



Een tricolore van asperges

Benodigheden: 2 groene en 2 witte asperges p.p., 3 olijvenbroden, 27 gepocheerde eieren, azijn, 1 kg anijs paddenstoelen, 2 doosjes Shiso Purple, 300 gram Schwarzwalderschinken, 2 pakjes erwtasperges, 1 bakje micro leaf, 1½ liter groentefond, 1 bos peterselie, 1 dl olijfolie, smaakstoffen, 10 gram agar agar.
Nappeersaus: 8 dl koksroom, 30 gram bloem/cognac. Diepe borden.

Werkwijze: Een passende casserole met heet water en zout aan de kook brengen.
Witte asperges schillen, in grote schuine tranches snijden en vijf minuten blancheren.
Koud spoelen en droogdeppen.

De onderste 3 cm van de **groene asperges** wegsnijden, in grote schuine tranches snijden en vijf minuten blancheren. **Koud spoelen en droogdeppen.**

Casserole met heet water, zout en een flinke scheut azijn aan de kook brengen.
Een heel ei zonder schaal in een kopje doen. Met een lepel een stevige draaikolk maken in het **pocheerwater** en het ei in de **draaikolk** meelaten draaien.

Vijf minuten pocheren, aflaten koelen in koud water, bijsnijden.

Nappeersaus maken door 8 dl. koksroom met smaakstoffen, papje van 30 gram bloem en cognac aan de kook te brengen.

De **saus** met een eetlepel over de **gepocheerde eieren** napperen.

Anijspaddestoelen kort bakken.

Olijvenbrood in plakken snijden, roosteren en rondjes uitsteken van 6 cm.

Deze rondjes (2 p.p.) met een kleinere steker uitsteken en een groene en een witte asperge erdoor steken.

Groentefond aan de kook brengen, met peterselie, pureren, op smaak brengen en binden met agar-agar.

Beschaafd verdelen als **bodem** over de **soepborden**.

Schwarzwalderschinken in **julienne** snijden. **Salades wassen**.

Opmaak: Gepocheerd ei vooraan op het bord leggen met links en rechts, het brood met de asperges, verder de erwtasperges, micro leaf, paddenstoelen, nog enkele asperges, Shiso Cress.

Wijnsuggestie:

Friulano Tomasella 2011 uit Friuli