

Asperges – Chocolade - Aardbeien - Rabarber



BENODIGDHEDEN	BEREIDING
<p>Asperges</p>	<p>Asperges Snij de geschilde witte asperges klein en zet aan in olijfolie en kook gaar. Pureer en zeef. Voeg honing toe en de geweekte gelatine. Wanneer de mousse begint te binden spatel de opgeklopte slagroom erdoorheen. Spuit de mousse in een siliconen halfbollen-vorm en zet in de diepvries.</p> <p>Blancheer de aspergekoppen kort in kokend water. Dep droog. Bereid van suiker, citroensap en boter een boterkaramel en wentel de aspergekoppen er kort in.</p>
<p>Lintjes</p>	<p>Lintjes Schil met een scherp mes de rabarber. Week de rode schil in verzadigd suikerwater gedurende 30 min. Schil een witte asperge en snij m.b.v. een dunschiller er dunne lintjes van. Week ook in suikerwater. Plaats de lintjes vervolgens op een siliconen mat, dep droog en laat drogen. Vorm rolletjes van de aspergelintjes en leg het lint van rabarber om een grote snijring. Laat linten kort voor het uitserveren gedurende 3-5 min in de oven bij 170°C karamelliseren.</p>
<p>Donker en witte chocolade</p>	<p>Chocolade Smelt de chocolade au bain marie en voeg een gelijk aandeel boter toe. Glaceer de bevroren halfbollen van asperge mousse en de aardbeien met de chocolade. Bewaar koel.</p>
<p>Rabarber</p>	<p>Rabarber Schil rabarber en snij in kleine stukken. Laat suiker karamelliseren, blus af met sinaasappelsap en voeg rabarber toe. Kook tot rabarber is gaar.</p>
<p>Afwerking en presentatie</p>	<p>Dresseer alle onderdelen op een bord. Vul het aspergerolletje met een compote van rabarber. Werk af met kressen en gekandeerde schijfjes van kumquat.</p>