

# Risotto van gedopte erwtjes, gemarineerde asperges, wei van yoghurt, muntolie en mierikswortelroom



## Ingredienten

Voor 4 personen:

- 1 l yoghurt
- 200 g erwtjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 1 dl kippenbouillon
- 1 sjalot, fijngesnipperd
- dl witte wijn
- 200 g gedopte jonge erwtjes
- 8 witte asperges
- Chardonnay-azijn
- olijfolie
- 75 g geraspte mierikswortel
- l Melk
- 25 g boter
- 5 g maszetmeel
- 7 cl Melk
- 1 bot platte peterselie
- 1 bot munt
- 1 dl druivenpitolie
- munt
- vogelmuurkruid
- erwtscheuten

## Bereiding

Bereid de wei van yoghurt. Lepel de yoghurt in een neteldoek. Bind de uiteinden van het doek samen en steek door een houten lepel. Laat de lepel rusten op een pot waarin de yoghurt kan uitlekken. Zet de pot in de koelkast en laat zo een nachtje uitlekken. Bewaar het lekvocht. De uitgelekte yoghurt wordt hangop genoemd en kan je voor crèmes of sauzen gebruiken.

Fruit de fijngesnipperde ui aan. Kook 200 g erwtjes gaar en schrik ze in ijswater. Laat ze uitlekken en breng ze over in een mixerkom. Doe er de aangefruite uitjes en 1,5 dl kippenbouillon bij, kruid met peper en zout en mix tot een fijne coulis.

Stoof het sjalotje aan en blus met wat witte wijn. Laat voor 2/3 inkoken. Voeg de jonge erwtjes toe en de erwten coulis. Kruid met peper en zout. Je krijgt nu een romige erwtenrisotto. Houd warm.

Schil de asperges en snijd er fijne repen van met een keukenschaaf of mandoline. Marineer deze repen in chardonnay-azijn en olijfolie, peper en een beetje zout.

Maak de mierikswortelroom. Rasp de mierikswortel in de 0,5 l melk en laat zo een nachtje trekken in de koelkast. Los het maïszetmeel op in de overige melk en breng tot het kookpunt. Voeg die toe aan de mierikswortelmelk. Giet over in een pot en laat invriezen. Draai er ijs van met de ijsmachine. Of prak er tijdens het invriezen om het halfuur met een vork door tot je een smeug ijs krijgt.

Maak de muntolie. Mix de peterselie en de munt met de druivenpitolie. Verwarm de puree 20 minuten op 70°C. Druk de warme puree door een zeef en houd apart.

Afwerking: Dresseer de 'risotto' van erwtjes in het midden van een bord. Schik de gemarineerde asperges erbij. Meng de yoghurtwei met de muntolie en giet in het bord. Schik een quenelle mierikswortelroom bij de asperges. Werk af met de kruiden en scheutjes.