

Baguette met garnalen-asperge salade



Kok: René Ludwig, CHEFS CULINAR

BEREIDING

GARNALEN-ASPERGE VULLING

Meng het eigeel met mosterd voor een sinaasappelmayonaise. De olie druppelsgewijs hieraan toevoegen, zodat een emulsie ontstaat. Dan de sinaasappels wassen en raspen, vervolgens fileren en in stukjes van 1 cm snijden en de rest persen. Voeg de sinaasappelrasp en het –sap toe aan de mayonaise en breng het geheel op smaak met rum, cayennepeper, zout en peper.

Schil de witte asperges en snijd ze diagonaal in schijfjes van 2 mm dikte. Snijd bij de groene asperges de beide uiteindes weg, eventueel iets schillen en ook in schijfjes snijden van 2 mm dikte. Blancheer de asperges kort in licht gezouten water, laat ze schrikken in ijswater en laat ze goed uitlekken. Tot slot de basilicumblaadjes snijden.

Meng de garnalen, mayonaise, asperges en basilicum vlak voor het serveren en breng op smaak met kruiden.

BROODJE

Bak de broodjes af en laat even afkoelen. Hierna de broodjes aan een kant insnijden. Vervolgens de sla voorzichtig wassen en goed uit laten lekken

SERVEERTIP

Leg de sla in het broodje en vul met de garnalen-asperge vulling

EET SMAKELIJK!

INGREDIËNTEN

voor 10 porties

GARNALEN-ASPERGE VULLING

- 200 g witte asperges
- 200 g groene asperges
- 400 g Hollandse garnalen
- 20 g eigeel
- 5 g middelscherpe mosterd
- 125 ml raapolie
- 400 g sinaasappelen
- 4 ml Myers's rum (40% Vol.)
- 0,1 g cayennepeper
- 4 g grof oerzout
- 0,4 g zwarte peper
- 15 g basilicum

BROODJE

- 600 g baguett broodje
- 50 g babyleaf sla