



Haringen met een Espuma van geitenkaas en olijf-ansjoviskoekje

Benodigheden haringsalade: 500 gram gekookte aardappelen, 3 gekookte rode bieten, 2 Granny Smith appels, 1 gesnipperde ui, 4 augurken, 5 zure haringen, smaakstoffen, 4 eetlepels mayonaise. Molsla, rucola, rode bietensla., 20 steranijs, 200 cc crème fraîche. **Jelly's** van 500 gram bietensap, 2 dl witte wijn, 1 dl water, 1 dl gembersiroop, iets zout, 10 gram Agar-Agar.

Werkwijze: Alle ingrediënten voor de salade in brunoise snijden en vermengen met de mayonaise.

Koud zetten. Jelly's: bietensap en het overige vocht met de agar-agar verwarmen tot 90°C. Op een voorverwarmde plaat, de jelly snel en **dunnetjes** er over laten lopen. **Koud zetten.** De haringsalade in een spuitzak zonder spuitje doen en dikke banen op, de jelly spuiten. Omwikkelen met de jelly en in stukken van 8 cm lang bijsnijden. **Koud zetten**

Witlofschuitjes: van zes witlofstronken de wortel wegsnijden en 20 mooie blaadjes sorteren en wassen. De rest van de witlof in de lange weg, zeer dunne **chiffonades** snijden. Vullen met iets aangemaakte crème fraîche en een halve gedraaide haringfilet, gearneerd met een chiffonade van witlof en Rock Chives.

Espuma: 400 gram zachte **geitenkaas** fijn draaien met de mixer, vermengen met 300 gram opgeklopte **slagroom**, sap van 2 **limoenen** en 200 gram **opgeklopte eiwitten**, zout, peper en 1 teentje uitgeperste knoflook. In een spuitzak zonder spuitje doen en in passende glazen spuiten. **Garneren met een takje rucola en een ansjoviskoekje.**

Ansjoviskoekje: 1 pak roomboter **bladerdeeg**, 400 gram **groene olijven**, 3 blikjes **ansjovisfilets**, eidooiers.

Werkwijze: de ansjovisfilets droog deppen en met de olijven fijn cutteren. Met een louche het overtollige vocht er uit drukken. 5 plakken bladerdeeg insmeren met eigeel. Vier banen olijvenpuree spuiten. De andere 5 plakken bladerdeeg hierop leggen en goed aandrukken.

Bestrijken met eigeel en 10 minuten in de diepvries laten opstijven.

Snijdt het deeg in vier banen en bak het ongeveer 15 minuten mooi bruin op 180°C.

Opmaak: In het midden van de borden, de Jelly van haringsalade leggen, helemaal links een steranijs met ernaast een witlofschuitje, rechts het glaasje Espuma.

Lekker is hier bij een ijskoude Aquavit.