

Asperges, grijze garnalen, gandaham, emulsie van erwtjes met dragon



Ingredienten

- 400 g grijze garnalen
- 10 st asperge (groene)
- 10 st asperges (witte)
- 8 plakjes ganda ham
- 1 bosje verse dragon
- 150 g verse erwten (diepvrieserwten buiten seizoen)
- 5 dl room (verse)
- 15 cl groentenbouillon
- 1 st Tomaat
- peper en zout

:

:

Bereiding

Bereiding

Blancheer de dragon en de erwtjes en laat afkoelen. Warm de room en bouillon samen op en laat inkoken. Doe de erwtjes en fijngesneden dragon bij de room en mix het geheel. Breng op smaak met peper en zout. Zeef het mengsel en doe het in een sifon.

Schil de asperges, leg ze in gezouten kokend water tot ze beetgaar zijn en laat afkoelen.

Dresseer de asperges, garnalen en parmaham en versier met de gepelde tomaat. Werk af met de emulsie van erwtjes met dragon net voor het opdienen van de borden.

Bron: <https://koken.vtm.be/recept/asperges-grijze-garnalen-parmaham-emulsie-van-erwtjes-met-dragon> ;

Lisa Calcus