




Aspergehapje met Kalfssalade



 Wit
 Snack

 5 Personen
 Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

200 gr. kalfssalade
8 halve aspergekopjes

1/2 liter aspergemousse
8 kleine kopjes/kommetjes

8 takjes peterselie
8 gepocheerde kwarteleitjes

Vorbereiding

Aspergemousse:

Bereiding

1. 1 dl aspergevocht(of soep)
2. 1 dl geslagen room
3. 2 gr. gelatine

Aspergevocht(soep), doorverwarmen de gelatine hierin oplossen, geheel koud wegzetten. En hierdoor lobbijg laten worden daarna vermengen a la bavaroise en in de gewenste vorm(dikte) laten opstijven.

1. Aspergevocht (soep), doorverwarmen de gelatine hierin oplossen, geheel koud wegzetten.
2. Hierdoor lobbijg laten worden daarna vermengen a la bavaroise en in de gewenste vorm(dikte) laten opstijven.
3. Vul 8 kopjes met een laagje aspergemousse.
4. De kalfssalade er boven op.
5. Daar op het gepocheerde kwarteleitje.

6. Als garnering een gehalveerd aspergekopje en een takje peterselie.