

Recept voor asperges met Saus Veganaise

Ingrediënten:

voor 4 personen

- 500 g nieuwe aardappels
- 1 kg witte asperges
- suiker
- zout
- citroensap
- 150 g plantaardige margarine (alternatief bijv. koolzaadolie met botersmaak)
- 2 volle eetlepels sojameel
- 2 tl water
- 2 tl citroensap
- 1 mespunt kurkuma (geelwortel)
- 1 mespunt kala namak (zwart zout)
- 200 ml sojaroom
- 1 tl middelscherpe mosterd
- zout en peper
- 1 snufje nootmuskaat
- verse kruiden, bijv. daslook of peterselie



Bereiding:

1. De aardappels naar wens schillen en in ca. 20-30 minuten met wat zout in het water gaar koken.
2. In de tussentijd de asperges vanaf het kopje naar beneden schillen en de houtachtige onderkant verwijderen. Aansluitend in de zeefinzet van de aspergepan plaatsen en met een snufje suiker, een beetje citroensap en wat zout, in weinig water beetgaar koken - dat duurt afhankelijk van de dikte van de asperges ongeveer 10-15 minuten.
3. Voor de saus eerst de margarine op lage temperatuur smelten. (Bij gebruik van koolzaadolie met botersmaak, deze kort verwarmen.) Ondertussen in een kom het sojameel, water, citroensap, kurkuma en kala namak mengen tot dit ongeveer de consistentie heeft van geklopt eigeel- welke functie ze ook overneemt. Kurkuma is relatief neutraal in smaak, heel gezond en geeft de saus de mooie gele kleur. Het zwavelzout kala namak zorgt voor de echte ei-smaak.

4. Het geheel met de pureerstaaf of een garde schuimig kloppen en daarbij langzaam de vloeibare margarine of olie toevoegen. Daarna de sojaroombal en de mosterd erdoor spatelen. De saus met zout, peper en eventueel een snufje nootmuskaat op smaak brengen.
5. De asperges en aardappels met de Saus Veganaise serveren. Dan nog wat gehakte kruiden erover strooien - verse dille is bijvoorbeeld heerlijk.