Geroosterde asperges met avocado

Witte asperges, zoals je ze kent, maar net een tikkeltje anders.
Met romig gebakken avocado en een zachte veloutésaus krijgt deze Vlaamse klassieker een plantaardige upgrade.

Ingrediënten

- Avocado Emulsie: 500 gr avocado
- 50ml Flora Professional
- 1l plantaardige culinaire room 15% koken
- 200g Violife creamy- alternatief voor roomkaas 500g
- 5 ml limoensap
- Veloutésaus: 500 gr schillen van de witte asperges
- 200 gr witte asperges kopjes
- 1l Flora Professional
- 1l plantaardige room 31% koken & opkloppen
- 200 gr Flora Professional plantaardig alternatief voor roomboter 2-5kg
- 200 gr sjalot
- 10 gr tijm
- 10 gr laurierblad
- 500 ml witte wijn + 1000 ml water
- Sous Vide Asperges: 2500 gr witte asperges geschild
- 1l Phase Professional met botersmaak 3-7L
- Sous Vide Roseval Aardappelen: 500 gr Roseval aardappelen

- 1l Phase Professional easy browning 3-7l
- Gebakken Avocado: 300 gr avocado's
- Garnering: 200 gr licht gebakken avocado's
- 2500 gr sous vide bereidt witte asperges
- 300 gr valoute van de witte asperges
- 300 gr Roseval aardappelen
- 50 gr avocado emulsie
- 100 gr selectie lente bloemen

Methode

1. voor de avocado emulsie: Mix de avocado met de Flora Professional Plant Koken 15% en het limoen sap. Voeg zout toe voor de smaak.
2. voor de veloutésaus: Kook de asperges in water voor 5 minuten. Zeef de asperges en kook de bouillon voor 15 minuten. Voeg de sjalotjes, laurierblad, witte wijn en tijm toe en kook totdat er 300 ml over is. Voeg de Flora Professional Plant Koken 15% en het plantaardige Flora boteralternatief toe en roer totdat het een emulsie is. Voeg zout toe voor de smaak.
3. voor de sous vide asperges: Schil de witte asperges en snij ongeveer 4 cm aan het uiteinde af, bewaar de rest. Stop de asperges in een vacuumzak met Phase Professional. Plaats de zak in een stoomoven for ongeveer 9 minuten op 90°c.
4. voor de sous vide Roseval aardappelen: Doe de Roseval aardappelen in een vacuumzak met Phase Professional. Plaats de zak in een stoomoven for ongeveer 20 minuten op 90°c. Snij kleine cirkels van 2 cm diameter, 1 cm dik, grill deze aan beide kanten.
5. voor de gebakken avocado: Schil de avocado en snij deze in plakjes van 1 cm. Snij cirkels van 2 cm in diameter, en brand deze met een brander totdat ze mooi bruin gekleurd zijn.
6. voor de garnering: Begin met het opmaken van de veloutésausin het midden. Verdeel de saus en plaats de asperges, aardappelen en de verschillende bloemen er op. Plaats de avocado rondjes en de avocado emulsie rond de asperges.

Dit recept is van Flora

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be