

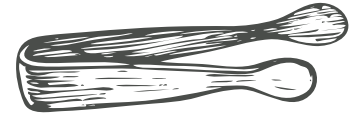
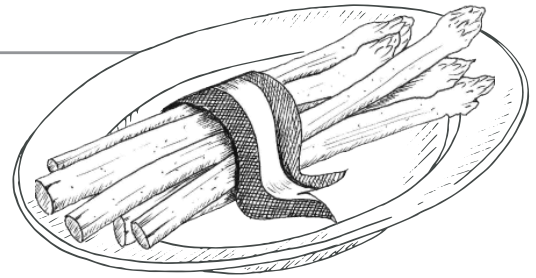
## Aspergecocktail

(voorgerecht, 4 personen)

### Dit heb je nodig

#### Vulling:

- 500 gram gekookte witte asperges in stukjes van 2 cm
- 1 rode grapefruit
- 100 gram witte druiven
- 200 gram gerookte kip (in blokjes)



#### Sausje:

- half bekertje zure room
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 eetlepel gembersiroop
- 1 mespunt kerriepoeder
- 2 eetlepels lobbij geslagen slagroom

#### Garnering:

- 4 blaadjes sla
- 4 (achtergehouden) druiven

### Dit moet je doen

Kook de asperge-stukjes volgens het basisrecept beetgaar in ca. 5 minuten. Spoel de stukjes in een zeef, onder koud stromend water af en laat ze vuttekken. Schil de grapefruit zo dik, dat het wit volledig is verdwenen. Snijd de partjes tussen de vliezen uit in kleine stukjes. Was de druiven en halveer ze.

Meng de ingrediënten voor het sausje. Meng de ingrediënten van de vulling.

Leg in 4 cocktailglazen een blaadje sla; verdeel de aspergecocktail en bedek het geheel met het sausje. Garneer de cocktail met een druif.

