



ccpl.nl

Mei 2024 | Asperges



Voorgerecht

Terrine van groene asperges en geitenkaas met veldsla en dille



Soep

Koude komkommersoep met watermeloen, appel en koolrabi



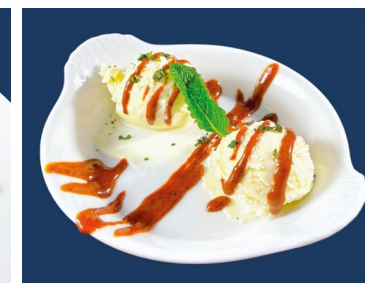
Tussengerecht

Tompouce van aspergemousse en ham, met aspergesalade en koude aspergesoep



Hoofdgerecht

Gepocheerde zeewolf met asperges, kaviaar en zilte plantjes



Nagerecht

Limoenijs met cajeta

Weingut Leth,
Grüner Veltliner,
Oostenrijk

La Forcada, Sauvignon blanc,
vendimia seleccionada,
Rioja, Spanje.



Beetgare groene asperges, romige geitenkaas en fijne dille vormen de combinatie in deze groenteterrine.

Een 'finishing touch' van gerijpte balsamico glaze geeft het juiste zure accent.

Balsamicoglaze is een gezoet balsamico.

De Italianen noemen het 'crema di balsamico', 'balsamico glaze' of 'balsamico glassa' (glazuur).

De ingredienten zijn suiker, suikerstroop of moutextract, vruchtensap, druivenmost en verdikkingsmiddel.

Het recept

We blancheren de asperges en snijden ze in de gewenste lengte.

We vullen een terrinevorm met de lagen asperges en geitenkaas en laten deze opstijven in de koeling.

De terrine bekleden we met het jonge blad van rode bieten.

Hierna maken we kruidenolie.

We serveren de terrine met blaadjes veldsla en de salade van aspergepunten. De garnering is met kruidenolie en balsamicoglaze.

De voorgestelde wijn

Weingut Leth, Grüner Veltliner, AT

De Grüner Veltliner van Leth heeft aroma's van appel en citrus.

De wijn is dus fruitig en fris met lichte zuren. Dat laatste past mooi bij de balsamicoglaze en is een tegenwicht voor de romige geitenkaas.

De nuances van verse kruiden versterken de kruidigheid van de 'red chart' en de dille.

De Terrine van groene asperges

Ingrediënten (12 personen)

22	stuks	groene asperges
250	gram	geitenkaas
2	stuks	sjalot
1	zakje	'red chart'

Extra benodigheden

- Terrinevorm
- Plasticfolie

De asperges blancheren en snijden

1. Blancheer de groene asperges 1 minuut in kokend water en laat ze uitlekken.
2. Snijd de punten van de asperges en houd ze apart tot de afwerking.
3. Snijd de aspergestelen in gelijke stukken van 12 cm.

De terrinevorm vullen

1. Snipper de sjalotten.
2. Roer de gesneden sjalot door de geitenkaas en voeg room toe als deze niet smeugig genoeg is.
3. Bekleed de terrinevorm royaal met plasticfolie.
4. Smeer met de achterkant van een lepel een laag geitenkaas op de bodem van de terrinevorm.
5. Leg 6 aspergestelen in de lengte van de terrinevorm naast elkaar op de laag geitenkaas en bestrooi ze met peper en eventueel zout.
6. Smeer een laag geitenkaas op de aspergestelen en druk de kaas stevig aan om de ruimte tussen de asperges te vullen.
7. Blijf lagen maken tot de asperges op zijn.
8. Dek de terrine af met plasticfolie.
9. Zet de terrine minstens 2 uur in de koeling.

