



Asperge Beenham terrine



 Wit
 Hoofdgerecht

 4 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

700 gr. witte asperges
2 hardgekookte eieren
4 blaadjes witte gelatine
Peper

150 gr. dun gesneden beenham
3 el gehakte peterselie
1/2 dl droge witte wijn
Zout

200 gr. dik gesneden beenham
125 gr. Mascarpone
3 el aspergelikeur
evt stukje foelie

Bereiding

1. Bekleed een kleine cake-, of terrinevorm (inh. 1 ltr) met plastic folie en daarna met de dunne beenhamplakken.
2. Schil de asperges, snijd de uiteinden eraf en breng ze aan de kook met water, een snuffje zout en desgewenst een stukje foelie.
3. Draai na 10 minuten de warmtebron uit en laat de asperges nog 15 minuten in het kookwater staan met het deksel op de pan.
4. Schep de asperges met een schuimspaan uit het kookwater en laat ze op een schone theedoek goed uitlekken.
5. Kook het kookvocht vervolgens in tot 1 dl.
6. Week intussen de gelatineblaadjes in ruim koud water.
7. Snijd 2/3 van de asperges zonodig bij, zodat de asperges net in de vorm passen.
8. Doe de rest van de asperges en de evt. afgesneden stukjes met de dik gesneden beenham, Mascarpone, wijn en likeur in een keukenmachine en maal alles zo glad mogelijk.
9. Neem het ingekookte kookvocht van het vuur en los er de geweekte, uitgeknepen gelatineblaadjes in op.
10. Meng het met de aspergepuree.
11. Breng het geheel op smaak met peper en zout.
12. Prak de gekookte eieren heel fijn en meng ze met de peterselie door de puree.

13. Schep 1/3 van de puree in de vorm en verdeel er de helft van de asperges over.
14. Doe daarop weer 1/3 puree en de rest van de asperges en tenslotte de rest van de puree.
15. Strijk de bovenkant glad en dek dit af met de rest van de (overhangende) dingesneden beenham.
16. Zet de vorm ca. 6 uur in de koelkast, stort hem en verwijder het folie.
17. Snijd de terrine in 6 dikke of 12 dunne plakken en serveer 1 dikke of 2 dunne plakken per persoon.