

Fijn taartje van hopscheuten, gepocheerd ei en mousseline



Ingredienten

- 600 gram hopscheuten
- 1 vel kruimeldeeg
- 4 scharreleieren
- 1 dl room
- 4 plukjes kervel
- 1 scheut witte azijn
- 3 eierdooiers
- 10 cl. hoegaarden
- 40 gram boter
- 1 peper en zout

Bereiding

1. Neem 4 kleine taartvormpjes van ongeveer Verwarm de oven voor op 180° C
2. 8 à 10 cm diameter en vet ze lichtjes in.
3. Steek 4 cirkels van 10 à 12 cm diameter uit het vel kruimeldeeg en druk het deeg in de taartvormpjes.

Bak de taartjes 'blind' met bakbonen tot ze mooi goudbruin zijn. Laat de taartjes afkoelen op een rooster.

4. Maak de hopscheuten schoon, d.w.z. verwijder de houterige uiteinden en spoel ze onder koud stromend water.

5. Blancheer de hopscheuten in kokend gezouten water gedurende 2 à 3 minuten, giet ze af, maar bewaar het kookvocht.

6. De mousselinesaus. Doe de eierdooiers, Hoegaarden en 2 eetlepels van het kookvocht van de hopscheuten in een klein steelpannetje. Smelt de Solo op een laag vuurtje. Klop de eierdooiers van het vuur schuimig op, zet het pannetje op een heel laag vuurtje of au bain marie en blijf stevig kloppen tot je een dikke luchtige massa bekomt en tijdens het kloppen de bodem ziet. Neem de pan van het vuur en klop er beetje bij beetje de gesmolten Solo door. Breng op smaak met peper en zout.

7. Breng opnieuw een pot gezouten water aan de kook met een flinke scheut witte azijn. Breek de

scharreleieren in 4 schaaltes en breng het kokende water in beweging met een garde. Laat de eieren 1 voor 1 in het water glijden en zet het vuur wat lager. Pocheer de eieren in 2 minuten en haal ze voorzichtig uit het water met behulp van een schuimspaan, houd ze nog even warm.

8. Breng de room aan de kook met 2 eetlepels van het kookvocht van de hopscheuten, warm hierin de hopscheuten op en kruid met peper van de molen en zeezout.

9. Verdeel de hopscheuten over de taartjes, schik er de gepocheerde eitjes op en lepel de mousselinesaus erover, werk af met een plukje kervel.