De terrine bekleden met 'red chart'

1. Verwijder de stelen van de 'red chart'.
2. Verwijder de eerder aangebrachte plasticfolie van de terrine.
3. Leg de onsteelde bladeren 'red chart' op een ander stuk plasticfolie, en wel in een rechthoek die groot genoeg is om de terrine in te wikkelen.
4. Zet de terrine midden op de plasticfolie met 'red chart' en wikkel hierin de terrine.
5. Zet de terrine tot de afwerking in de koeling.

Ter info

'Red chart' is het jonge blad van rode biet.

Groene kruidenolie

Ingrediënten (12 personen)

15	gram	peterselie
15	gram	bieslook
10	gram	basilicum
1	stuks	knoflookteen
200	ml	olijfolie
		zout
		zwarte peper

Extra benodigheden

- Blender
- Knijpflesje

Bereiding

1. Breng water in een ruime pan, met wat zout, aan de kook en kook hierin de peterselie, bieslook en basilicum 1 minuut.
2. Giet het water af.
3. Spoel de kruiden af met koud water, laat ze uitlekken en knijp het water eruit.
4. Draai de kruiden met de knoflook en de olijfolie in de blender glad.
5. Breng de kruiden op smaak zwarte peper en eventueel zout.
6. Vul een knijpflesje met de kruidenolie.

Let op

- 1 el kruidenolie is voor de salade van aspergepunten (zie bij de afwerking) en we hebben ook kruidenolie nodig voor het garneren van de terrine.
- De rest van de kruidenolie is voor bij de soep.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

6	gr	dille plukjes (= 2 el)
		veldsla
30	gr	balsamicoglace (= 2 el)

Vorbereiding

1. Maak een salade van de aspergepunten, plukjes dille en 1 el kruidenolie.
2. Breng de salade op smaak met peper en eventueel zout.
3. Snijd de terrine in plakken, 1 per persoon, en verwijder de folie.

Opmaak

1. Leg een plak terrine op het bord.
2. Leg bij de terrine wat blaadjes veldsla en de salade van aspergepunten.
3. Garneer het gerecht met kruidenolie en de balsamicoglace.

Soep: koude komkommersoep met watermeloen, appel en koolrabi

1



Deze komkommersoep is zo licht en verfrissend dat hij bijna een zomerse drank lijkt. Het zuur van de appel en het zoet van de watermeloen vormen een mooi contrast.

Ter verdere toelichting: de **tomatillo** of Mexicaanse aardkers is een plant uit de nachtschadefamilie. Tomatillo is verwant met de goudbes en de lampionplant.

Togarashipoeder is een pittige Japanse kruidenmix met szechuanpepers, chilivlokken, gemberpoeder, sesamzaad, maan- of hennepzaad, gemalen nori en gedroogde sinaasappelschillen. Er zijn ook varianten met citroengras, selderijzaad en zeezout.

Het recept

We maken koude komkommersoep en komkommerbakjes voor in de soep.

Hierna snijden we komkommer, appel, watermeloen, avocado, koolrabi, tomatillo en tomaat, als vulling voor de soep.

We marinieren de gesneden komkommer en appel in yoghurt.

De afwerking is met dille en de bij het voorgerecht gemaakte kruidenolie.

Ingrediënten (12 personen)

- 6 st komkommer
- 60 ml yoghurt (= 4 el)
- 10 ml citroensap (=2 tl)
- 2 gr togarashipoeder (= 1 tl)
- 4 gr dille, fijngesneden (= 4 tl)
- 24 ml groene-kruidenolie (= 6 tl)
(komt van het voorgerecht)
- 1 st koolrabi
- ½ blik tomatilloblokjes
- 6 st plakjes tomaat (op olie)

Extra benodigdheden

- Blender
- Passerdoek en zeef

Komkommerbakjes

1. Schil 2 komkommers en snijd ze in 12 schijven van 2,5 cm.
2. Hol de schijven met een lepeltje uit tot bakjes en bewaar de zadjes.

