

26-3-2019

Kookavond

Groene asperges met kruidige room en gedroogde ham

Nodig:

- 1 sinaasappel, 500 gr groene asperges, 35 gr room, 15 gr citroensap, 5 gr chardonnay-azijn, 15 gr graanjenever, 1 gelatineblaadje van 1,5 gr, peper en zout, 80 gr aspergeboullion, 15 gr spinazie, 40 gr koriander, 4 plakjes bellotaham, Parmezaan schilfers, kervel, balsamicoazijn.

Zo maak je het:

- Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil.
- Schil de asperges met een dunschiller tot 4 cm van de punt en kook ze beetgaar in gezouten water.
- Koel ze af in ijswater en snijd ze allemaal op gelijke lengte.
- Snijd 100 gr van de overgebleven aspergestaarten fijn en passer ze door een fijne zeef, meng ze met opgeklopte room, het citroensap en de chardonnay-azijn.
- Warm de graanjenever wat op en los er het geweekte gelatineblaadje in op.
- Doe dit bij de aspergeroom en breng op smaak met peper en zout.
- Breng de aspergeboullion aan de kook en doe er de spinazie en koriander bij, haal meteen van het vuur en mix fijn in een blender, kruid met peper en zout.
- Dien de asperges op met de ham, de aspergeroom en de koriandercoulis en werk af met Parmezaan schilfers, een plukje kervel, wat sinaaszeste en enkele druppels balsamicoazijn.