

RECEPT VAN DE MAAND

MEI

ASPERGESOEP MET EEN SALADE VAN GEKOOKTE HAM

HET WIT VAN PREI, GEPOCHEERD EI
EN CROUTONS

WIJN: JUAN GIL, HONORO VERA
VERDEJO, RUEDA, SPANJE, 2024



RECEPT VOOR
12 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

Voor de soep:

1,5 l gevogeltebouillon
1 kg asperges
1 scheut room
Nootmuskaat
Peper en zout

Voor de salade:

300 g gekookte achterham
Het wit van een steel prei
1 bos radijs
3 el yoghurt
1 el mayonaise
Peper en zout

Voor het gepocheerde ei:

12 eieren
12 plastic zakjes
Olijfolie

Voor de croutons:

6 sneetjes witbrood
Truffelolie
Zout

BEREIDING

Bereiding van de soep:

Schil de asperges en snijd de kopjes eraf voor de decoratie. Snijd de rest van de asperges in stukjes van 3 cm. Kook ze gaar in kokende bouillon. Haal de kopjes eruit en pureer de rest met een staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Vlak voor de presentatie opwarmen en afmaken met een scheutje room.

Bereiding van de salade:

Snijd de achterham in dunne reepjes van 2 mm. Snijd het wit van de prei ook in dunne reepjes van 2 mm. Snijd de radijs eveneens in dunne reepjes; houd er een paar achter voor de garnering en snijd die in dunne plakjes. Meng alle reepjes door elkaar met de yoghurt en de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot de presentatie.

Bereiding van de gepocheerde eieren:

Zet een ruime pan water op het vuur. Smeer wat olijfolie aan de binnenkant van de zakjes. Breek de eieren voorzichtig stuk voor stuk in een plastic zakje en bind goed dicht. Als het water een beetje begint te borrelen, is het heet genoeg. Laat de zakjes erin zakken en kook 3 minuten voor een zacht ei en 5 minuten voor een hard ei. Knip de zakjes voorzichtig open en haal de eieren eruit. Doe dit vlak voor de presentatie.

Bereiding van de croutons:

Zet een heteluchtoven aan op 125 °C. Snijd de korsten van het brood af. Snijd dan in blokjes van 5 mm. Bestrijk met truffelolie en droog in de oven totdat het harde blokjes zijn geworden. Bestrooi met wat fijn zout.

Presentatie:

Schep wat salade in een ring en druk voorzichtig aan. Leg daar een gepocheerd ei op. Garneer met plakjes radijs en croutons. Schep er dan wat soep omheen.

Prosit! Ab Tamis, chefkok van De Wijnproevers.

