

Espuma van groene asperges met laagjes eiwit en eigeel



- **Aantal personen** 4
- **Menugang** Amuse, Hapje, Voorgerecht
- **Soort** Groenten, Vegetarisch
- **Seizoen** Lente, Zomer
- **Kooktechniek** Koken, Snijden, Terugkoelen, Zeven

Ingrediënten

- 4 eieren
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 citroen (sap)
- 4 stengels platte peterselie voor decoratie
- olie om te frituren
- 250 gram groene asperges (zonder uiteinden)
- 1 ui (gesnipperd)
- 1 mespunt mosterd
- 1 eidooier
- 1 eetlepel olijfolie
- 2 dl slagroom

Bereidingswijze

- Kook de asperges en de ui 15 minuten in gezouten water en giet ze af in een vergiet.
- Koel snel terug door met koud water te spoelen.
- Draai de ui en asperges fijn in een keukenmachine met de eidooier, mosterd en olijfolie.
- Voeg de ongeslagen slagroom toe en breng op smaak met zout en peper. Zeef het geheel zorgvuldig.
- Vul een iSi Gourmet Whip (sifon) met de aspergeroom en breng twee gaspatronen aan.
- Koel de sifon vier uur in de koelkast.
- Kook de eieren hard en scheid eidooier en eiwit.
- Hak beide fijn en meng citroensap en wat mayonaise door de eidooier.
- Maak in een glas mooie laagjes en garneer het gerecht met de platte peterselie.