



Hoofd gerecht

Met spek omwikkelde asperges
en coquilles met krieltjes en antiboise



Met spek omwikkelde asperges en coquilles met krieltjes en antiboise

Benodigheden

(Voorgerecht voor 4 personen)

Coquille met Lardo:

32 gr Lardo

370 gr (12 st) coquilles

Hollandse asperges met pancetta:

2 ltr kraanwater

16 gr zout

12 gr suiker

40 gr pancetta

350 gr Hollandse asperges

3 gr basilicum

Antiboise:

1,2 gr zout

15 gr Taggiasche olijven

65 ml olijfolie

0,3 gr witte gemalen peper

5 gr kappertjes

1/4e deel bosui (dunne ringetjes)

30 gr sjalotten

150 gr tomaten

1/2 geperste limoen (sap)

1,2 gr knoflook

5 gr basilicum

Boterkrieltjes:

7,2 gr zout

900 ml kraanwater

330 gr krieltjes

4 gr peterselie

40 gr ongezoute roomboter

140 ml Hollandaisesaus

Mise en place

Maak de coquilles schoon en bak ze kort om en om aan in een koekenpan. Snij de lardo in flinterdunne plakjes en leg een plakje op elke coquille. Schil de asperges dubbel rondom. Breng water met zout en een snuffje suiker aan de kook en laat de basilicumblaadjes kort mee trekken. Verwijder daarna de blaadjes. Blancheer de asperges tot ze beetbaar zijn en laat ze afkoelen. Wikkel vervolgens 2 plakjes pancetta om de onderkant van de asperges.

Breng water aan de kook. Zet hiernaast een bak met ijswater klaar. Snij een kruisje in de onderkant van de tomaten. Leg de tomaten kort in kokend water en spoel ze vervolgens koud. Verwijder de velletjes van de tomaat. Snij de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten en snij de tomaten in brunoise (blokjes).

Snij ringetjes van de olijven, dunne plakjes van de knoflook en dunne ringetjes van de bosui. Maak vervolgens de sjalotjes schoon en snipper deze fijn. Doe de olijfolie in een pan en glaceer hierin de ui en de knoflook (niet bruin laten worden). Voeg hier de tomatenblokjes en een scheut koude olijfolie aan toe. Roer het door elkaar en voeg er vervolgens de bosui en de kappertjes aan toe. Pers de limoen uit en voeg ook dit toe aan het mengsel. Snij de basilicumblaadjes in julienne (dunne reepjes). Breng alles op smaak met peper en zout.

Was de krieltjes en kook ze in water met zout. Smelt de boter in een pan op laag vuur en laat dit niet verkleuren. Zodra de boter gaat bruisen schuim dit dan net zo lang af met een pollepel totdat er een heldere boter overblijft.

Doe de Hollandaisesaus in een slagroomkudde en draai hier 2 gaspatronen op. Zet de kudde gedurende 20 minuten in een pan met water van 80 °C.

Handelingsvolgorde/bordopmaak

Doe de coquilles en de asperges 4 minuten in de oven op 160 °C. Schep wat antiboise op het bord en leg de coquilles hierop. Leg de asperges ervoor neer en spuit hier wat Hollandaisesaus overheen. Glaceer de krieltjes in de geclarifeerde boter met gehakte peterselie en leg dit op het bord.

Hocras B.V.

Franse Kampweg 38

Bussum

T 035 69 79 777

E info@hocras.nl

W www.hocras.nl



Hocras