

## **Crudités van seizoensgroenten met een dip van Reypenaer VSOP**

Cruditée is een chique woord voor een hapje dat in restaurants bij het aperitief wordt geserveerd, een soort groenteknabbel. Bij dit hapje kunt u ongelimiteerd variëren met de groenten; let wel op welke groenten geschikt zijn om rauw te eten, kook ze anders zeer kort in gezouten water.

### ***Ingrediënten voor ongeveer 4 personen:***

- 12 groene asperges
- 8 radijsjes
- 6 bospeentjes
- 2 stengels bleekselderij
- 12 dungseden plakjes Reypenaer VSOP

### ***Ingrediënten voor de crème met Reypenaer VSOP:***

- 2 dl kookroom
- 125 g geraspte Reypenaer VSOP
- 3 el crème fraîche
- 3 takjes gehakte verse tijm
- snuffje nootmuskaat
- versgemalen zwarte peper
- fleur de sel

Breng voor de crème de room aan de kook met de fijngehakte verse tijm, laat dit even trekken en voeg al roerende beetje bij beetje de geraspte Reypenaer VSOP toe. Blijf roeren tot de kaas volledig is opgelost en neem het geheel van het vuur. Kruid met peper en zout en spatel er de crème fraîche doorheen. Giet het geheel in 4 mooie tumbler glazen en laat het opstijven in de koeling. Maak de verschillende groenten schoon en kook de asperges kort in gezouten water. Plaats de groenten mooi rechtop in de dip en steek er de plakjes Reypenaer VSOP tussen.

