

Entrée

Asperge timbaaltje

Foto



Wie - Wanneer

Rudy en Carl – 15 april 2019

Nodig

- Asperge timbaaltje
- Asperges 40 st geschild
- Melk 1,2 dl
- Room 40 % 1,7 dl
- Eieren 17 st
- Witte wijn 2,2 dl
- Chardonnay azijn 3 el
- Zonnebloem of neutrale olie 3 el
- Garnalen 200 gr

- Peterselie Enkele pluksels
- Timbaaltjes

Bereiding

Snij de kopjes van de asperges +- 10 cm lang en kook beetgaar in gezouten water en houd warm.

Kook de rest van de aspergestengels gaar in gezouten water en pureer deze in de blender, neem hiervan +- 600 gr puree af en houd de rest voor de sabayon.

Meng de puree met 1,7 dl room, 1,2 dl melk 4 eieren en 7 dooiers.

Breng op smaak met pezo en verdeel over de ingeboterde timbaaltjes.

Plaats deze in een bak met water zodat ze half onder staan en plaats in een oven van 120° voor +- 30 à 40 min.

Controleer de gaarheid met een priem.

Sabayon

Neem:

- 6 eierdooiers
- 2,2 dl witte wijn
- 3el Chardonnay azijn

Aspergepuree en klop hier een sabayon van breng op smaak met pezo en klop er een scheutje olie door om de saus op te glazen.

Stort de timbaaltjes op het bord en leg de aspergepunten er stergewijs rond .

Lepel de sabayon over de timbaaltjes en leg enkele garnaltjes tussen de punten en versier met wat fijngehakte groene kruiden of peterselie.