

Recept van Niven Kuntz, restaurant Niven

Snijboon à la carbonara

Voor 4 personen

16 snijbonen
4 aardperen, geschild
80 g bundelzwammen
1 sjalot, fijngehakt
4 kwarteleieren
10 g Parmezaanse kaas
1 dl melk
100 g spek
30 g boter
olijfolie
zout
peper

Extra

Kidde (slagroomspruit) met 2 patronen

Snijbonen: snijd met een dunschiller in de lengte lange repen van de snijbonen. Blancheer deze en dompel daarna even onder in koud water.

Mousseline van aardpeer: kook de aardperen tot ze gaar zijn. Maak een puree en duw deze door een fijne zeef. Gebruik geen keukenmachine, dan wordt het lijm!

Kwartelei: pocheer de eieren 1 minuut. Houd warm.

Parmezaanschuim: maak in een klein pannetje de kaassaus door al roerend de geraspte Parmezaanse kaas en melk langzaam tegen de kook aan te brengen.

Breng op smaak met zout en peper. Doe het mengsel in een kidde. Houd au bain-marie warm.

Zwam: even aanzetten in wat olijfolie met het sjalotje en wat zout en peper. Houd warm.

Spekzout: spek krokant bakken in pan of in de oven. Vervolgens fijnmalen in keukenmachine of fijn hakken met een mes.

Afwerking:

Verwarm de snijbonen in een pannetje met wat boter en breng op smaak met zout en peper. Voor een mooie presentatie kun je de bonen opdraaien met een vork.

Verwarm de mousseline in een scheutje room. Of doe deze in een spuitzak en warm deze op in heet water.

Als eerste leg je de mousseline op het bord, hiernaast het kwartelei. Hierover de snijboon, de zwammetjes en het schuim. Als laatste het spekzout en wat fijn geraspte Parmezaanse kaas.

Als vegetarische variant, of als lekker extraatje kun je er ook wat verse truffel over schaven.