



Coquilles en Groene Asperges met Japanse Beurre Blanc

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk/Japan (Fusion)

Gang: Gemiddeld

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten – Groene asperges:

- 16 groene asperges
- zeezout

Ingrediënten – Coquilles:

- 16 verse coquilles
- 2 el olijfolie
- fijn zeezout
- versgemalen zwarte peper

Ingrediënten – Japanse Beurre Blanc:

- 2 sjalotten, ragfijn gesneden
- ½ teentje knoflook, ragfijn gesneden
- 150 ml droge witte wijn
- 75 ml sushi azijn
- 100 ml volle room
- 1 el dashipoeder
- 2 el lichte sojasaus
- 100 gram ijskoude roomboter, in kleine blokjes
- 2 tl yuzu-sap, of vers citroensap
- versgemalen zwarte peper
- zeezout, indien nodig

Ingrediënten nori-sesam tuile:

- 1 vel nori
- 20 g fijn geraspte Parmezaan
- 1 tl zwarte sesam
- 1 tl witte sesam
- eventueel een snufje shichimi togarashi

Garnering

- enkele kleine blaadjes Thaise basilicum
- paar stukjes nori-sesam tuile

Bereiding nori-sesam tuile

- Verwarm de oven voor op **180 °C**.
- Knip de nori in kleine stukken en maal deze fijn.
- Meng nori, Parmezaan en sesam.
- Maak op bakpapier vier dunne, langwerpige hoopjes. Hoe dunner, hoe eleganter en krokanter.
- Bak ongeveer **5-7 minuten**, totdat de kaas gesmolten is en de randjes mooi goudbruin kleuren.
- Laat volledig afkoelen. Daarna kun je de tuiles voorzichtig in kleinere stukken breken.

Bereiding – Japanse Beurre Blanc

- Doe de witte wijn, sushiazijn, sjalot en knoflook in een steelpan. Breng rustig aan de kook en laat het mengsel op middelhoog vuur reduceren tot ongeveer een derde van het oorspronkelijke volume. Hierdoor concentreren de zuren en aroma's zich.
- Voeg de room, dashipoeder en lichte sojasaus toe. Laat opnieuw rustig inkoken totdat ongeveer twee derde van het vocht verdampt is en er een geconcentreerde, licht stroperige basis ontstaat.
- Zet het vuur zeer laag. Voeg de ijskoude boterblokjes één voor één toe en klopf voortdurend met een garde, zodat de boter geleidelijk emulgeert en een gladde, glanzende saus ontstaat.
- Neem de pan van het vuur en voeg het yuzu-sap toe. Proef en breng eventueel verder op smaak met een klein beetje zwarte peper en, indien nodig, zeezout. Houd de beurre blanc warm, maar laat hem niet meer koken.

Bereiding – Groene asperges

- Snijd of breek de houtige uiteinden van de asperges.
- Breng een ruime pan licht gezouten water aan de kook. Kook de asperges ongeveer 2½ tot 3 minuten, afhankelijk van hun dikte, zodat ze beetgaar blijven.
- Schep de asperges uit het water en laat ze kort uitlekken. Ze mogen warm en knapperig blijven; juist die frisse beet vormt een mooi contrast met de zachte coquilles en romige beurre blanc.

Bereiding – Coquilles

- Dep de coquilles zeer goed droog met keukenpapier. Dit is belangrijk voor een mooie karamellisatie.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan op hoog vuur totdat de pan goed heet is.
- Leg de coquilles in de pan en bak ze ongeveer 1½ minuut zonder ze te verplaatsen. Zodra er een diep goudbruine korst ontstaat, draai je ze voorzichtig om.
- Bak de andere zijde nog ongeveer 45 tot 60 seconden. De binnenkant mag nog mooi glazig en zacht zijn. Coquilles zijn op hun best wanneer ze van buiten krachtig zijn aangezet en van binnen bijna boterzacht blijven.
- Breng de coquilles pas na het bakken licht op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper.

Serveren

- Verwarm de borden kort voor, zodat het gerecht mooi op temperatuur blijft.
- Leg op ieder bord vier groene asperges in een elegante, licht schuine kruising.
- Plaats de vier coquilles tussen en rondom de asperges, met de mooiste goudbruine zijde naar boven.
- Lepel de Japanse beurre blanc rondom de coquilles en laat de saus op enkele plaatsen subtiel tegen de asperges aanlopen.
- Plaats een kleine, dunne nori-sesam tuile schuin tussen de coquilles en asperges. De tuile mag duidelijk zichtbaar zijn, maar moet vooral een verfijnd krokant accent en een beetje hoogte aan het bord geven.
- Werk het gerecht af met één klein blaadje Thaise basilicum, zorgvuldig geplaatst bij één van de coquilles.
- Serveer het gerecht direct. Zo blijven de coquilles warm en zacht, de beurre blanc fluweelzacht en de nori-sesam tuile heerlijk krokant.

Bon appétit!

いただきます!