

Schuim van paddestoelen

Ingrediënten:

1 teentje knoflook
3 sjalotjes

250 g kastanjechampignons
100 g shi takes of girolles

olijfolie

Water
1 blokje groentebouillon

60 ml kookroom

2 à 3 eidooiers
peper en zout

Bereiding:

Doe de sjalotjes en de knoflook in de beker en cutter fijn.
Stel in: 5 sec / stand 7

Doe de paddestoelen er bij en vermaal.
Stel in: 5 sec / stand 5 , spatel naar beneden en herhaal eventueel nog voor 1 seconde

Voeg olijfolie toe en laat alles wat sudderen.
Stel in: 100 °C / 4 min / stand 1

Zet onder met water, voeg een bouillonblokje toe en laat doorkoken.
Stel in: 100°C / 6 min / stand 11

Voeg de room toe en mix tot een heel fijne massa.
Stel in: 1 min / stand 9
Indien nodig mix je nog wat verder, zo hoef je niet te zeven.

Koel de beker verder af tot 70 °C

Smaak eventueel af met peper en zout.
Wanneer 70 °C indicatie voeg je de eidooiers toe.
Stel in: 1 min / stand 4

Laat alles wat afkoelen.

Doe de massa over in een syphon of kidde met 1 a 2 stikstofpatronen.
Laat staan tot gebruik. Koel eventueel af.

Indien geen Thermowhip wordt gebruikt kan je de syphon terug au bain Marie opwarmen voor een lauw warm resultaat.

Door gebruik te maken van proespuma caliente (warme versie) blijft het schuimpje langer vasthouden.

