

**Gerookte nieuwe aardappel met coppa, cantharellen,
doperwten en hollandaise saus met gebruneerde boter
(voor 4 tussengerechten)**

Gerookte aardappel

1 kilo nieuwe aardappels
water
zout
houtsnippers

- Kook de aardappels af met schil in zout water
- Laat de aardappels afkoelen
- Snij de aardappels in stukken en rook de aardappels in een rookoventje of op de bbq. Leg de aardappels op het rooster van de bbq en sprenkel de houtsnippers over de gloeiende kolen. Dek de bbq af met het deksel en laat 20 minuten roken.

Castrique (basis voor de hollandaise)

2 uien
10 peperkorrels
Dragon
4 blaadjes laurier
1 L water
1 L witte wijn
0,5 L witte wijn azijn

- Zet de uien en de specerijen aan in een pan
- Blus af met het vocht
- Voeg de dragon toe en laat 2 uur trekken
- Zeef alles door een fijne zeef

Hollandaise met gebruneerde boter

250 dooier
100 castrique
3 gram zout
200 gram gebruneerde boter
20 gram notenolie

- Meng de dooier, castrique en het zout in een bekken en klop met een garde au bain Marie luchtig.
- Als de eidooiers “ploppen”, uit de bain Marie halen en al kloppend druppelsgewijs de olie en gebruneerde boter toevoegen.

Doperwten

- Dop de doperwten en kook ze af in zout water

Serveren

80 gram cantharellen
80 gram coppa
bieslookbloemen
preibloemen

- Bak de cantharellen in knoflookolie en breng op smaak met zout en peper
- Voeg de gerookte aardappel, doperwten en een klontje boter toe en verwarm.
- Schep alles in een bord en verdeel de dungseden plakken coppa over het bord.
- Schep een volle lepel van de hollandaise over het gerecht en verdeel daar de bloemen over.