



Exclusieve kooklessen en workshops



Voorjaarssalade met groene (weide) asperge, wilde gerookte zalm, gekonfijte minitomaat, kwartelei, saffraan mayonaise en red chart.

12 groene asperges

Peper en zout
1 eetlepel amandelolie
1 eetlepel zonnebloemolie
2 eetlepels oude (6jr) Balsamico

Van de onderkant van de asperges een ½ cm afsnijden.
In de beide olie soorten de asperges kort roerbakken en op smaak brengen, op het laatst afblussen met de Balsamico en weg zetten in de koelkast om te marineren.

Wilde gerookte zalm

Deze gaan we in blokken snijden van 1.5 bij 1.5 cm en op kamer temperatuur serveren op het voorgerecht.

Gekonfijte minitomaat

6 minitomaatjes
Zeezout
Olijfolie

Van de mini pomodori de onderkantjes af snijden en op een ovenschaal met bakpapier zetten en besprenkelen met olijfolie en bestrooien met zeezout, in de oven 5 minuten bakken.

8 kwarteleitjes

De eitjes in kokend water gedurende 5 minuten koken en direct koud spoelen.
Voorzichtig pellen.

Saffraan mayonaise

1 dl witte wijn
2 eidooiers
1 theelepel worcestersaus
Peper en zout
10 saffraan stampers
1 theelepel azijn
4 dl olie
Druppel sherry

De witte wijn in laten koken met de saffraan, dan af koelen.
Vervolgens mengen met de azijn, de worcestersaus, peper en zout en de eidooiers.
Roeren en dan de olie er druppelsgewijs aan toe gaan voegen. Op smaak brengen met de sherry. Gerecht maken als op de foto.