

# CHIPS KAVIAAR



Voor 4 personen  
Bereidingstijd 4 uur

**Chips van aardappel**  
3 grote aardappelen

Schil de aardappelen en snij ze in fijne schijven met behulp van een mandoline. Steek rondjes uit de schijven en frituur ze op 160°C.

**Flan van zure room met limoen**  
300 g zure room  
limoensap  
peper en zout  
7 g gelatine

Doe de room in een pot, voeg wat limoensap toe en warm op zonder te koken. Kruid met peper en zout en voeg de geweekte gelatine toe. Laat 2 uur rusten op een dunne plaat in de koelkast en steek er schijfjes uit.

**Dragonmayonaise**  
40 g eiwit  
15 g sushiazijn  
15 g chardonnay-azijn  
20 g citroensap  
30 dragonblaadjes  
200 g druivenpitolie

Mix de ingrediënten in een Thermomix en voeg straalsgewijs de olie toe tot men een smeug geheel heeft.

**Aardappelpuree en gehakt**  
2 aardappelen  
zout  
10 cl witte wijn  
10 g zure room  
1 citroen  
5 takjes bieslook, fijngesneden  
50 g gehakt (zie basisrecept p. 221)

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water. Giet het water af wanneer de aardappelen bijna gaar zijn, voeg de witte wijn toe en kook verder tot ze gaar zijn. Plet de aardappelen met behulp van een klopper en laat de puree afkoelen. Voeg de zure room, bieslook en wat citroensap toe. Meng de puree en het rauwe gehakt.

**Opgelegd mosterdzaad (zie basisrecept p. 217)**

**Dresseren**  
dragonscheuten

Rol een bolletje van de puree en plaats het tussen 2 chips. Spuit enkele puntjes dragonmayonaise op de flan van zure room en leg er enkele verse dragonscheuten op. Plaats de flan op de chips en leg er wat mosterdzaad rond.