Krokante asperges met spekjesmayonaise

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

4 eieren
250 gram gerookt spek (in plakjes)
2 eetlepels arachideolie
1 eetlepel mosterd
peper en zout
1 eetlepel ciderazijn
20 witte asperges (of groene asperges)
2 eetlepels bloem
50 gram parmezaan (geraspt)
50 gram panko
4 eetlepels olijfolie

Bereidingswijze

1. **Splits één van de eieren. Doe het wit in een kom met twee andere eieren. Bewaar de dooier voor de mayonaise. Klop het eiermengsel luchtig en zet apart.**

2. **Maak de spekjesmayonaise: snij het spek zeer fijn. Doe de arachideolie in een braadpan. Voeg het spek toe en laat op een zacht vuur 15 minuten uitbakken. Zeef het spek boven een kom en vang het vet op. Je hebt 200 ml nodig. Laat het vet 10 minuten afkoelen.**

3. **Doe de bloem in een bord, de bewaarde eieren in een ander bord, de Parmezaanse kaas en de panko samen in een laatste bord.**

4. **Maak de asperges: gebruik je witte asperges? Schil ze eerst en kook ze even kort voor. Groene asperges hoef je niet te schillen of voor te koken.**

5. **Doe de bloem in een bord, de bewaarde eieren in een ander bord, de Parmezaanse kaas en de panko samen in een laatste bord.**

6. **Haal de asperges één voor één achtereenvolgens door de bloem, de eieren en de panko.**

7. **Bedruppel een bakplaat met de olijfolie en zet deze 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven: de olie moet gloeiend heet zijn. Leg nu de gepaneerde asperges naast elkaar op de bakplaat en zet nog 20 minuten in de oven. Schud halverwege met de bakplaat. De korst moet goudbruin en krokant zijn.**

8. **Laat even uitlekken op keukenpapier en serveer met de spekjesmayonaise.**