

Aspergeragout

Waarom een sjalot? De sjalot geeft het gerecht meer smaak en body.
Soort gerecht: Als voor- of hoofdgerecht

Bereidingstijd: 30 minuten
Recept voor 4 personen

16 witte asperges
3 sjalotten (75 g)
½ teentje knoflook
1 stukje pancetta van 75 g
1 plak korstdeeg (diepvries) van 20 x 20 cm
1 dl ongezoete slagroom
½ dl crème fraîche
½ dl gevogeltesfond of kippenbouillon
1 eidooier
30 g roomboter
30 g notenolie
Zout en peper



Wok

Verwarm de oven voor op 170 °C. De sjalot halveren en ragfijn snipperen. Snijd het korstdeeg in vieren, smeer in met eidooier en bestrooi met een eetlepel gesnipperde sjalot. Bak het deeg in ongeveer 15 minuten goudbruin in de oven.

De knoflook pellen, halveren, kiem verwijderen (deze smaakt bitter) en fijnhakken. Snijd het taai stukje van de onderkant van de asperges eraf. Schil vervolgens vanaf de kop naar beneden en snijd in schuine stukjes van ½ cm breed. De pancetta in blokjes van ½ bij ½ cm snijden. Verhit de olie en boter in een wok. Voeg spek, knoflook, sjalot en asperges toe en roerbak 3 minuten. Blus af met fond of bouillon, crème fraîche en slagroom en laat het mengsel op een middelhoog vuur inkoken tot sausdikte (zorg ervoor dat de asperges beetbaar zijn).

Snijd de deegbakjes doormidden, verdeel de ragout over de bodems en leg het dakje er bovenop. Serveer direct.

Tips:

- Het ragoutmengsel niet té lang in laten koken; anders gaan room en crème fraîche weer scheiden.
- Pancetta wordt gemaakt van buikspek en is afkomstig uit het Italiaanse Piacenza. Het spek wordt niet gerookt maar gekruid en is een veelgebruikt ingrediënt in Italiaanse gerechten, zoals de bekende pasta carbonara. Je kan de pancetta eventueel vervangen door bacon of mager gerookt spek, maar dit geeft het gerecht wel een andere smaak!
- Korstdeeg (ook wel bladerdeeg genoemd) is een product dat bestaat uit dunne lapjes deeg. Tegenwoordig is het deeg in bijna elke supermarkt kant-en-klaar te koop.
- Hoe krijg het korstdeeg zijn luchtig karakter: tijdens het bakproces smelten de laagjes vetstof en verdampt het water uit de vetstof. Dit veroorzaakt luchtophoppingen tussen de deeglagen, die tegelijkertijd verharderen en zo hun opgeblazen vorm behouden.
- Bewaar de aspergeschillen en afgesneden uiteinden: deze kunt u als smaakversterker gebruiken als u bijvoorbeeld een aspergesoep gaat maken.