



Groene asperges, witte tarama

Ingrediënten

Witte tarama

- 500 g gerookte heilbot of schelvis
- 2 sneetjes droog brood zonder korst
- 20 cl melk
- sap van 2 citroenen
- 10 cl Andalusische olijfolie
- 100 gr dikke room
- 100 g kwark
- 2 tl Espelette-pepertjes

Geklopte ricotta

- 600 g ricotta
- 4 el gerookte olijfolie
- zout en peper

Asperges

- 36 groene asperges
- 1 venkel
- Zeste en sap van 2 citroenen
- 2 el Andalusische olijfolie
- 1 bosje lente-uitjes
- 1 bosje dille
- Sal de Ibiza
- Timut-peper

Instructions

- Snijd de gerookte vis fijn.

- Week de sneetjes brood 10 minuten in de melk. Mix en voeg dan het citroensap toe.

Mensen: 10

Kooktijd 60 min.

Bereidingstijd 20 min.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be

-Klop er geleidelijk de olie door en voeg dan de gerookte vis, room en fromage blanc toe.

-Giet de tarama in een kom en zet indien mogelijk 2 uur in de koelkast.

Geklopte Ricotta

- Meng de ricotta en olijfolie in een middelgrote kom. Mix ongeveer 1 minuut om een gladde, zijdeachtige textuur te krijgen.

Asperges

- Schil de uiteinden van de asperges, stoom ze 2 minuten (ze moeten knapperig blijven), haal ze van het vuur, besprenkel ze met olie en zet ze 30 minuten in de vriezer.

- Snijd de lente-uitjes fijn met een mes en stamp de Timut peper fijn met een vijzel en stamper.

- Snijd alle venkel fijn met een mandoline, breng op smaak met de olijfolie, citroenrasp en -sap, zout en peper en voeg de helft van de gesneden uien toe.

- Presentatie: Tarama / snufje Spaanse peper / asperges / venkelsalade / druppel olijfolie / fleur de sel / timut peper / lente-uitjes en dille

Tip van de chef: Voor dit recept kun je kiezen tussen tarama of opgeklopte ricotta voor een 100% vegetarisch menu.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be