GROENE ASPERGE PLAATTAART MET ZACHTE MOSTERD SOEP



Een nieuwe week, dus een nieuw recept. DEze week staat de groene asperge centraal en ook deze groente is dit keer te vinden in de 'Zak van gemak', Oprecht, dit recept is een feestje om te maken en waar genot om op tafel te zetten. 110% zeker dat jouw tafelgasten onder in de indruk zullen van dit smaakvolle gerecht. Ideaal als lunch of diner!







BENODIGDHEDEN VOOR 4-6 PERSONEN:

Mosterdsoep:

- 2 el boter (of olijfolie)
- 3 preien in ringen (a 110 gram de stuk)
- 3-5 el grove Limburgse mosterd (voeg naar smaak meer of minder toe)
- 1 grote (of twee kleinere) kruimige aardappel (afhankelijk van de gewenste dikte van de soep)
- 1 liter kippenbouillon
- 2 tenen knoflook
- lagroom (ik gebruik alpro soya cuisine i.v.m. koemelk allergie)
- e ui
- am pancetta

Plaattaart

- 200 gram ricotta
- 1 teen knoflook
- 1/2 rode ui
- 1 el platte peterselie
- 50 gram pancetta
- 1 citroen
- 450 gram groene asperge (zo'n 16 stuks)
- 1 pak diepvriesbladerdeeg (10 plakjes) (of zelfgemaakt)
- 200 gram warm gerookte zalm (ik maak het zelf, maar gekocht kan prima)

BEREIDING:

1. Bereid eerst alles goed voor, zodat het koken makkelijker gaat. In de horecasector heet dit mise-en-place. We gaan beginnen met het bereiden van de soep. Terwijl deze langzaam kookt, gaan we de plaattaart maken.

2. Snijd de prei in ringen, de knoflook fijn en de aardappel in blokjes. Verhit in een pan met dikke bodem de boter en bak de prei en knoflook zachtjes aan. Dit duurt zo'n 4 à 6 minuten.Voeg daarna 3 eetlepels grove mosterd en de aardappelblokjes toe en bak die zo'n 4 minuten mee. Schenk vervolgens de bouillon erbij en breng het mengsel aan de kook. Laat de soep vervolgens 20 minuten zachtjes koken. Bak in een koekenpan de pancetta knapperig en laat deze drogen tussen keukenpapier.

3. Snijdt de knoflook, rode ui en pancetta in kleine blokjes. Hak de peterselie fijn. Meng dit alles samen met de ricotta tot 1 glad mengsel. Voeg naar smaak de rasp en sap van een citroen toe. (persoonlijk vind ik een halve citroen genoeg). Leg de plakjes bladerdeeg naast elkaar op een bakplaat met bakpapier, met de zijkanten over elkaar heen. Zorg dat je gehele bakplaat bedekt is met bladerdeeg. Snijd gerust een plakje bladerdeeg in stukken om ervoor te zorgen dat je gehele bakplaat bedekt is.

4. Snijd 1,5 cm langs de rand heel licht de bladerdeeg bodem met een mesje in, zonder dat je hem helemaal doorsnijdt. Smeer vervolgens het ricotta mengsel in het middenstuk uit. Snijdt de kontjes van de asperges af en plaats de groene asperges hier op. Bak de plaattaart in zo'n 20-30 minuten in een voorverwarmde oven van 220 graden.

5. Terwijl de plaattaart zo'n 10 minuten in de oven staan, pureer je de soep met een staafmixer. Breng de soep daarna langzaam weer aan de kook. Voeg daarna de laatste 2 eetlepels grove mosterd (naar smaak meer), peper, zout en de slagroom toe. Goed roeren, anders klontert de mosterd aan de onderkant.

6. En tada! Schenk de soep in een soepkom of bord en voeg op het laatst wat krokante pancetta en lente ui toe. Nadat je de plaattaart uit de oven hebt gehaald, versnipper je de warm gerookte zalm hierover heen. Snijd een mooi stuk en serveer deze met de soep.

7. Eetsmakelijk!

Heerlijk met een glas Adega de Pegoes Colheitta Seleccionada Branco (https://www.debigondier.nl/products/adega-de-pegoes-colheita-seleccionada-branco?_pos=1&_psq=adeg&_ss=e&_v=1.0)!

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.