

Pannacotta van asperges met zalmtartaar

Brunch- voorgerecht 6 personen

Ingrediënten:

Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 100 gr witte asperges
- 100 gr groene asperges
- 2 bl gelatine
- 200 ml slagroom
- ¼ st limoen
- 140 gr gerookte zalm
- 125 gr zalmfilet
- ¼ bos bieslook
- limoenolie
- peper en zout



Bereiding:

1. Schil de witte asperges. Verwijder van de witte en groene asperges de harde uiteinden. Snijd de asperges in korte stukjes en houd ze apart.
2. Week 1 gelatineblaadje in koud water.
3. Kook de groene asperges 5 minuten in de helft van de slagroom. Los de uitgeknepen gelatine op in het warme mengsel.
4. Pureer het mengsel met de staafmixer, wrijf door een grove zeef en breng op smaak met zout, peper en limoensap.
5. Vul het glaasje voor 1/3 met een laagje groene aspergemousse en zet een paar minuten in de vriezer om op te stijven.
6. Maak op dezelfde wijze als hierboven (punt 2 t/m 4, kooktijd 10 minuten) een puree van de witte asperges met slagroom en gelatine, laat afkoelen en breng een laagje op de groene aspergemousse aan en laat opstijven.
7. Hak de gerookte zalm en verse zalm fijn en meng met wat fijngesneden bieslook en limoenolie.
8. Breng op smaak met peper en zout en verdeel voor het uitserveren over de pannacotta.
9. Serveer op kamertemperatuur.

Eet Smakelijk!

www.mivino.nl