

Kalfszwezerik, pesto van courgette en schuim van mosterd



Ingredienten

Voor 4 personen:

- 400 gr Kalfszwezeriken
- 1 courgette
- 30 g kaas parmezaanse
- 1 el pijnboompitten (geroosterd)
- 1 olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 2 dl Kalfsbouillon
- 2 el mosterd
- 1 el sojalecithine

Afwerking:

- 1 eetbare bloemen
- 1 blad oost indische kers

Bereiding

Leg de zwezeriken in een ruime kookpan met veel water en veel zout. Laat de zwezeriken zo 24 uur liggen. Dit doen we om onzuiverheden uit de zwezeriken te halen.

Spoel ze af in koud water, doe ze in een kookpan en voeg opnieuw zout toe. Voeg een paar laurierblaadjes toe en zet de zwezeriken ruim onder water, breng dit geheel aan de kook en laat dan nog 5 min. blancheren. Laat alles afkoelen in het kookvocht en pel de zwezeriken, velletjes en vet dient volledig verwijderd te zijn. Versnijdt de courgette en blancheer 20 sec. Koel onmiddellijk af in ijswater.

Meng de courgette met de versnipperde look, parmezaan en pijnboompitten. Breng op smaak met peper en fleur de sel en meng er de olijfolie onder.

Warm de kalfsbouillon op samen met de mosterd, doe er de sojalecithine bij, laat opkoken en zet dan het vuur

uit.

Nu kan je door aan de oppervlakte van de saus te mixen, een schuim maken.

Kruid de zwezeriken en bak ze krokant.

Dresseer op een bord, leg er de pesto van courgette naast en werk af met mosterdschuim.