



## Apprenti van Jan-Willem Logtmeijer

### Vegetarische Scotch Egg met Tuinbonen, Kikkererwten en Asperges op een crème van erwten.

|   |   |
|---|---|
| <p><b>Scotch Eggs</b></p> <p><b>Groentemengsel</b><br/> 4 eieren<br/> Olijfolie<br/> 1 kleine ui fijngesnipperd<br/> 1 teentje knoflook, fijngehakt<br/> 85 gram kastanjechampignons, gehakt<br/> 3/4 kop (200 gram) gekookte kikkererwten (ingeblikt)<br/> 1/2 kop (125 gram) verse tuinbonen, gekookt<br/> 1/2 eetlepel gehakte peterselie<br/> 1 theelepel dijnmosterd<br/> 1/4 theelepel Hongaarse paprika<br/> zout, gemalen zwarte peper naar smaak</p> | <p>Begin met deze stap omdat de eieren ongeveer een uurtje in de koeling moeten opstijven voor het frituren</p> <p>Begin met het koken van de eieren. Kook water in een pan. Kook de eieren gedurende 5 en 1/2 minuut, zodat de dooiers vloeibaar blijven. Als de eieren gaar zijn, leg ze dan onmiddellijk in ijskoud water om het koken te stoppen.</p> <p>Fruit de gesnipperde uien in olijfolie tot ze doorschijnend zijn. Voeg de knoflook toe, bak een minuutje. Laat het afkoelen</p> <p>Bak de gehakte champignons in een droge pan tot je het vocht kwijt bent. Laat het afkoelen.</p> <p>Spoel de gekookte kikkererwten en doe ze in een keukenmachine. Voeg de uien, de gekookte tuinbonen, dijnmosterd, peterselie en kruiden toe. Verwerk tot het een pasta vormt met grove stukjes.</p> <p>Enkele tips : Als het mengsel droog is, voeg dan een beetje olijfolie toe. Als je in het begin te veel olie hebt toegevoegd en te zacht aanvoelt, voeg dan paneermeel of haveremout toe. Als je pasta om wat voor reden dan ook niet aan elkaar plakt, voeg dan een ei toe en meng goed. Je hebt dit groentemengsel nodig om de gekookte eieren te coaten.</p> |
| <p><b>Paneren en frituren</b><br/> bloem<br/> 2 eieren en 1 eetlepel water<br/> panko<br/> zonnebloemolie voor het frituren van de eieren</p>   | <p>Haal de eieren door de bloem voordat je de eieren met het groentemengsel bestrijkt. Deze stap zorgt ervoor dat het groentemengsel aan het oppervlak van het ei blijft plakken.</p> <p>Het is nu tijd om de wiebelige zachte eieren in het veggie "gehakt" te coaten. De makkelijkste manier om dit te doen: Leg een deel van het mengsel op een stuk huishoudfolie. Bedek het met een andere huishoudfolie en strijk het met een deegroller glad. Verwijder de bovenste huishoudfolie en til de afgeplatte schijf op, wikkel deze voorzichtig om het ei en vorm het in de juiste vorm. Het is een delicate taak als je lopende dooiers wilt en je eieren zacht zijn. Zodra de eieren bedekt zijn met de mix, laat ze afkoelen in de koelkast. Als je ze van tevoren wilt maken, is dit het stadium waarin je ze een dag afgedekt in de koelkast kunt bewaren.</p>  |



**Crème van erwten**

200 g verse erwten  
2 middelgrote aardappelen  
125g Ricotta  
1 eetlepel oregano gehakt  
1 snufje Espelette peper of  
Paprika Poeder (+ of -  
naar uw smaak)  
1 grote lente-ui of 2 kleine  
1 sjalot  
2 teentjes knoflook  
2 takjes verse tijm  
2 cm verse gember  
1/2 stengel venkel  
1 stengel bleekselderij  
een groentebouillonblokje  
Zout en peper uit de  
molen

**Groenten voor garnering**

16 kleine groene asperges  
(2 asperges per bord)  
+/- 100 gram doperwten  
+/- 100 gram tuinbonen

Om de eieren af te werken, gebruikt je de standaard 3 stappen paneerprocedure om het ei te paneren: rollen in bloem, bevochtigen in de losgeklopte eieren en met paneermeel bedekken.

Vul een kleine pan met voldoende olie om hele eieren te bedekken. Frituur de eieren in porties als je pan niet te groot is, zodat de olie niet afkoelt tijdens het frituren, om een doorweekte laag te voorkomen. Leg de eieren na het frituren op een stuk keukenpapier om overtollig vet op te vangen.

Spoel en schil de aardappelen, snijd ze in kleine blokjes voor sneller koken.

Schil de sjalot, knoflook en lente-ui, hak ze fijn  
Schraap de gember, hak hem ook fijn

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een grote pan met takjes tijm en een snufje fleur de sel

Voeg de bleekselderij, sjalot, knoflook, lente-ui en gember toe en laat het even zweten

Voeg dan de erwten toe, bedek met water en doe het bouillonblokje erbij en de aardappelen

Zet het vuur lager en kook 15 minuten

Verzamel aan het einde van het koken de groenten met een schuimspaan, vergeet niet de takjes tijm te verwijderen

Doe ze in een blender met de ricotta

Voeg paprika poeder en oregano toe

Voeg indien nodig een kleine pollepel bouillon toe aan de mix om een gladde crème te krijgen

Voeg naar smaak nog kruiden toe

Druk het mengsel door een fijne zeef in de pan

Warm zachtjes op voor het serveren

Asperges blancheren. Snijdt de houtachtige uiteinden af en schil de asperges voorzichtig 2/3 omhoog. Breng een grote pan water aan de kook en breng rijkelijk op smaak met zout. Voeg asperges toe als het water snel kookt en zorg ervoor dat het koken nooit stopt. Na een minuut of 3 tot max 5, afhankelijk van de versheid en dikte van je asperges, doe je ze in ijskoud water. Nu zijn ze klaar voor gebruik.

Vers gepelde doperwten en tuinbonen blancheren max 3 minuten

Bij voorkeur direct serveren of eventueel opwarmen door met een klein beetje boter/olie, snel in de pan te braden



**Garnering overig**  
Oost-Indische kers  
(bloemen en bladeren) of  
Zorri cress of anders Vene  
Cress blaadjes geknipt  
Dille takjes

**Opmaak**

Snijdt op het laatste moment de eieren in half. Een broodmes werkt het beste. Maak met de bolle kant van de lepel een spiegel van crème op het midden van het bord. Leg 2 asperge gekruist op het bord. Leg een half ei op de crème. Garneer met de doperwten, tuinbonen en als laatste met een paar blaadjes en bloemen Oost-Indische kers en wat takjes dille



Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede  
**SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE**

