

## Apprenti van Frank Hooijsma

### Gepocheerd eitje met asperges, aardappelschuim en paddenstoelensaus

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Voor 4 personen</b></p> <p><b>Aardappelschuim</b><br/>                 4 aardappelen<br/>                 150 gram boter<br/>                 20 ml room</p> <p><b>Paddenstoelensaus</b><br/>                 350 gram wilde gemengde paddenstoelen<br/>                 3 sjalotten<br/>                 4 tenen knoflook<br/>                 2 el olijfolie<br/>                 5 gram ongezoeten boter<br/>                 150 ml witte wijn<br/>                 350 ml groentebouillon<br/>                 150 ml<br/>                 Zout en peper</p> <p><b>Aspergers</b><br/>                 12 groene asperges<br/>                 10 gram ongezoeten boter<br/>                 100 ml water<br/>                 Zout</p> | <p>Schil de aardappelen en snijd ze in grove stukken. Was het overtollige zetmeel van de aardappelen af onder koud stromend water. Breng in een ruime pan water aan de kook met een flinke snuf zout en kook de aardappelen in 15-20 minuten gaar. Giet de aardappelen vervolgens af en laat afkoelen. Smelt de boter in een pannetje tot deze bruin kleurt. Voeg ondertussen de room toe aan de aardappel en stamp alles fijn. Giet de bruine boter door een zeef en meng door de aardappelpuree. Blend de puree kort fijn in de blender. Schenk de aardappelpuree in een kidde, draai de spuitmond erop en doe de twee patronen erin. Zet aan de kant tot gebruik. Warm het aardappelschuim op vlak voor het uitserveren; zet hiervoor een steelpan met een laagje water op laag vuur en zet de kidde erin.</p> <p>Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze grof. Was ze kort in een kom met water en dep daarna droog. Pel de ui en knoflook en snijd in plakjes. Verhit in een steelpan de olijfolie en boter en laat goed heet worden zonder dat de boter van kleur verandert. Bak de ui en knoflook 5-8 minuten in de boter en olie. Voeg vervolgens de paddenstoelen toe en bak nog eens 10-12 minuten tot alles mooi gekarameliseerd is. Blus vervolgens af met de wijn en laat in 5-8 minuten tot de helft inkoken. Voeg dan de bouillon toe en laat nog eens 5-8 minuten tot de helft inkoken. Voeg tot slot de room toe en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout. Blend de saus fijn in een blender gedurende 5 minuten. Wrijf vervolgens door een fijne zeef en zet opzij tot gebruik.</p> <p>Breek de harde onderkant van de asperges en snijd de kleine uitlopers weg met een mesje. Breng in een pan het water aan de kook en voeg de boter toe. Doe dan de asperges in de pan en kook ze gaar in 4-8 minuten, afhankelijk van de dikte van de asperges. Breng op smaak met een snuf zout</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Gepocheerd ei en garnituur</b></p> <p>4 blaadjes baby spinazie<br/>         3 el witte wijnazijn<br/>         4 eieren<br/>         Zout en peper</p> <p><b>Opmaak</b></p> | <p>Gebruik eventueel een uitsteekring om het spinazieblad een mooie ronde vorm te geven. Breng in een kookpan water aan de kook en voeg de azijn toe. Breek de eieren in aparte kommetjes. Maak met behulp van een garde een draaikolk en laat ze eieren voorzichtig in de kolk zakken. Zet het vuur wat zachter zodat het water niet te hard kookt. Pocheer de eieren voor 3-4 minuten. Haal daarna uit het water en leg op een keukenpapiertje. Kruid de eieren met zout en peper.</p> <p>Spuit het aardappelschuim in het midden van het bord en leg het ei in het midden. Leg de asperges speels om het gerecht en garneer met de spinazie. Schuim tot slot de saus op met een staafmixer en giet deze om het gerecht.</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|