

Voorgerecht

Aspergepotje of aspergeflan



INGREDIENTEN voor 4 personen

12 middel dikke asperges
1 eetlepel biologische groentebouillon
4 eieren
Olijfolie

Zout en zwarte peper
Vers takje rozemarijn
2 eetlepels roomboter
4 plakjes gerookte zalm

BEREIDING

Schil de asperges van top tot teen. Let op: blijf 3 cm van de top, zodat die ongeschonden blijft.

Kook de asperges rechtopstaand in een pan, met ruim (plm. 6dl) water en een eetlepel biologische bouillonpoeder, beetgaar (plm. 15 minuten).

Houd de 4 toppen van de asperge apart voor de latere garnering.

Giet er wat vocht af en zet dit apart, om eventueel na het mixen toe te voegen. Let op: je kunt beter eerst wat vocht wegnemen om er na het mixen eventueel weer kookvocht aan toe te voegen. (Vocht toevoegen na het mixen kan altijd).

Mix het geheel met de staafmixer tot er een volle aspergemousse overblijft. Als het te dik is voeg dan wat, van het apart gezette kookvocht toe. Let op het moet wel een volle mousse blijven. Doe 4 eieren en 2 lepels roomboter bij de aspergemousse en meng dat er met de staafmixer door. Breng verder op smaak met wat zout en zwarte peper.

Giet de aspergemousse in beboterde (met roomboter) vuurvaste potjes en laat ze garen in een voorverwarmde oven van 170 gr in 45 minuten.

Haal de potjes uit de oven, laat ze 5 minuten rusten. De inhoud uit de vorm halen en als flan serveren of in het potje opdienen.

Besprenkel de bovenkant met een scheutje olijfolie. Maak het geheel af met vers takje rozemarijn, zalm en de apart gehouden aspergetoppen.

Dien lauw op.