

Asperge Amuse

Ingrediënten:

350g asperges

150g Room

5 gram zout

Haringkuit

Gamba's



Bereiding:

Schil de asperges, verwijder het houtige einde van de asperges. Snij de koppen en hou deze apart. Maak van de onthoofde asperges spaghetti met behulp van een mandoline of een spirelli. De stukken die je daarbij over houdt in stukken snijden van ca 6-8 cm en met de room in een plastic zakje doen, vacumeren (of de lucht er zoveel mogelijk uit schuiven met de hand) het zakje dicht sealen en in water net onder het kookpunt in 20 minuten garen in een afgedekte pan.

Blender de massa en passeer door een fijne zeef. Stoom de aspergespaghetti samen met de gevierendeelde koppen tot de slierten beetgaar zijn. Dresseer op het bord in een ring, spuit er de roomsaus over, leg de aspergekoppen er netjes op en maak het gerecht af door er haringkuit over te sprenkelen. Tot slot en licht gebakken gamba toevoegen.