



## Apprenti van Marille van de Kolk

### Een vleugje lente; asperges met eier- en krabsalade, gearneerd met een kwarteleitje

<p><b>Asperges</b> 8 asperges ½ groentebouillonblokje</p>	<p>Schil de asperges, verwijder een stukje van de onderzijde en breng in water met wat groentebouillonpoeder aan de kook. Laat van het vuur af in vocht afkoelen. Snijd van de beetgare asperges 6 cm van de onderzijde, snijd deze onder stukjes in de lengte doormidden en daarna in 4 mm smalle stukjes. Laat uitlekken en maak de stukjes goed droog. De helft is voor de eiersalade en de helft is voor de krabsalade.</p>
<p><b>Eiersalade</b> 2 eieren 2 takjes kervel 1 eetlepel mayonaise Peper en zout naar smaak</p>	<p>Kook de eieren en laat afkoelen in koud water. Snijd de gepelde eieren in stukjes. Hak de kervelblaadjes fijn. Meng ei, aspergestukjes, mayonaise en kervel tot salade en breng op smaak met peper en zout. Bewaar in koeling tot gebruik.</p>
<p><b>Krabsalade</b> 75 gram krabvlees ½ sjalot 10 takjes bieslook 1 eetlepel mayonaise limoensap halve courgette</p>	<p>Druk het vocht uit de krab; heel goed uitknijpen. Snipper sjalot ragfijn. Snijd bieslook in 2 mm brede ringetjes. Meng krab, sjalot, 1 lepel gehakte bieslook, aspergestukjes en mayonaise tot salade. Breng op smaak met peper en zout en een beetje limoensap. Schaaf met een kaasschaaf van de courgette in de lengte 4 plakken zonder zaad. Smeer deze in olie en grill kort tot beetgaar; zorg dat er schuine bruine strepen op komen. Bestrooi met zout en bewaar tot gebruik</p>
<p><b>Tomaten</b> 2 tros cherry tomaatjes sushi-azijn peper naar smaak</p>	<p>Was de tomaten en snijd in kwartjes. Marineer de tomaat in een scheut sushi-azijn met iets peper</p>
<p><b>Dressing</b> een vierde perssinaasappel 1 eetlepel witte balsamicoazijn 1 ½ eetlepel hazelnootolie 1 ½ eetlepel extra vierge olijfolie peper en zout naar smaak suiker/citroensap naar smaak</p>	<p>Neem 1 ½ eetlepel sap en meng dit met de overige ingrediënten tot een dressing. Voeg naar smaak wat suiker of vers citroensap toe.</p>

<p><b>Kervelolie</b>          bosje kervel          0,25 dl goede olijfolie          ½ eetlepel baking soda</p> <p><b>Afwerking</b>          75 gram gerookte zalm;          long sliced          4 kwarteleitjes          vine cress          eetbaar bloempje</p>	<p>Pluk de kervelblaadjes. Breng 100ml water aan de kook met de baking soda. Blancheer de blaadjes 10 sec in kokend water en giet af. Knijp al het water goed uit de blaadjes en hak ze grof. Doe blaadjes met olie in een smalle beker en pureer met staafmixer. Laat uitlekken door een haarzeef en doe olie in een spuitflesje.</p> <p>Snijd de zalm in 4 repen van ongeveer 12 cm en even hoog als de ring die wordt gebruikt voor de presentatie. Doe dit ook met de courgette repen. Laat de tomaten uitlekken</p> <p><b>Opmaak</b>          Leg midden op het bord 2 stukken asperges met de koppen in tegenover gestelde richting. Maak met ring 3 cm een torentje eiersalade bij een aspergekop en een torentje krabsalade bij de andere. Doe om de eiersalade een reep zalm en om de krabsalade een reep courgette. Leg bovenop de eiersalade het kwarteleitje. Leg bovenop de krabsalade een eetbaar bloempje. Doe wat dressing over de asperges en op het bord. Leg midden op de asperges 1 blaadje vine cress met hierop de tomaat. Garneer met enkele druppels kervel olie.</p>
---	---