


MENU juni



Zalmroos, asperges, aardappelschuimdressing

| Ingrediënten 10 personen: | Bereidingswijze: |
|--|---|
| <p>Asperges in ei</p> <p>10 eieren (kamertemperatuur)</p> <p>50 g gekookte beenham platte peterselie</p> <p>2 witte asperges, beetgaar gekookt Aardappelschuim</p>  <p><i>Afbeelding eiertikker</i></p> | <p>Asperges in ei</p> <p>Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. Zie afbeelding. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen. Leg de dooiers ieder op een amuselepel of souffle bakje</p> <p>Spoel de eierschalen schoon en droog ze in de warmkast of niet te hete oven.</p> <p>Schil de asperge en kook deze beetgaar.</p> <p>Snijd de ham in fijne brunoise en plaats onder in de eierschalen. Laat de dooier van de lepel af glijden in de eierschalen en schep daar weer wat fijn gesneden asperges op.</p> <p>Plaats de eierschalen in muffinvormen gevuld met bakpapier zodat deze rechtop blijven staan 1,5 minuut in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje).</p> |
| <p>Aardappelschuim</p> <p>300 g aardappelen, (Roseval)</p> <p>50 g boter</p> <p>100 g slagroom</p> <p>82 g karnemelk</p> <p>Rook mot zout</p> | <p>Aardappelschuim</p> <p>Schil de aardappelen en snijd ze in vieren, op maat van het rookrooster.</p> <p>Rook de aardappelen 15 minuten in een rookoven met houtmot. (2 el voor een intense rooksmak). Let op: rookoven goed op temperatuur brengen (het begint al te roken) en daarna het rooster plaatsen.</p> <p>Doe de gerookte aardappelen in een pan met water en zout en kook ze totdat ze gaar zijn.</p> <p>Smelt de boter.</p> <p>Giet de gerookte aardappelen af en klop ze fijn met een lepel. Voeg de gesmolten boter en slagroom toe. Voeg aan het einde langzaam de karnemelk toe en breng het mengsel op smaak met zout.</p> <p>Passeer het mengsel door een puntzeef en doe het in de kleine sifon met 2 patronen. Houd het warm en schud het voor gebruik.</p> |
| <p>Zalmroos</p> <p>5 lange plakken gerookte zalm</p> | <p>Zalmroos</p> <p>Snijd de zalm in de lengte doormidden en maak hier 10 roosjes van. Het ei moet erin passen.</p> |
| <p>Asperge</p> <p>10 asperges</p> | <p>Asperges</p> <p>Schil en kook de asperges met een stuk roomboter en zout beetgaar.</p> <p>Giet ze af en laat ze afkoelen op een schaal op de werkbank.</p> |

MENU juni



| | |
|---|---|
| Gastrique 12 ml water 12 ml witte wijn 6 ml witte wijnazijn 0,5 kleine sjalot, in ringen zwarte peper zout | Gastrique Meng alle ingrediënten in een steelpan en kook de vloeistof $\frac{2}{3}$ in. Zeef de gastrique en laat deze afkoelen tot kamertemperatuur. (zie dressing met zoete spekjes) |
| Basisdressing 7 g mosterd 25 g notenolie 42 g natuurazijn 33 g poedersuiker 125 g arachideolie Peper & zout | Basisdressing Meng voor de basisdressing notenolie, arachideolie, azijn, water, mosterd, en poedersuiker met behulp van een blender of staafmixer tot een homogene massa en kruid met zout en witte peper. (zie dressing met zoete spekjes) |
| Dressing met zoete spekjes 100 g spek, in brunoise gesneden 50 g arachideolie 10 g bruine basterdsuiker 10 g notenolie 12 g gastrique 25 g Peterselie 25 g Bieslook Zout en peper | Dressing met zoete spekjes Zet de spekjes met de arachideolie op. Laat rustig sudderen. Roer de basterdsuiker erdoor. Voeg de notenolie en gastrique toe. Laat weer 45 minuten rustig sudderen en roer af en toe. Giet af en dep droog met keukenpapier. Meng de basisdressing met gehakte peterselie, bieslook en de zoete spekjes. En voeg zout en peper naar smaak toe. |
| Eindbewerking | Eindbewerking en presentatie Leg de zalm roosjes op bord een, maak daarin een kuiltje en zet daarin het eitje Dresseer de gekookte asperge ernaast in stukken. Dresseer daarna de dressing over het bord naar eigen inzicht. |
| | |