Komkommersoep

1. Schil 3 komkommers en hak ze fijn
2. Pureer de komkommerstukjes en de eerder uitgeschepte zadjes met 2 tl zout in de blender glad.
3. Leg een passerdoek op een zeef, zet deze op een kom en giet de komkommerpuree hierin.
4. Zet de kom met de zeef in de koeling tot al het komkommervocht is doorgelopen.
5. Breng het komkommervocht eventueel op smaak met zout.
6. Zet het komkommervocht, de soep dus, tot de afwerking in de koeling.

De vulling voor de soep

1. Snijd een ½ komkommer tot 8 el julienne, 2,5 cm lang.
2. Snijd 1 Granny Smith tot julienne, 2,5 cm lang, in totaal 8 el.
3. Snijd ¼ watermeloen tot brede reepjes zonder zadjes, in totaal 8 el.
4. Snijd 1 avocado in blokjes, in totaal 8 el.
5. Roer de yoghurt met het citroensap en het togarashipoeder in een kom.
6. Schep de reepjes komkommer en appel door de yoghurt en laat ze zo lang mogelijk marinieren.
7. Laat de gemarineerde reepjes komkommer en appel uitlekken in een zeef.

Afwerking

1. Snijd de koolrabi, tomatillo en de plakjes gedroogde tomaat brunoise, per ingrediënt 8 el.
2. Snijd de dille fijn.
3. Zet 2 komkommerbakjes midden op een diep bord en vul ze met de gemarineerde reepjes komkommer en appel.
4. Verdeel de blokjes watermeloen, avocado, koolrabi, tomatillo en tomaat rond de komkommerbakjes.
5. Schep de koude komkommersoep in de borden en bestrooi deze met de fijn-gesneden dille.
6. Sprenkel een ½ tl kruidenolie over het gerecht en maal er wat peper overheen.



Het recept

We koken de asperges zacht en maken hiervan een mousse.

Hierna snijden we een plak bladerdeeg in vieren en bakken deze in de oven.

We maken een tompouce van ham en aspergemousse tussen 2 plakken bladerdeeg en we serveren de tompouce met een aspergesoep en een salade van repen asperges.

Tompouce van aspergemousse

Ingrediënten (12 personen)

2	kg	asperges
1	zakje	gelatineblaadjes (14 stuks = 23 gram)
300	ml	geklopte slagroom
12	st	bladerdeeg (in de diepvries)
200	gr	boerenachterham gesneden

Extra benodigdheden

- Magimix
- Snelvriezer

Asperges koken

1. Schil de asperges.
2. Kook de asperges in water superzacht.
3. Laat de asperges uitlekken en bewaar 300 ml van het kookvocht voor de soep (voor 12 personen).

De aspergemousse maken

1. Week de gelatine in koud water.
2. Pureer de zachtgekookte asperges in de Magimix.
3. Verhit wat aspergepuree en los hierin de gelatine op.
4. Klop 300 ml slagroom (voor 12 personen).
5. Meng 800 gr aspergepuree met de slagroom tot een mousse; de rest van de puree is voor de koude soep.
6. Laat de mousse opstijven op een laag bakblik in de snelvriezer.

De tompouce opbouwen

1. Snijd het bladerdeeg in vieren.
2. Snijd de plakken ham en de koude aspergemousse tot hetzelfde formaat als het bladerdeeg.
3. Beleg $\frac{1}{4}$ vel bladerdeeg met een plakje ham; daarop komt de aspergemousse en nog een plakje ham en bovenop weer $\frac{1}{4}$ vel bladerdeeg.
4. Bewaar de tompouce tot de afwerking.

Aspergesalade

Ingrediënten (12 personen)

- 10 st asperges
- 1 st citroen
- 100 ml zonnebloemolie
- 5 gr gembersiroop
peper & zout

Bereiding

1. Snijd 2-3 cm van de steel van de asperges.
2. Schil de asperges en schil ze dan met de dunschiller in repen.
3. Meng het sap van 1 citroen, zonnebloemolie, peper & zout en gembersiroop tot een dressing.
4. Meng dressing en de repen asperges.

