

## **Recept van Kwinten De Paepe, restaurant Trente**

### **Morieljes, met asperges en tuinboontjes**

Voor 4 personen

200 g verse of geweekte morieljes  
1 bussel asperges  
500 g dubbel gedopte tuinboontjes  
40 g Parmezaanschilfers  
1/2 ui  
10 cl droge sherry (of Jura wijn)  
10 cl gevogelteaouillon  
1 klontje boter

Week of was de verse morieljes in helder water. Spoel de morieljes. Dep ze morieljes goed droog.

Schil de asperges en snij ze in kleine stukjes.

Kook de dubbel gedopte tuinboontjes in licht gezouten water. Kkook ze overgaar. Verfris ze onmiddellijk in koud water.

Pureer de tuinboontjes met een mixer tot een gladde crème. Kruid met peper en zout.

Snij de ui fijn en stoof aan in een beetje boter. Voeg de morieljes toe en stoof ze mee aan.

Voeg de asperges toe en laat ze mee gaar worden (wel nog krokant). Laat ze gaar worden en blus de pan met sherry en gevogelteaouillon. Kruiden met peper en zout

Laat het vocht verdampen (beetje bijhouden als saus). Warm de crème op en vul de morieljes ermee.

Bestrooi het geheel met de Parmezaan.