

## AMUSE VAN EI



### Amuse van ei, gegaard in eigen schaal met aardappelschuim

#### Bereidingswijze

##### Eitjes

1. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker.
2. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen.
3. Leg de dooiers per stuk op een lepel.
4. Spoel de eierschalen schoon en droog ze in een warmkast of niet te hete oven.
5. Schep een theelepeltje ham of zalm onder in de schalen en laat er een dooier van de lepel af op glijden.
6. Schep daar weer wat gesneden witte of groene asperges op en bewaar tot het serveren in de koeling.

##### Aardappelschuimen

1. Weeg de benodigde hoeveelheid Aviko Aardappelpuree af en laat in een RVS kom ontdooien.
2. Verwarm de slagroom, de benodigde bouillon en de boter in een pan en roer dit met een garde door de ontdooide aardappelpuree en breng op smaak met peper en zout. Voor het aardappelschuim met nootmuskaat voeg je naast peper en zout ook nootmuskaat toe.
3. Giet door een trechterzeef in een halve liter slagroomsifon.
4. Plaats een patroon, schud een paar keer en houd warm in een bain marie van maximaal 70°C.

##### Afwerking

1. Plaats de eitjes 10 minuten in een oven van 150°C tot de dooier zacht gegaard is (als een 4 minuten eitje).

### Ingrediënten (10 personen)

#### Eitjes met ham en groene asperges

- 10 verse eitjes
- 50 g gekookte beenham, fijn gesneden
- 2 klassiek gekookte asperges, fijn gesneden
- aardappelschuim nootmuskaat
- 300 g Aviko Aardappelpuree
- 100 g slagroom, ongezoet
- 100 g kippenbouillon
- 50 g roomboter, ongezoeten
- nootmuskaat

#### Eitjes met gerookte zalm en groene asperges

- 10 verse eitjes
- 50 g gerookte zalm, fijngesneden
- 2 geblancheerde groene asperges, fijngesneden
- aardappelschuim saffraan
- 300 g Aviko Aardappelpuree
- 100 g slagroom, ongezoet
- 100 g witte wijn met saffraan gekookt
- 50 g roomboter, ongezoeten

#### Garnering

- 10 blaadjes bladpeterselie
- 10 kwarten van groene aspergekoppen



**Je kunt zoveel meer met Aviko**