

Amuse

Gerookte coquilles met aspergecrème en garnaltjes

Foto



Wie - Wanneer

Gilbert – 16 april 2018

Nodig

- 1 kg witte asperges
- 3 sjalotten
- Boter 50gr
- Noilly Prat (witte vermouth)
- Room
- Pe/ Zo
- kreeftenpasta
- gerookte coquilles schijfjes
- gepelde garnaltjes
- verse bieslook

Bereiding

Asperges schillen.

Snij een deel asperges in schijfjes en bak die lichtjes op (dienen als versiering).

Rest van de asperges in blokjes snijden.

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In boter sjalotjes aanstoven en na 1 minuutje de aspergeblokjes toevoegen.

Kruiden met peper en zout.

Laat zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes de Noilly Prat toe tot alles onder staat.

Laat de vermouth uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de asperges mals zijn.

Mix het mengsel en breng op smaak met kreeftenpasta.

Laat het mengsel afkoelen in de ijskast.

Presentatie

Neem een receptielepeltje of klein bordje en schep er wat aspergecrème op.

Leg op de crème de gerookte coquilleschijfjes.

Versier met wat garnaltjes, schijfjes gebakken asperges en stukjes bieslook.