

Recept

Gebakken scampi's met verse asperges en citroensaus waarin fijne groenten.

receptuur:

- 36 asperges AA1.
- 30 scampi's gepeld.
- 5 eetlepels ganzenvet.
- peper en zeezout naar smaak.
- 750 gr kriel aardappel.
- 50 gr roomboter.
- 1 eetlepel gehakte peterselie.

Receptuur citroen-groente saus.

- 1 dl witte droge wijn.
- 5 cl room.
- 250 gr roomboter.
- Schil van 1 citroen geraspt.
- 20 gr. Gesnipperde ui.
- 25 gr. Minibrunoise van prei.
- 25 gr. Minibrunoise van winterpeen.
- 25 gr. Minibrunoise van knolselderij.
- 25 gr. Minibrunoise van rode paprika.
- 5 gr gesneden bieslook.
- peper en zeezout naar smaak.

Bereidingswijze:

- Asperges afkoken met zout tot ze beetbaar zijn.
- Krielaardappeltjes met zout afkoken en opstoven met roomboter, een klein beetje aspergevocht en gehakte peterselie.
- Witte wijn met gesnipperd uitje inkoken tot 1/3 van de hoeveelheid.
- Room toevoegen en weer inkoken tot binding.
- Koude roomboter in blokjes snijden en één voor één door de ingekookte room kloppen tot een gladde saus roeren, evt. beetje witte wijn toevoegen als de saus te dik wordt.
- Op smaak brengen met citroenrasp, citroensap, peper en zout
- Fijne minigroenten en de gesneden bieslook aan de saus toevoegen en afproeven.
- Scampi's in het ganzenvet heet bakken en langzaam laten garen.

Opmaak :

1. Asperges op bord dresseren.
2. Saus erom napperen.
3. Scampi's open snijden en op de saus dresseren.