

Gegratineerde duinasperges met flandrienkaas,
gebakken pieterman met sabayon van Watou's Tripel,
zeste van sinaasappel

Bereidingswijze:

Asperges schillen en bijsnijden

De schillen opzetten met water, peper en zout, boter en koffielepel suiker, 10 min. laten sudderen en dan de schillen verwijderen.

Deze jus gebruiken om de asperges in te koken. Deze moeten ongeveer 5 min. koken (afhankelijk van de dikte van de asperges). Asperges afkoelen in ijswater en nadien drogen op keukenpapier. De asperges (3 p.p.) op een ovenplaat schikken naast elkaar en rijkelijk bestrooien met geraspte flandrienkaas. Dit laten gratineren onder de Salamander of oven op grillstand.

Pieterman fileren en van middengraat ontdoen. De beide filets kruiden met peper en zout. Bestrooi met activa poeder en plak de 2 filets op elkaar. Rol in plastic folie en trek vacuüm in vacuüm zak. Gaar in warmwater bad of in steamer op 48°C voor 16 minuten. Plaats in ijswater om af te koelen. Ontdoe van de plastic en portioneer. Bak de porties voor het doorgeven in de pan of op plancha.

Sabayon van Watou's Tripel: 2 eidooiers, scheutje sinaasappelsap en zeste van sinaasappel, 2 dl Watou's Tripel.

Dit alles opkloppen als een sabayon en opwerken met 125 gr gesmolten boter en afsmaken met peper en zout.

Garnituren: kervelpluksels, gekonfijte tomaat, gemarineerde aspergeslierten, zeekraal