



SAPIDUM
kookworkshops
THERMOMIX

Carine Vogelaere - Thermomix advisor

0474/69 45 63

cuisine.de.carine@gmail.com

f Cuisine de Carine - Sapidum kookworkshops

🌐 www.sapidum-kookworkshops.be

Aspergecrème met gekonfijte eierdooier

Soep

🍲 6 porties

INGREDIËNTEN

- 100gr parmezan
- 200gr ui
- 80gr sjalot
- 500gr witte asperges
- 500gr water
- 1 groentebouillonblokje of 1 kl -pasta
- 6 eierdooiers
- 100gr room 30%
- 30gr olijfolie + 6 el

TIP - VARIATIE

Indien de aspergetopjes apart werden gehouden om te stomen: deze dienen +/- 10 min te worden gestoomd. Dus deze eerst toevoegen aan de Varomaschaal, en na 4 min, de eierdooiers.

BEREIDING

1. Indien de parmezan nog dient te worden geraspt, breng dan eerst de parmezan in stukken in de mengbeker en rasp: **10 sec / std 10**
Doe deze over in een kom en zet opzij.
2. Breng de ui en de sjalot (telkens in 2 gesneden) in de mengbeker en hak: **5 sec / std 5**
Spatel alles naar beneden.
3. Schil de asperges en snij in stukken (2 à 3cm).
Optie: indien je de topjes wil meestomen, zet deze dan opzij.
Voeg toe in de mengbeker: de asperges en 30gr olijfolie en fruit (zonder maatbeker): **5 min / 120°C / std 1**
4. Voeg 500gr water en 1 groentebouillonblokje of 1 kl -pasta toe en kook: **20 min / 100°C / std 1**
5. Breng ondertussen in een kleine ovenschaal of klein Weckpotje: 1 el olijfolie en 1 eierdooier.
Zorg dat de eierdooier niet breekt, deze dient intact te blijven.
Dek het schaalje af met hittebestendige folie of het Weckpotje met dekseltje en plaats deze in de Varomaschaal. Herhaal dit nog 5x.
6. Breng de gesloten Varomaschaal op het deksel en kook verder: **6 min / Varoma / std 1**
Verwijder de Varomaschaal en zet opzij.
7. Voeg toe aan de mengbeker: 100gr room en 50gr geraspte parmezan en mix: **1 min / std 5 en geleidelijk verhogen naar 10**
Bij de **TM6** kan je gebruik maken van de modus '**Blender**'.
8. Serveer de asperge-crème in een diep schaalje, met de gekonfijte eierdooier (zonder olijfolie) en de resterende parmezan.

SAPIDUM!!