

Soepje van kerrie en asperges
Schuim van doperwt/ chilisaus

Loempia van asperge en ham Ingrediënten

11 stuks asperges, 5 plakken gekookte ham, 2 liter water, 5 vellen brickdeeg, 20 gram zout eiwit, 4 takken peterselie

Bereidingswijze:

Breng het water met het zout aan de kook. Schil de asperges snijd 1 cm van de onderkant af (deze kontjes ook meekoken). Kook de geschilde asperges gedurende 1 minuut bedekt met een theedoek. Laat de asperges afkoelen in het water (bewaar het aspergevocht voor het soepje). Hak de blaadjes van de peterselie zo fijn mogelijk. Halveer de asperges 1 maal in de lengte dep ze droog. Snijd 1 asperge en de kontjes in kleine stukjes als soepgarnituur en bewaar in een bakje. Maak 5 rollen met ham en 2 asperges per rol. Smeer 1 brickvel in met eiwit en bestrooi met gehakte peterselie. Maak een loempia met 1 ham asperge pakketje en leg op bakpapier. Maak zo in totaal 5 loempia's. Bewaar tot serveren in de koelkast

Soepje van kerrie en asperges Ingrediënten

1 stuks banaansjalot, 300 gram kippenbouillon, 15 gram boter, 200 gram kookroom, ½ eetlepel kerriepoeder, 500 gram aspergebouillon, 20 gram bloem, 35 gram crème fraîche, 2 eetlepels witte wijn

Bereidingswijze:

Snipper de sjalot, smelt de boter zonder te kleuren en voeg de sjalot toe. Voeg de kerrie toe en verwarm al roerend 1 minuut. Voeg de bloem toe en verwarm al roerend 2 minuten. Blus af met de witte wijn en kippenbouillon en verwarm al roerend met een garde. Kook de massa 1 minuut. Voeg nu de kookroom, aspergebouillon en crème fraîche toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur laag en laat zo nog 10 minuten trekken (rond de 85°C).

Schuim van doperwt Ingrediënten

1 stuks sjalot, 300 gram diepvries doperwt, 1 teen knoflook, 300 gram kippenbouillon, 1 eetlepel rapsodi, 150 gram eiwit

Bereidingswijze:

Snipper de sjalot en hak de knoflook. Verwarm de sjalot en de knoflook in de rapsodi zonder te kleuren. Voeg de doperwten toe en verwarm gedurende 1 minuut. Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Haal van het vuur en dek af met folie en laat zo gedurende 10 minuten de smaken intrekken. Maal de massa glad in de blender en zeef de gladde massa (gebruik een sauslepel om wat doperwt puree erdoor te drukken). Weeg 350 gram af en meng met het eiwit (als je minder dan 350 gram hebt: vul je aan met een beetje water. Breng op smaak en zet warm in een slagroomsput in water van 65°C tot serveren.

Chilisaus Ingrediënten

2 stuks rode peper, 50 gram rijstazijn, 2 tenen knoflook, 100 gram suiker, ½ eetlepel tapioca, 25 gram gembersiroop

Bereidingswijze:

Hak de rode peper met zaad superfijn. Hak de knoflook zonder schil fijn. Maak een papje van tapioca en een beetje water. Kook de rijstazijn, suiker, gembersiroop, knoflook en rode peper gedurende 3 minuten. Bind al roerend met het papje van tapioca en laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen op de werkbank.

Gefrituurde peterselie Ingrediënten

5 takjes peterselie

Bereidingswijze:

Verwarm de frituur op 170°C. Was de peterselie droog deze en pluk in kleine krullen. Frituur de peterselie kort tot deze is uitgebruist. Schep uit de frituur op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

