

Bonbon van rode biet en asperges

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
Rode biet: 300 gr grote rode biet (2 à 3) 1 st laurierblad 2 st kruidnagel 2 el azijn nitril handschoenen	Rode biet: Kook de rode biet in ruim water met het laurierblad, kruidnagels en azijn gaar. Laat afkoelen en schil de rode biet. Snijd vervolgens in plakken op de snijmachine (stand 7).
Vulling voor rode biet: 150 gr asperges 50 gr asperges 75 gr sjalot zonnebloemolie 1 st avocado 2 el olijfolie extra vierge peper en zout mayonaise kleine spuitzak	Vulling rode biet: Schil de asperges. Snijd de 150 gr asperges in schijfjes van 3 mm; de 50 gram asperges julienne van 6 cm lang, 40 stuks (4 p.p.). Snijd de sjalotten brunoise en bak ze even in olie. Snijd de avocado brunoise van 3 x 3 mm. Meng de helft van de avocado, sjalot en de schijfjes asperges door elkaar en voeg olijfolie toe. Breng op smaak. Meng de andere helft van de avocado met wat mayonaise en pureer het met een staafmixer tot een gladde massa. Doe de massa in een klein spuitzak.
Saus: 20 gr boter 20 gr bloem 150 gr amandelmelk 60 gr room groenten bouillonpoeder sushi azijn	Saus: Verwarm de boter tot hij gesmolten is en voeg de bloem toe, blijf goed roeren. Voeg onder voortdurend roeren de amandelmelk toe. Blijf roeren tot er een gladde saus ontstaat. Voeg de slagroom toe en breng op smaak met groenten bouillonpoeder en sushi azijn.
Afwerking: bieslook	Afwerking: <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de bieslook in fijne ringen. • Leg 3 grote schijven rode biet (dakpansgewijs) op de werkbank en strijk de schijven in met wat sushi azijn. Laat de sushi azijn even inwerken en leg er een lepel avocado mengsel op. Rol de schijven rode biet op tot een bonbon.
Indekken:	Dek in met een design bord met een klein mes en -vork.
Presentatie: vene cress	Presentatie: Leg een rode biet bonbon op het bord. Steek de julienne asperges in de uiteinden. Schep 1 el saus tegen de bonbon aan en garneer af met bieslook een dotje avocado/mayonaise en vene cress.

