

Asperges a la Flamande 2.0



Ingredienten

Voor de gepekeldde eidooier:

- 1 eidooier
- 175 g Zout
- 125 g Suiker

Voor de aspergesalade:

- 2 witte asperges
- pezo

Voor de espuma van asperges:

- 10 witte asperges
- 500 ml kippenbouillon
- 1 ui fijngesnippd
- 0.5 preiwit fijngesneden
- 1 klontje boter
- pezo
- 50 ml zure room
- cayennepeper
- 15 g proespuma

Voor de peterseliecoulis:

- 0.5 bosje peterselie
- 75 ml olijfolie
- 75 ml Water
- 1.5 el mirin
- sap van 1 limoen

Voor de afwerking:

- gepofte quinoa, fijngemalen in de vijzel

Bereiding

Recept voor 6 personen.

Voor de gepekelde eidooier:

1. Meng het zout en de suiker goed door elkaar en stort de helft ervan in een ovenschaal.
2. Maak met de achterkant van een lepel 1 kuiltje en leg daar voorzichtig de eidooier in. Dek af met de andere helft van het mengsel.
3. Span er wat plasticfolie overheen, maar zorg dat er wat lucht bij kan komen, door bijvoorbeeld 1 kant losjes open te laten. Schuif in de koelkast en laat ze 4 à 8 dagen liggen.
4. Graaf de dooier voorzichtig op, borstel het zout er eventueel af met een kwastje en spoel af onder de kraan (doe dit ook voorzichtig, zodat de dooier niet breekt). Daarna dep je de dooier droog met een stukje keukenpapier.
5. Laat de dooier vervolgens 1,5 à 2 uur uitdrogen in een oven op 65° C. Gaat de temperatuur van je oven niet zo laag? Dan kun je ze ook een nachtje op een rekje in de koelkast laten drogen.
6. Na het drogen moet de eidooier stevig zijn en eruitzien als een gedroogde abrikoos. Bewaar hem in een luchtdichte doos in de koelkast; zo blijft hij een maand goed. Wil je 'm gebruiken, rasp 'm dan over je gerecht.
7. Ik liet de dooier dus maar 1 dag liggen in het zout-suikermengsel en droogde 'm daarna gedurende 3 uur in een voedseldroger op stand 2. Ook goed!

Voor de aspergesalade:

1. Schil de asperges en breek de uiteinden af.
2. Zet de asperges op in koud gezouten water, breng het water aan de kook en laat 1 min doorkoken. Laat de asperges onder deksel volledig afkoelen in het warme water tot koud.
3. Snijd de afgekoelde asperges in kleine stukjes en breng op smaak met peper en zout.

Voor de espuma van asperges:

1. Schil de asperges met een dunschiller en zet de aspergeschillen op met de kippenbouillon.
2. Laat tot het kookpunt komen, zeef en zet deze apart.
3. Snijd de geschilde asperges in kleine stukjes.
4. Smelt een klontje boter in een ruime pan en zet de aspergestukjes, ui en prei aan. Kruid met zout en peper. Roer af en toe goed om.
5. Voeg de bouillon toe en laat de soep een klein halfuurtje op laag vuur pruttelen.
6. Voeg 50 ml zure room toe en mix en zeef de soep. Breng op smaak met zout en cayennepeper.
7. Laat de soep volledig afkoelen.
8. Weeg 300 g soep af en voeg 15 g Proespuma toe. Mix glad en doe alles in een espumafles. Steek er 2 cartouches op.

Voor de peterseliecoulis:

1. Kook de geplukte peterselie gedurende 10 sec in kokend gezouten water. Koel meteen af in ijswater om de kleur te fixeren.
2. Doe de peterselie in een blender, samen met olijfolie, water, mirin en limoensap. Kruid met peper en zout en mix tot een gladde, groene dressing.

Afwerking:

1. Schep een lepel aspergesalade in een martiniglas.
2. Spuit er een flinke toef espuma van asperges op.
3. Druppel er wat peterseliecoulis overheen en rasp er de gepekelde eidooier over.
4. Werk af met gepofte quinoa.

