

Tongrolletjes met asperges en waterkerspesto met Brugge Oud



Ingrediënten:

Ingrediënten voor 4 personen

- 12 tongrolletjes (diepvries)
- 1 bussel witte asperges
- 1 klontje Brugge Boter
- 1 snede Brugge Oud, korst verwijderd
- 1 teentje look, gepeld
- 1 flink handvol waterkers, alleen de blaadjes
- 20 g geroosterde hazelnoten
- 2 el citroensap
- 4 el olijfolie + extra om de boekweit te roosteren
- ½ tl fleur de sel
- zwarte peper van de molen
- 4 el boekweit

Préparation:

1. Stoom de tongrolletjes in 10 minuten gaar.
2. Breek de houterige uiteinden van de asperges en schil ze. Stoom of kook ze in 5 minuten beetgaar. Giet af en spoel met koud water.
3. Snijd elke asperge in drie. Smelt een klontje Brugge boter in een kookpot en laat er de aspergestukjes op laag vuur in opwarmen.
4. Maak nu de pesto. Snijd de Brugge Oud in stukjes. Pers het teentje look. Mix Brugge Oud, look, waterkers, hazelnoten, citroensap, olijfolie en fleur de sel samen tot een gladde pesto in de foodprocessor. Voeg eventueel extra olijfolie toe als de pesto te droog is. Proef en kruid naar smaak bij met fleur de sel en zwarte peper.
5. Verhit een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Bak er de boekweit in ± 2 minuten goudbruin in aan.
6. Schik telkens 3 tongrolletjes, enkele aspergestukjes, een paar lepeltjes pesto en wat geroosterde boekweit op een bord.

Smakelijk!

4 personen
45 min
Entrée
3.5