

Taartje van groene asperges, forel en paddenstoelen

Datum: 19-05-2008
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 16 groene asperges
- 5 tenen knoflook, fijn gesneden
- 4 sjalotten, fijn gesneden
- 2,5 liter kippenbouillon
- 4 forelfilets
- 8 grote champignons
- 230 ml room
- 32 wontonvelletjes
- 8 stuks anjovisfilets
- 3 eetl. citroensap
- 3 eetl. Gehakte peterselie
- 70 gram koude boter
- Olijfolie
- 200 gram gemengde sla
- peper
- zout
- 8 RVS-ringen

Bereidingswijze:

Kopjes van de asperges afsnijden en in 300 ml kippenbouillon 3 minuten koken en in de bouillon laten afkoelen. Rest van de asperges schuin in dunne plakjes snijden en in wat olijfolie met 2 teentjes knoflook en 1 fijngesneden sjalotje gaar bakken. Op smaak brengen met peper en zout.

De forelfilets in 8 mooie dunne plakjes snijden en even afbakken in boter totdat ze net gaar zijn. Op smaak brengen met peper en zout.

Snij de champignons in plakjes en bak ze in wat olijfolie op hoog vuur tot het vocht is verdampt. Voeg 1 fijn gesneden sjalotje en 2 fijn gesneden teentjes knoflook toe en bak even mee. Voeg 70 ml room en ca. 3 eetlepels kippenbouillon toe en laat het inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Kook de wontonvelletjes in 4 minuten gaar in 2,5 liter kippenbouillon.

Fruit 2 fijn gesneden teentjes knoflook en 2 fijn gesneden sjalotten in wat olijfolie. Blus af met 500 ml kippenbouillon en 160 ml room en laat voor de helft inkoken. Voeg 3 eetlepels citroensap toe, spoel de anjovisfilets af onder stromend water en snij deze klein. Doe alles in een blender en maal alles goed fijn. Voeg 70 gram boter toe en 3 eetlepels gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout.

Maak laagjes in de RVS-ringen : begin met een wontonvelletje, vervolgens de aspergestukjes, weer

een wontonvelletje, laagje forel, wontonvelletje, laagje champignons en sluit af met een wontonvelletje. In 15 minuten verwarmen in een voorverwarmde oven op 125 graden.

Presentatie:
Plaats het taartje op een bedje van sla, garneer met de warm gemaakte aspergekopjes en schenk de saus ernaast.