

Asperge met aardappeltaartje

gekonfijte gans - hollandaise

hoofdgerecht 20 pers

ingrediënten

12 grote aardappels
vastkokend
4 dl koksroom
6 eieren
120 gr cheddar geraspt
20 st salieblaadjes
zout en peper

ingrediënten

40 asperges

ingrediënten

300 gr boter
6 eierdooiers
citroensap naar smaak
zout en peper

ingrediënten

lente sla
rettich
balsamico azijn
olie

ingrediënten

1 kg ganzenvlees
400 gr ontbijtspek
3 tl vadouvan kruiden

serveren

4 koks | sous vide – rookoven - snijmachine

aardappeltaartje

1. Schil de aardappels en snijd ze vervolgens in plakjes van 4 mm dikte.
2. Meng de room met de eieren en breng op smaak met zout en peper.
3. Smeer de bakjes royaal in met boter en bestuif ze met bloem.
4. Snijd de salieblaadjes fijn.
5. Meng de aardappels met het eimengsel, de cheddar en de salieblaadjes.
6. Verdeel het aardappelmengsel over de 10 bakjes.
7. Bak het aardappeltaartje op 160°C gedurende ca. 25 minuten.

asperges

8. Schil de asperges en haal ongeveer 2 cm van de onderkant.
9. Kook gedurende 5 minuten en laat staan in het kookvocht.
10. Warm vlak voor uitgifte nog even op.

hollandaise

11. Smelt de boter totdat deze net niet bruin wordt.
12. Doe de eieren in een beker en voeg een tl water, citroensap en zout toe.
13. Zet de staafmixer hierin en zet hem aan.
14. Voeg vervolgens langzaam de hete boter hierbij tot deze verdikt.
15. Maak op smaak met extra citroensap en voeg peper en zout toe naar smaak.

garni salade

16. Was de lentesalade en haal de steeltjes eraf.
17. Meng olie en azijn tot een vinegraitte, meng met de lentesla en schud af.
18. Snij de rettich jullienne.

crumble van gans

19. Snijd het ontbijtspek in reepjes.
20. Bak de spekjes krokant op een hoog vuur bak uit op een zeer laag vuur.
21. Pluk de gekonfijte ganzenboutjes en voeg ze bij de spekjes.
22. Bak kort mee, het moet niet droog worden.
23. Voeg eventueel wat vadouvan kruiden toe.

serveren

24. Stort op elk bord een taartje, leg er twee asperges naast en laat op elke asperge een streep hollandaise lopen.
25. Rond af met de salade en de crumble.