

Hammousse en witte asperges met briochetoast



Ingredienten

voor 20 pers hapje: de bouillon :

- 10 st laurieblad
- 5 takjes rozemarijn
- 5 takjes tijm
- 10 stengels Groene selder
- 5 st ajuin
- 10 st wortel
- 5 st varkenspoten
- 5 st kruidnagels
- 10 st jeneverbessen

de hammousse:

- 1 l room (verse)
- 25 cl droge sherry
- 2 l bouillon van varkenspoot
- 1 kg gekookte ham
- 1 kg Ardense ham
- 15 st gelatineblaadjes

de asperges:

- 80 st asperges (witte)
- 20 sneden briochebrood
- boter
- Zout
- tuinkers

Bereiding

Bereiding:

Bouillon

Pel de ui en snijd hem grof. Schil de wortelen en snijd ze grof. Spoel de selder en snijd de stengels in stukken. Doe de groenten in een hoge kookpot met water.

Leg de varkenspoot in de pot en kruid met kruidnagels, jeneverbessen, tijm, rozemarijn en laurier.

Breng de bouillon op een matig vuur aan de kook. Laat 2 uur pruttelen op een zacht vuur tot de varkenspoot uit elkaar valt. Zeef de bouillon en houd apart.

De hammousse

Week de gelatine in koud water. Snijd de gerookte en de gekookte ham in blokjes. Mix in de hakmolen fijn. 2l bouillon van varkenspoot 25 cl sherry. Verwarm de bouillon. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in de warme bouillon. Giet de bouillon en de sherry bij de ham en mix opnieuw. Draai de mousse door de passe vite en vang de jus op. Dat wordt je hammousse. Laat de jus een beetje opstijven in de koelkast. Klop de room op tot yoghurt dikte. Spatel hem voorzichtig door de afgekoelde jus en laat opstijven in de koelkast.

Tip: Gebruik de overschot van het vlees om er vleessalade van te maken (zie origineel recept; adres site onderaan).

De asperges

Schil de asperges met een dunschiller en zet ze op in koud water met een snuf zout. Breng aan de kook. Zet het vuur uit maar laat de asperges in het water liggen.

Brioche toast

Verwarm de oven voor tot 200 °C.

Smelt een klontje boter in een steelpan.

Snijd dikke toasten van het brood. Snijd ze in driehoeken en leg ze op een bakplaat. Smeer ze in met gesmolten boter. Zet de toasten in de oven.

De afwerking

Vul een maatbeker met heet water. Zet er een lepel in.

Giet de asperges af en laat ze uitlekken op een schone keukenhanddoek.

Verdeel de asperges over de borden. Droog de lepel af. Maak met behulp van de warme lepel een quenelle hammousse en leg ze naast de asperges. Werk af met een toefje tuinkers en leg er een toast bij.

Bron: <https://dagelijksekost.een.be/gerechten/hammousse-en-witte-asperges-met-brioche-toast>; Jeroen Meeus