

Kikkerbiller met zwarte look



Ingredienten

- 8 kikkerbiller
- 100 gram tuinbonen
- 100 gram doperwten
- 100 gram tuinkruidensap
- 40 gram Zure room
- 100 gram room, stijfgeklopt
- 150 gram gevogeltefond
- 6 tenen look, zwarte
- 1 teen knoflook
- 1 sjalot
- 100 gram room
- 50 gram witte wijn
- 1 tijm
- 1 citroensap

Bereiding

Tuinkruidensap : 3/4 waterkers, 1/8 bieslook en 1/8 kervel

1. Maak de kikkerbiller schoon en paneer de grote stukken in panko, houd de kleine billen apart.
2. Maak de tuinbonen en doperwten schoon en blancheer.
3. Pers de kruiden en zeef het sap, warm een klein gedeelte op en los er de voorgeweekte gelatine in op, laat afkoelen, kruid af en roer er dan de zure en stijf geklopte room onderdoor.
4. Vul af in vormen.
5. Hak de zwarte look, sjalot, verse look en tijm grof en bak aan, blus met CHEF Natural kippenfond, room en witte wijn. Kook op en laat 1 uur rusten, zeef en kruid af met peper, zout en chardonnayazijn.
6. Blancheer hierin de kleine billen.
7. Maak een mayonaise en meng er de zwarte look onderdoor.
8. Frituur de kikkerbiller, schik op een bord met de mousse, mayonaise en verse kruiden en schenk er de jus bij.