



Wildpâté met gefrituurde asperges

Benodigheden: 2 asperges p.p., bloem, anglaise, Panko, 1 plak paté p.p., 20 plakken gedroogde ham, 2 bakmatten.

Groentegarnituur: 200 gram fijne tagliatelle, 100 gram spinazie, 100 gram zachte kaas. Twee Affila Cress.

Saus: Rémouladesaus van 1 klein potje mayonaise, 2 augurken, 1/3 bos peterselie, 1/3 bos bieslook, 2 eetlepels kappertjes.

Werkwijze: Asperges schillen en van de schillen een fond trekken en de asperges hierin **Zeven minuten** blancheren, **koud** spoelen, **droogdeppen**, door de **bloem, anglaise** (8 eieren) en **Panko** halen. **Frituren**.

Rémouladesaus maken door alle ingrediënten fijn te hakken.

Groentegarnituur: Spinazie kort blancheren, koud spoelen, uitknijpen en fijne hakken. Vermengen met de zachte kaas.

Vlak voor het serveren de geblancheerde **tagliatelle** eronder spatelen.

Plakken Serrano ham feestelijk vouwen. **Pâté** in dunne plakken snijden.

Opmaak: Op de **borden** de **twee warme gefrituurde asperges** leggen met erop een **plak paté** en **ham**. Naast de **asperges** de **tagliatelle** leggen en 1 eetlepel **Rémouladesaus**. **Garneren** met een takje **Affila Cress**.

Wijnsuggestie:



Louis Bernard Costieres de Nimes 2014

Een zeer aromatische wijn gemaakt van Syrah en Grenache. Een intense kersengeur, met kruidige tonen. Deze wijn heeft een ronde smaak met een lekkere peperige afdronk.