

## POMME MOSCOVITE

Een recept van restaurant Berto





## Ingrediënten

**Vastkokende aardappel** vb. Pompadour, Nicola, Charlotte, Ratte, enz.

2 eetlepels Pur Natur zure room

1 eetlepel Pur Natur karneboter

potje kaviaar

### **Mierikswortelcreme**

150 g Pur Natur room 38 %

10 g mosterd

peper en zout

25 g gemalen mierikswortel

1 bundel bieslook

borageblad

## Bereiding

Kook de aardappel tot je hem gemakkelijk kunt uithollen met een parisiennelepел.

Bewaar het aardappelkruim en vermeng het met zure room, boter en versneden bieslook. Kruid af met peper en zout.

Vul de aardappel terug op en zet hem gedurende 5min in de oven op 200 °C.

Klop de room voor de mierikswortelcreme tot halve dikte.

Voeg er alle overige ingrediënten aan toe.

Vul een spuitzak zodanig dat je een mooi torentje kunt spuiten.

Leg een quenelle kaviaar op de aardappel en garneer met een borageblad.

Fotografie: Heikki Verdurme