



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



Chef

Didier Verbelen

Recept

Asperges "Florentine"

Asperges-mousseline-trostomaatjes-iberico-spinazie-grijze garnaaltjes-citroenolijfolie-verse eieren-bieslook-grof zout.



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

Aantal personen

- 4 personen

Ingrediënten

- 12 asperges AAA
- 4 eieren
- 8 tomaten
- 500 g jonge spinazie
- 200 g grijze garnalen
- 4 dunne sneetjes ibericoham
- witte wijn
- peper en zout
- tros bieslook
-

Citroenolijfolie:

- 6 citroenen
- 1 l olijfolie
-

Mousseline:

- 2 eidooiers
- 15 cl Pinot Gris “ Kluisberg ”
- sap van 1 citroen
- peper en zout.

Bereiding

Citroenolijfolie:

Schil de citroenen. Hou enkel de gele schil over, zonder het wit. Leg ze in de oven en laat ze 10 uur drogen op 100°C. Laat ze afkoelen, stop ze in een fles. Overgiet met 1 l olijfolie van eerste persing. Sluit de fles en laat 6 maanden rusten in de kelder of op een koele plek weg van het licht.

Schil de asperges en kook ze beetgaar.

Maak de mousseline door alle ingrediënten te mengen en op te kloppen.

Bak de jonge spinazie kort aan.

Pocheer de eieren in water met een scheut azijn.

Verdeel over de borden: asperges, mousseline, spinazie, sneetjes ibericoham,



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM

gepocheerd ei, garnalen, kwartjes tomaten, citroenolijfolie, peper en zout, bieslook.

Serveren met de rest van de Pinot Gris "Kluisberg".