



Corridoio 3

### **Monte Amiata**

Servizi: asparagi spessa 7 kg, 60/80 fette di prosciutto di Parma.

Purea di asparagi di 3 kg di patate farinose, crème fraiche, purea di asparagi CC. 100 500 grammi, aromi, addensante. Ciabatta.

Decorazione: 3 scatole fiori commestibili misti, 3 box Affila Cress, 2 mazzetti di ravanelli, erba cipollina 1 mazzetto. 100 gr mandorle tostate bastoni.

Salsa: 3 avocado maturi, 50 cc crème fraîche, aromatizzante. Piccoli sacchetti di decorazione.

Metodo: Pelare gli asparagi e tagliate a tre pezzi dalla testa di 4 cm.

Sbollentare i pezzi di asparagi otto minuti, scolarli, essiccazione e avvolgimento con 1/3 fetta di prosciutto di Parma, tagliati longitudinalmente.

Il resto degli asparagi tagliati a piccoli pezzi, dieci minuti Blanch e Liquidise. Nel colino per via l'umidità in eccesso.

Asparagi di purea di riscaldamento e leggermente associare con raccoglitore di tutte le.

Patate 20 minuti di cottura, ridurre in purea, mescolando con la purea di asparagi e un cucchiaio di panna acida. Controllo di gusto. Freddo.

Salse: Avocado tagliato in piccoli pezzi, ridurre in purea con il frullatore a immersione e un cucchiaio di panna acida ci sotto agitazione. Nella sacca da pasticciere.

Taglio di erba cipollina. Lavare i ravanelli e tagliati in quarti.

Formattazione: Su piatti freddi nel mezzo un cucchiaio di asparagi purea con il ritorno a capo asparagi.

Giocoso là tra i quattro pezzi di ravenello, viola ecc. Affila Cress e l'erba cipollina tagliata finemente.  
Con la sacca da pasticciere intorno salsa di avocado di piccole perle.  
Caldo pane Ciabatta con esso.



## De Monte Amiata

**Benodigdheden:** 7 kg dikke asperges, 60/80 plakken Parmaham.

**Aspergepuree** van 3 kg kruimige aardappelen, 100 cc. crème fraîche, 500 gram aspergepuree, smaakstoffen, alles binder. Ciabatta.

**Garnering:** 3 doosjes gemengde eetbare bloemen, 3 doosje Affila Cress, 2 bossen radijs, 1 bos bieslook. 100 gram geroosterde amandelstaafjes.

**Saus:** 3 rijpe avocado's, 50 cc crème fraîche, smaakstoffen. Kleine spuitzakken.

**French Dressing:** 3 dl. olijfolie, 3 dl. witte wijn, 1 dl. gembersiroop, smaakstoffen, peterselie.

**Werkwijze:** Asperges schillen en vanaf de kop in drie stukken snijden van 4 cm.

De aspergestukken **acht minuten blancheren**, afgieten, drogen en **omwikkelen** met **1/3 plak Parmaham**, in de lengte gesneden.

De **rest van de asperges** in kleine stukken snijden, **tien minuten blancheren** en met de staafmixer pureren. In de zeef doen voor het overvloedige vocht weg te laten lopen.

**Asperge puree** verwarmen en **lichtelijk binden** met alles binder.

**Aardappelen** 20 minuten koken, pureren, vermengen met de aspergepuree en een eetlepel crème fraîche. Smaak controleren. **Koud zetten**.

**Saus:** Avocado in kleine stukken snijden, **pureren** met de staafmixer en een eetlepel crème fraîche er onder roeren. **In de spuitzak doen**.

**Bieslook** fijn snijden. **Radijsjes** wassen en in vieren snijden.

**Opmaak:** Op koude borden in het midden een **eetlepel aspergepuree** leggen met daarin de **omwikkelde aspergekoppen**.

**Speels** er tussen de vier stukjes radijs, viooltjes etc. Affila Cress en de fijn gesneden bieslook. Met de **spuitzak** rondom kleine bolletjes **avocadosaus** spuiten en **enkele druppels dressing**.

**Lekker warm Ciabattabrood** erbij serveren.

Wijnsuggestie:

### **Prinsi Langhe Arneis.**

Uit het plaatsje Neive in het hart van Piemonte. Deze “witte Nebbiolo” is een druif die je elders in de wereld nauwelijks aantreft. De wijn ervan smaakt fris en elegant, met een mooie minerale toets.

