

Zurkel - lunch 15'

Maatjes met bloedzurkel, zure sjalot, goji bes en pumpernickelbrood.

Voor 4 personen

2 sjalotten
16 korenaren, wilde asperges
1 potje bloedzurkel
handvol gojibessen
4 sneetjes pumpernickelbrood
4 maatjes
witte wijnazijn
zwarte peper van de molen en zeezout

Sjalotten : pellen en in fijne schijfjes snijden. Doe ze in een schaaltje en kruid met peper en zout. Voeg een grote geut witte wijnazijn toe en meng. Laat dit een kwartiertje marineren.

Korenaren : breng gezouten water aan de kook en blancheer de korenaren kort. Koel af onder koud water. Laat uitlekken.

Pumpernickelbrood : snijd in pijltjes.

Verdeel de maatjes over de borden, werk af met de korenaren, de zure sjalotringen, de gojibessen en enkele blaadje bloedzurkel. Serveer met de pijltjes pumpernickelbrood.

TIP! Korenaar heeft maar een kort seizoen. Vervang ze door fijne groene boontjes.