

Donderdag 20 mei 2010.



Door: Fred Alsemgeest en
Leo Krielaars

Voorgerecht

Vacherin van geit met asperges en morieljes onder bladerdeeg

Voor 15 personen

- 750 g bladerdeeg
- 15 asperges (AAA1 – de beste kwaliteit)
- 30 grote verse morieljes
- 10 dl room
- 175 g boter
- 4 vacherin du Mont d'Or, voldoende gerijpt
- ei

Bereiding

1. Schil de asperges en zet de schillen met een bodempje water op en verwarm tot net tegen het kookpunt, zet het vuur dan voor de helft lager en laat eventjes koken tot de schillen gerimpeld zijn.
2. Snijd de asperges in stukjes van 2 cm.
3. Giet de room bij het vocht van de schillen en doe er nog een flink klontje boter bij, roer goed om en laat tot de helft inkoken.
4. Zet de asperges rechtop in een diep bord.
5. Was de morieljes goed, snijd ze in plakjes en leg ze op de asperges.
6. Rol het bladerdeeg uit tot 3 mm en steek hier 15 plakken uit die ruim over de diepe bordjes heen kunnen, laat een half uur rusten.
7. Giet het ingekookte schillenvocht door een zeef, giet dit over de asperges tot ze voor de helft onderstaan, laat afkoelen.
8. Verwarm de oven voor op 220 graden.
9. Leg over elk bord een deeglapje en bak 9 minuten in de oven.
10. Aan tafel:
Zaag het kopje van het bladerdeeg en giet er de romige vacherin in.