minuut
- ❖ Daarna ook op de keukendoek laten uitlekken
- ❖ Opmaken samen met de andere componenten van het gerecht op een plaat of op een groot bord!