

Scampi’s met lenteuitjes, asperges en saffraandressing

Datum: 20-04-2009
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Frank Theeuwen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Saffraandressing:
- 2 kleine sjalotjes
- 1 teen knoflook
- 1 eetl. visfumet
- 6 eetl. witte wijn
- 1 eetl. witte wijnazijn
- 3 eetl druivenpitolie
- 3 eetl olijfolie
- 8 draadjes saffraan
- 1 eetl. gembersiroop
- 1 eetl. honing
- peper
- zout

Scampi’s met lenteuitjes en asperges:
- 16 speren asperges
- 24 scampi’s
- 12 lenteuitjes

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snij deze in schuine stukken van 4 cm en kook ze in water met wat zout bietgaar. Maak de lenteuitjes schoon, snij dikke exemplaren doormidden of in vieren. Snij ze daarna eveneens in schuine stukken van 4 cm. Houdt de witte en de groene stukjes apart. Kruid ze met peper en zout en bak, kort voor het uitserveren, de witte stukjes gedurende 5 minuten en de groene gedurende 3 minuten in een beetje olijfolie.

Verwijder van de scampi’s de pantsers, was ze, droog ze en snij ze in de lengterichting doormidden en verwijder het darmkanaal. Kruid ze met peper en zout en bak ze, kort voor het uitserveren gedurende enkele minuten in olijfolie en kruid ze daarna een beetje met zeezout.

Meng voor de dressing de fijngesneden sjalotjes en het eveneens fijngesneden teentje knoflook met de overige ingrediënten (behalve peper, zout, honing en gembersiroop) en laat gedurende 10 minuten op vuur trekken.

Breng de massa nu op smaak met peper, zout, honing en gembersiroop en maak met behulp van de staafmixer hier een mooie homogene massa van. Meng de lauwwarme asperges met de warme

lenteuitjes.

Uitsereven:
Leg in het midden van een voorverwarmd bord een bergje groenten en leg hieromheen 6 halve gebakken scampi’s en nappeer met de warme dressing. Garneer de rand van het bord met enkele druppels dressing.