

Pani puri aspergемousse

Parmezaankoekje | groene asperge | roerei

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze: pani puri aspergемousse
<p><u>Pani puri:</u> 10 st pani puri schijfjes</p>	<p><u>Pani puri:</u> Frituur de pani puri schijfjes (in de frituurketel) ca. 8 tot 10 seconden op 180°C. Druk de pani puri schijfjes met een schuimspaan onder in de olie tot ze souffleren (=luchtig worden). Neem ze eruit als ze lichtbruin gekleurd zijn en laat afkoelen op keukenpapier.</p>
<p><u>Asperges:</u> 200 g asperges 500 ml kippenbouillon (fles) 2 g suiker 7 g blaadje gelatine 1 dl room 20 st asperge tips 1 ei 50 g beenham(plak) peper en zout</p>	<p><u>Asperges:</u> Schil de asperges en snijd ze in stukken. Breng de kippenbouillon met de suiker aan de kook. Voeg de asperges toe en kook ze in ongeveer 10 minuten gaar. Neem de asperges uit het kookvocht en laat het vocht 5 minuten inkoken. Meet 1 dl van het kookvocht af, de rest wordt gebruikt voor de groene asperge tips en de groene asperges van de 2^e amuse. Pureer de asperges met 1 dl van het kookvocht met een staafmixer tot een gladde massa. Passeer door een zeef. Week de gelatine in koud water. Verwarm de aspergepuree. Knijp de blaadjes gelatine uit en los ze op in de massa. Klop de room lobbig en meng dit er goed door. Breng op smaak met peper en zout. Laat alles afkoelen, doe het in een spuitzak en zet voor een half uur in de vriezer. Snijd de koppen van de groene asperge tips en kook deze 2 minuten in het resterende kookvocht. Bewaar het kookvocht voor de tweede amuse! Kook in de tussentijd het ei hard en pel het ei. Hak het gekookte ei en de ham zeer fijn, meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> spinaziepoeder peterselie peper</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Prik met een mesje voorzichtig een opening (Ø 1,5 cm) in de pani puri. Vul op het laatste moment met het ei-ham mengsel. Gebruik een klein lepeltje. Druk wat aan en vul de rest op met aspergемousse. Spuit een dotje van de aspergемousse op het bord en leg daarop de pani puri. Bestrooi de pani puri met spinaziepoeder met behulp van een klein zeefje. Steek 2 aspergekoppen en enkele peterselieblaadjes in de mousse.</p>

MENU MEI

<p><u>Ingrediënten 10 personen:</u></p>	<p>Parmezaankoeckje met groene asperge en roerei</p>
<p><u>Deeg:</u> 150 g Parmezaanse kaas 100 g zachte boter 150 g bloem zout (naar smaak) 35 g eigeel</p>	<p><u>Deeg:</u> Meng de fijn geraspte Parmezaan met de zachte boter in een kom. Voeg de gezeefde bloem en het zout toe. Meng met het eigeel en kneed tot een stevig deeg. Vorm tot een bol en dek af met plasticfolie. Laat 30 min rusten onder plasticfolie.</p>
<p><u>Asperge:</u> 10 groene asperges peper en zout 1 el zure room</p>	<p><u>Asperge:</u> Schil de uiteinden van de groene asperges, snijd de koppen eraf en de rest in dunne plakjes. Kook de koppen 4 minuten en de stukjes 7 minuten in het aspergevocht van amuse 1. Haal de stukjes uit het vocht en mix samen met de zure room in de Ninja bullit tot puree. Kruid met peper en zout</p>
<p>Zonnebloemolie</p>	<p><u>Koekje:</u> Rol het deeg dun uit op een bebloemd werkblad. Steek er 10 rondjes uit (Ø 8cm). Bekleed een ingevet mini tartelette vorm (Ø 8 cm) met een kruis van 2 reepjes bakpapier en leg het rondje erin. Druk het deeg iets op tegen de rand. Prik enkele gaatjes in het deeg. Bak tot goudbruin in 12 min in een oven van 180°C. Haal de tartelettes uit de oven en laat afkoelen op een rooster.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie:</u> 6 eieren peper en zout 20 g boter</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie:</u> Klop de eieren los in een kom en kruid met peper en zout. Verhit de boter in een pan. Giet er de eieren in en laat al roerend stoven op een laag vuur tot ze gaar, maar nog smeug zijn. Meng er de aspergepuree door. Kruid met peper en zout. Leg het koekje op het bord en schep er de roereieren met asperges op. Garneer met een aspergekopje.</p> 