

Asperge parfait met spekkoek en basilicumsiroop

Ingrediënten:

Spekkoek Pandang

Voor de parfait:

witte asperges
200 g suiker
270 g eidooier
5 dl geslagen room

Bereiding parfait:

Kook de asperges met weinig zout gaar en wrijf door een zeef tot 15 cl is bereikt.
Sla de eidooier au bain-marie op, voeg hierbij langzaam suiker toe, klop koud en meng met de aspergepuree en de geslagen room.

Snijd de spekkoek in dunne reepjes op de snijmachine en leg deze in een met plastic bekleedde vorm (bijv. voor cake) giet hierna de parfait erin en laat hem opstijven in de vriezer.

Voor de basilicumsiroop:

300 g suiker
bos verse basilicum

Bereiding basilicumsiroop:

Doe 300 g suiker in een klein steelpannetje en zet het net onder water. Verwarm het al roerend op het vuur tot het een siroop begint te worden. Haal de siroop van het vuur en na 5 minuten afkoelen hang je het bosje basilicum erin.

Laat de basilicum een uurtje trekken, zodat de smaak goed vrij komt. Dan verwijderen.

HEKOS 
Oriental Food

RESTAURANT
HOTEL BOSCHOÖRD
FLETCHER  HOTELS

