

22/04/2024 – Gilbert en Leo

Zalmhaasje met Aspergecrème



Ingrediënten: (voor +/-18 personen)

36 witte asperges
4 Sjalotjes
Boter 80gr
6el Noilly Prat (witte vermouth)
2el Soja saus
250ml Room
2 Visbouillon of kippenbouillonblokjes
zalmhaasjes
rivier kreeftjes

Bereidingswijze:

1 Aspergebouillon)

Schil de asperges (+/-18 stuks)

Leg de asperges samen met de schillen in een pot met koud water (+/-1liter) gezouten of met 2 visbouillon blokjes.

Verhit de pot op een matig vuur.

Breng het water tot aan het kookpunt, laat het heel even bubbelen en zet de pot vervolgens weg van het vuur.(laten trekken niet langer dan 15min om bitterheid te voorkomen).

Proef even en controleer tussendoor of ze de juiste garing hebben:
nog knapperig maar toch voldoende knabbelzacht.
de exacte gaartijd is ook afhankelijk van de dikte van de asperges.

Haal de asperges uit het water en laat ze uitlekken op een propere keukendoek.
Haal de schillen uit het water en bewaar het als aspergebouillon.

2 Aspergecrème (+/-18 stuks asperges)

Schil de asperges

De geschilde asperges in fijne blokjes snijden (behalve de kopjes- houd die apart).

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In een potje met de boter de sjalotjes aanstoven en na +/-1 minuutje de aspergeblokjes toevoegen.

In een ander potje een deel van de aspergebouillon (+/- 0.25liter) samen met de Noilly Prat en soja saus opwarmen.

Laat de sjalotjes met de blokjes asperges zachtjes stoven en voeg na een 10 tal minuutjes het potje met het warme aspergebouillon mengsel tot alles onder staat.

Laat het mengsel gedeeltelijk uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de Asperge blokjes mals zijn.

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper /zout of opgeloste visbouillon.

Laat het mengsel afkoelen in de ijskast.

3 Zalmhaasjes

Ingrediënten

3 Zalmhaasjes (gerookt gekocht bij Colruyt)

Bereiding:

Snijd de zalmhaasjes in schijfjes van +/- 1cm breed.

4 Opdiene

Leg op een plat bordje een schep van +/-1el aspergecrème.

Leg op de crème een zalmschijfje.

Leg op een andere schep aspergecrème een gekookte asperge.

Versier met wat rivier kreeftjes en fijn gesneden bieslook.