



Voorgerechten

Gefrituurde asperges

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 witte asperges (punten)
8 romatomaten
2 bosjes waterkers
4 eetlepels panko
4 eetlepels bloem
2 lookteentjes
snuifje suiker
4 eiwitten
1 takje laurier
1 tijmtakje
olijfolie
peper
zout

Voor de saus

4 eetlepels mayonaise
1 theelepel dragonazijn
1 theelepel sushi-azijn
2 eetlepels zure room
1 eetlepel dragon (gehakt)

Bereidingswijze

Meng de mayonaise met de zure room, de sushi-azijn en de dragonazijn. Kruid goed en werk af met de gehakte dragon.

Pel de tomaten. Dit doe je door de tomaten 10 seconden te dompelen onder kokend water en daarna direct in ijswater. Pel de tomaten en leg ze op een ovenplaat. Kruid ze met peper, zout en suiker. Besprenkel met olijfolie. Leg tussen de tomaten de look, tijm en laurier.

Droog (konfijten) de tomaten in een oven van 90°C tot ze volledig uitgedroogd zijn met de klep op een kiertje zodat het overtollige vocht uit de tomaten kan ontsnappen. De tomaten moeten helemaal ingedroogd zijn. Dit kan wel 8 tot 10 uren duren. Bewaar de tomaten daarna best in olijfolie in de koelkast.

Schil de asperges en blancheer ze daarna 2 minuten in gezouten water. Leg ze daarna direct in ijswater. Dep goed droog en kruid met peper en zout. Wentel even in de bloem. Zorg ervoor dat de overtollige bloem er afgeklopt wordt. Paneer daarna in het losgeklopt eiwit en tenslotte in de panko.

Frituur de asperges op 180°C tot ze goudgeel zijn en werk af met wat zout. Snij voor de presentatie enkele asperges doormidden. Werk af met de saus en wat waterkers.

Tip:

Gebruik de restjes van je asperges voor een lekkere risotto of soep.

Keukenbenodigdheden

Oven

Friteuse

