

Gerookte sardientjes met espuma



Ingredienten

- 1 blik gerookte sardienen cocagne
- 1 st granny smith-appel
- 1 st pink lady
- 1 st icebergsa
- 2 el citroensap

espuma:

- 100 ml room (verse)
- 10 g Suiker
- 10 g kerriepoeder
- visfonds
- 400 g melk (volle)

Bereiding

Laat de sardientjes uitlekken om de overtollige olie te verwijderen en haal de graten uit.

Snij de sardientjes in fijne brunoise.

Snij een 1/2 Granny Smith en een 1/2 Pink Lady in fijne brunoise en meng deze onmiddellijk onder de sardines.

Snij de andere helft van de appels in fijne julienne en besprenkel met citroensap tegen het verkleuren.

Voor de espuma:

Breng de melk, de suiker, de kerrie en het 1/2 bouillonblokje aan de kook en laat even doorkoken tot alles volledig is opgelost.

Voeg van het vuur de room toe en laat afkoelen.

Giet de espuma door een fijne zeef in een sifon en steek 1 patroon op.

Afwerking

Ciseleer de blaadjes ijsbergsa en schik ze in het blikje of op een bordje.

Schep hierop een lepel sardine-appelbrunoise.

Spuut er een toefje kerrie espuma naast en werk af met enkele staafjes appeljuliënne.