

Asperges kreeft foie tripel

Charlie - Joos

Nodig

Asperges

olijfolie

hardgekookte eieren

mayonaise

balsamico

sjalot

gekookte kreeft

zure room

Bereiding

Kook de Westmalle tot een derde in, voeg de balsamico, de sjalot en de olijfolie druppelsgewijs toe.

Plet de lauwe eieren, meng met de kreeft en de mayonaise en zure room.

Kook de asperges beetgaar.

Bak de foie kort en hevig.

Presentatie

Zet de aspergepunten recht op de borden, leg het eimengsel erop en vervolgens de foie.

Druppel de saus errond.

Leg de vis op de borden bedekt met de groenten.

Overgiet met de saus.