

COCKTAIL VAN AARDAPPELSALADE, HOLLANDSE GARNALEN, BEEMSTERKNOFLOOK EN SCHUIM VAN ASPERGE



INGREDIËNTEN

4

500 g asperges
50 g Bresc Vers gehakte sjalot
250 g slagroom
200 g aardappelen
200 g Hollandse garnalen
75 g boter
75 g bloem
50 g Bresc Nederlandse knoflookpuree uit de Beemster
10 g furikake
cress

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Nederlandse
knoflookpuree uit de
Beemster 450g



Vers gehakte sjalot 450g

BEREIDINGSWIJZE

Breng 1,5 liter water aan de kook. Plaats de geschilde asperges in het water en kook gedurende 5 minuten. Schep de asperges uit het water en voeg de schillen toe. Laat het geheel gedurende één uur trekken op laag vuur (niet koken). Fruit de sjalot aan in de boter. Voeg de bloem toe en blijf roeren tot de bloem gaar is. Voeg geleidelijk de gezeefde aspergebouillon toe en breng aan de kook. Snijd de bovenste helft van de asperges in kleine stukjes en bewaar deze voor de garnituur. Voeg de onderste helft weer toe aan de soep en kook verder gaar gedurende 15 minuten. Draai de aspergesoep fijn in de blender en breng op smaak met de Beemster knoflookpuree, peper en zout. Draai fijn tot de soep mooi glad is.

Zeef de massa door een fijne zeef en plaats in de kofschuim. Belucht met 2 patronen. Snijd de aardappel in brunoise en blancheer deze. Meng de aardappel met de Hollandse garnalen en asperge. Breng de salade op smaak met furikake en schep in een glas of diep bord. Werk af met de aspergeschuim en garneer met cress.