



Lottumse asperges in een bloemenpracht

Benodigheden: drie asperges p.p., 2 kwarteleitjes p.p., 2 potjes kaviaar, 1 doosje Apple blossom, 2 kleuren viooltjes, 2 doosjes Daikon Cress, aardappelzetmeel, 100 gram boter, ½ liter aspergevocht. Een pak **Tramezinnibrood**, 2 rijpe mango's, 200 cc Mascarpone, 3 gram Agar-Agar per 300 gram compositie, ½ bos bieslook.

Lakkeersaus: 2 eetlepels appelstroop, 4 eetlepels sojasaus, 2 fijn gepureerde gember. Vijf honderd gram **aardappelpuree** met 100 gram boter, kleine spuitzak.

Werkwijze: Asperges schillen en van de schillen een fond trekken. **Zeven** en de asperges **10 minuten** zachtjes koken. Uit het vocht halen en later hierin verwarmen. **Saus:** 500 cc aspergevocht met een flinke eetlepel opgeloste aardappelzetmeel binden en monteren met 100 gram stukjes koude boter. **Aardappelen** schillen, in vieren snijden, wassen en **20 minuten** koken. **Pureren** met de **pureeknijper** en vermengen met 100 gram gesmolten boter. In een kleine spuitzak doen.

In een passende casserole wat keukenpapier leggen met daarop de **kwarteleitjes**, overgieten met het heet water en vier minuten koken. Vocht afgieten en laten schrikken in ijswater.

Pellen. **Tramezinnibrood** in carré stukken van 3 x 3 cm snijden en krokant frituren.

Op keukenrolpapier leggen. **Mousse:** eetrijpe mango's schillen, vruchtvlies in kleine stukken snijden en pureren met de staafmixer. **Vermengen** met de mascarpone en de opgeloste agar-agar. In een kleine spuitzak doen. Cressen knippen.

Opmaak: Op warme borden links **drie asperges** leggen met de kop naar de gast toe. Heel **lichtelijk napperen** met iets **aspergesaus**. Erop **twee kleine bolletjes aardappelpuree** spuiten om de **kwarteleitjes** vast te zetten met ernaast de kaviaar, viooltjes, Apple blossom,

cressen. In het **midden** van de borden met een **theelepel** een **heel dun** streepje **lakkeersaus** trekken. **Rechts** de **drie** gefrituurde carré's van tramezinnibrood met erop een bolletje mangomousse, gedecoreerd met een **sprietje bieslook**.