

Bonbon van asperges met coquillevulling en aardappel in ganzevet

Voorbereiding

Asperges

Schil de asperges met een dunschiller.

- Snij de kontjes van de asperges af en trek hier kort (25 min) een ½ ltr bouillon van met wat laurier en foelie.
 - Schil de asperges in lamellen.
- Fruit de asperges kort aan in olie zonder te kleuren met peper/zout en laat afkoelen.

Aardappels

Schil 1kg aardappels.

- Snijd hiervan (ongeveer 50) plakjes op de mandoline. Bak deze aan in ganzevet maar zonder te kleuren.
- De rest van de aardappels koken met water en zout en uiteindelijk pureren met wat boter en gehakte peterselie.

Coquilles

Hak de coquilles fijn en besprenkel rijkelijk met limoensap.

Serveren

- Meng de coquilles met de afgekoelde aardappelpuree en breng op smaak.
- Leg drie aspergelamellen kruislings in een matje en doe er wat vulling op met een pommes parisiennes boor. Vouw bij elkaar met de topjes naar boven.
- Week 2 blaadjes gelatine en doe deze door de bouillon zonder te koken. Laat afkoelen en giet dit lauwwarm over de gevormde bonbons.
 - Garneer de bonbons met de plakjes aardappel.

