

Supreme van parelhoen, boter cafe de Paris, asperges



Ingredienten

Voor de supreme van parelhoen:

- 2 supremes van parelhoen
- pezo
- 1 snufje gerookt paprikapoeder
- 2 klontjes boter

Voor de boter cafe de Paris:

- 100 g ongezouten boter
- 2 el sjalot fijngehakt
- 1 teentje look
- 3 ansjovisfilets
- 1 tl citroensap
- 1 tl Dijon mosterd
- 1 tl kerriepoeder
- 0.5 tl paprikapoeder
- 1 tl Zout
- 2 tl dragon
- 2 tl peterselie

Voor de asperges:

- 1 bundel witte asperges
- 1 bundel groene asperges
- 1 bundel korenaarasperges
- 1 pakje mini bio groene asperges
- 1 klont boter
- pezo

Voor de afwerking:

- eetbare bloemen, Oost-Indische kers,...
- gepofte quinoa

Bereiding

Recept voor 4 personen.

Voor de suprême van parelhoen:

1. Verwarm je sous-vide toestel tot 65° C.
2. Kruid de suprêmes van parelhoen met peper, zout en gerookt paprikapoeder.
3. Seal de suprêmes met een klontje boter in een vacuümmachine en laat zakken in het warmwaterbad.
4. Kook gedurende 55 min. op 65° C.
5. Haal de filets daarna uit de bak en bak kort aan tot het vel mooi krokant is.

Voor de boter Café de Paris:

1. Doe alle ingrediënten in een kom en meng tot een egale massa.
2. Leg de boter op huishoudfolie en vorm grof tot een blok van 20 cm.
3. Rol op en draai de uiteinden stevig vast. Terwijl je de uiteinden vastdraait, zal de boter zich vormen tot een nette, stevige blok.
4. Knoop de uiteinden indien nodig om de vorm te behouden. Koel gedurende 3 uur of tot de boter stevig is.
5. Snijd voor gebruik de boter in plakken van 0,7 cm en laat ze zacht worden op kamertemperatuur (zodat ze gemakkelijker smelten).
6. Restjes bewaren in de koelkast tot 3 dagen of 2 maanden in de diepvries (snijd ze voor, voor gebruiksgemak).

Voor de asperges:

1. Schil de witte en groene asperges.
2. Zet beide op in koud gezouten water, breng aan de kook en laat 4 min doorkoken.
3. Haal de asperges uit het kookwater en laat ze schrikken in ijswater.
4. Smelt een flinke klont boter in een pan en stoof er de witte, groene en korenaarasperges kort in aan. Kruid met peper en zout.
5. Haal de pan van het vuur en meng er nu de mini bio groene asperges onder.

Afwerking:

Schik alles op warme borden zoals op de foto en serveer meteen.

Recept naar Myriam.