

Asperge-tomatenbouillon met kalkoenquenelles, bosuitjes en verse kervel

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

Ingrediënten:

- 300 g witte asperge
- 2 a 3 eetl. tomatenpuree
- 3 eiwitten (eierdooiers bewaren)
- 150 g kalkoenvlees (roerbakreepjes)
- 1 eierdooier
- 0,5 theel. vers geraspte gemberwortel of gembersiroop
- 1 mespuntje kerriepoeder
- scheutje ketjap
- peper
- zout
- olijfolie
- 1 dl Slagroom
- 2 bosuitjes (fijn gesneden)
- 2,5 liter koude runderbouillon
- 1 bosje verse kervel

Bereidingswijze:

Maak thuis (dag van te voren) 2,5 liter runderbouillon klaar en laat de bouillon afkoelen. De bouillon kan getrokken worden van bouillonblokken. Schil de asperges, snij deze in kleine stukken en zet ze even weg. Was vervolgens de aspergeschillen. Meng de tomatenpuree met het losgeslagen eiwit en schudt hierop de koude runderbouillon. Voeg de aspergeschillen toe en breng de bouillon al roerend aan de kook. Als de bouillon kookt, dan niet meer roeren. Laat de bouillon enkele minuten zacht doorkoken. Vervolgens uitzetten en na 30 minuten de bouillon door een doek gieten. Daarna de fijn gesneden asperges aan de bouillon toevoegen.

Maal het kalkoenvlees zeer fijn met de eierdooier. Breng dit vervolgens op smaak met de gember, kerrie, ketjap(sojasaus), peper en zout. Fruit de fijngesneden bosui (houdt wel wat bosui achter voor de garnering) enkele minuten aan in weinig olie. Laat de bosui vervolgens afkoelen en voeg deze toe aan de kalkoenmassa. Voeg eventueel een flinke scheut room aan de mousse toe zodat deze wat zachter wordt.
Doe tenslotte een klein gedeelte van de aspergebouillon in een aparte ketel en breng deze op temperatuur. Vorm van de kalkoenmassa kleine quenelles en gaar deze in enkele minuten in de hete bouillon en haal ze vervolgens uit de bouillon.

Uitserveren:
Doe in elke (voorverwarmde) soepkop enkele kalkoenquenelles en giet de hete bouillon erop. Garneer af met verse kervel en fijn gesneden bosui.