

Duinasperges met erwtjes, gerookte paling en roze pompelmoes



Ingredienten

Voor de erwtencrème en gemarineerde erwten:

- 300 g verse erwten (diepvrieserwten buiten seizoen)
- 10 cl gevogelte- of groentenbouillon
- 2 cl room 40%
- 5 muntblaadjes
- 5 dragonblaadjes
- pezo
- scheutje olijfolie
- enkele druppels Chardonnay-azijn

Voor de witte asperges:

- 8 witte asperges
- olijfolie
- witte chardonnay-azijn
- pezo

Voor de escabèche van Parijse champignons:

- 250 g Parijse champignons
- 2 el Chardonnay-azijn
- pezo
- olijfolie
- 2 lente-uitjes

Voor de hangop yoghurt:

- 15 cl volle yoghurt

- groene schillen van een halve komkommer
- 1 citroen (geraspte schilletjes)
- 4 muntblaadjes (gekneusd)
- 4 korianderblaadjes (gekneusd)

Voor de croutons:

- 3 schijfjes toastbrood (in stukjes gesneden zonder korstjes)
- 40 g ongezoeten boter
- pezo

Voor de afwerking:

- 0.5 roze pompelmoes (in partjes)
- 12 verse amandelen (of gedroogde)
- 150 g gerookte paling (in balkjes gesneden)
- 1 bakje jonge erwtscheuten

Bereiding

Voor de erwtencrème en de gemarineerde erwttjes:

Breng water met zout aan de kook. Blancheer de erwten 5 minuten in het kokende water tot ze volledig gaar zijn. Koel ze meteen af in ijswater zodat ze hun groene kleur behouden. Hou 4 eetlepels van deze erwttjes apart om ze te doppen voor het garnituur. Mix de resterende erwttjes met de bouillon, blaadjes munt en dragon tot een gladde puree. Druk deze puree door een zeef en warm hem op met de room en breng op smaak met peper en zout. Marineer de overgehouden erwttjes in wat olijfolie, chardonnay-azijn, peper en zout.

Voor de witte asperges:

Was en schil de asperges. Leg de schillen in koud water en breng het water aan de kook. Giet het water meteen na het koken door een zeef en vang het op. Kruid het met enkele eetlepels zout. Kook 6 asperges in 6 tot 8 minuten gaar in het gezouten vocht. Snijd de niet gekookte asperges in fijne slierten met een dunschiller. Marineer zowel de gekookte als de rauwe asperges met olijfolie, enkele druppels chardonnay-azijn, peper en zout.

Voor de escabèche van Parijse champignons:

Snijd de hoedjes van de champignons in zeer fijne brunoise. Marineer ze met de chardonnay-azijn, peper en zout. Meng er enkele druppels olijfolie en de fijngesneden pijpajuintjes onder.

Voor de hangop yoghurt:

Meng de yoghurt met de komkommerschillen en de gekneusde blaadjes munt en koriander. Lepel dit mengsel in een koffiefilter en zet deze op een opvangbakje in de koelkast. Laat 1 nacht uitlekken. Druk de uitgeleete massa door een zeef. Kruid met peper, wat geraspte citroenschilletjes naar eigen smaak en eventueel een snuifje zout. Leperl over in een spuitzak.

Voor de croutons:

Bak het in stukjes gesneden brood goudgeel in een klontje boter. Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

Schik de in stukken gesneden asperges op een koud bord. Werk verder af met de gemarineerde erwttjes, de slierten asperges, de gesneden partjes roze pompelmoes, de crème van erwten, croutons, de escabèche van

Parijse champignons, de verse amandelen, de hangop van yoghurt en optioneel de gerookte palingbalken.
Garneer met de scheuten van jonge erwten.

Recept naar Peter Goossens