
amuse 20 pers

Ingrediënten

20 eieren
100 gr beenham
platte peterselie
5 witte asperges, gekookt

aardappelschuim

Ingrediënten

100 gr kruimige aardappel
50 gr slagroom
50 gr kookvocht
32 gr boter
zout en peper
nootmuskaat
32 gr eidooier

2 koks | eiertikker – oven – sifon – patronen - zeef

asperges in ei

1. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.
2. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen.
3. Leg de dooiers ieder op een lepel.
4. Spoel de eierschalen schoon en droog ze in een warmkast of niet te hete oven.
5. Snijd de ham in fijne brunoise en doe onder in de eitjes.
6. Laat er de dooier van de lepel op glijden en schep daar weer wat gesneden asperges op.
7. Bewaar tot gebruik in de koeling.
8. Plaats de eitjes 10 minuten in een oven van 180°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje).
9. Werk af met het warme aardappelschuim

aardappelschuim

10. Kook de aardappelen in water met zout tot ze gaar zijn.
 11. Giet de aardappelen af en vang het vocht op.
 12. Wrijf de aardappelen door een zeef.
 13. Meng met de room, het afgewogen kookvocht en de boter.
 14. Voeg voor langer staand schuim eidooier toe.
 15. Breng op smaak met zout en nootmuskaat,
 16. Giet nog warm in de sifon en belucht met 2 gaspatronen.
 17. Serveer direct of houd warm in een au bain-marie of warmwaterbad van maximaal 70°C.
-