

Crème van doperwten, tartaar van langoustines en soep van asperges



Ingredienten

- 12 asperges AA
- 150 g groentebouillon
- 100 g Melk
- 80 g doperwten
- 2 basilicumblaadjes
- 6 blaadjes dragon
- 8 langoustines
- 1 limoen
- 2 el olijfolie
- 50 g verse kaas (caillade de brebis)
- 20 g gerookte paling
- pezo

Bereiding

Schil de asperges en kook al dente in gezouten water. Verwijder de koppen van de staarten. Snij de aspergestaarten en kook verder met 100 g groentebouillon en 100 g melk. Mix, kruid met peper en zout en zeef. Blancheer de doperwten en mix tot puree met basilicum, dragon en resterende bouillon.

Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal, snij in blokjes, kruid met peper en zout, limoensap en olijfolie.

Vermeng de kaas met in fijne stukjes gesneden gerookte paling en kruid met peper.

Schik de crème van doperwten op de bodem van een diep bord, leg in het midden de tartaar van langoustines met erop de aspergepunten, en daarrond drie kleine kaasquenelles.

Dien alles fris op en serveer de warme aspergesoep er apart bij (of giet ze uit over de doperwtencrème).

Recept naar Peter Goossens