Koude aspergesoep

Ingrediënten (12 personen)

- 200 ml volle melk
- 200 ml witte wijn

Bereiding

1. Kook de witte wijn in tot 1/3.
2. Meng de ingekookte wijn en de melk met de bewaarde rest van de puree, en het overgebleven kookvocht.
3. Breng het gerecht op smaak met peper en eventueel zout.
4. Bewaar de soep tot de afwerking.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

- 40 gr mayonaise (= 2 el)
- 50 gr imitatiekaviaar
(ook voor het hoofdgerecht)

Vorbereiding

1. Meng de mayonaise met de kaviaar.
2. Bestrijk de tompouce met de kaviaar-mayonaise.
3. Schenk de soep in glaasjes.

Opmaak

1. Leg op elk bord een tompouce en wat aspergesalade
2. Zet hierbij het glaasje soep.



De voorgestelde wijn

La Forcada, Sauvignon blanc, vendimia seleccionada, *Rioja, ES*.

De Sauvignon Blanc van La Forcada heeft groen gras in de geur.

De verfrissende smaak van citroenschil, rijpe citroen en buxus past goed bij de zilte plantjes, de vis en de asperges.

De wijn heeft door korte houtrijping ook enige vanille en is verder wat complex: het biedt zo ook een goed tegenwicht aan de boter in de vissaus.

De Sauvignon Blanc van La Forcada heeft verder een vrij lange afdrank.

Het recept

We koken de asperges en maken een vissaus, waarin we later de zeewolf filets pocheren.

De vissaus monteren we met boter.

We serveren de zeewolf op de asperges en leggen hierop zee kraal en 'salty fingers', ofwel Koppert cress.

Asperges

Ingrediënten (12 personen)

48 stuks asperges

12 gram zout

Bereiding

1. Schil de asperges en snijd 2-3 cm af van de steel.
2. Kook 2 liter water 15 minuten met het zout, de aspergeschillen en de resten.
3. Verwijder de aspergeschillen en de resten en breng het water weer aan de kook.
4. Voeg de geschilde asperges toe.
5. Haal de pan van het vuur, wanneer het water weer kookt.
6. Laat de asperges in het hete water afkoelen tot de opmaak.

De zeewolf en de vissaus

Ingrediënten (12 personen)

150	gram	sjalot
1	stuks	venkel
40	milliliter	Pernod
750	gram	witte wijn Chef Liquid concentraat
1250	gram	slagroom boter
12	stuks	zeewolfilets van 90 gr
1	potje	imitatiekaviaar (is ook voor de soep)
75	gram	zeekraal
24	stuks	salty fingers (ofwel Koppert Cress) olijfolie

Bereiding

1. Snipper de sjalotjes
2. Snijd het venkelwit fijn.
3. Verwarm de witte wijn.
4. Voeg de gesneden sjalotjes en venkelwit toe aan de warme wijn.

5. Maak 500 ml visbouillon met 30 gr Chef Liquid concentraat.
6. Voeg de visbouillon toe aan de wijn en laat de bouillon-met-wijn inkoken.
7. Roer de slagroom en de Pernod door de bouillon-met-wijn: zo ontstaat een vissaus.
8. Zeef de vissaus en laat deze inkoken tot 1,5 liter.
9. Breng de vissaus op smaak met witte peper en eventueel zout.
10. Bewaar de vissaus tot de afwerking.

Afwerking

Extra benodigdheden

- Staafmixer

Voor het uitserveren

1. Fruit de zeekraal kort in olijfolie.
2. Pocheer de zeewolfilets enkele minuten in de vissaus.
3. Monteer met de staafmixer de vissaus met goed koude roomboter
4. Roer de kaviaar rustig en kort door de saus.

Opmaak

1. Leg de asperges naast elkaar in het midden van het bord.
2. Leg de zeewolf op de asperges.
3. Sprenkel de vissaus rijkelijk over de zeewolf en asperges
4. Leg de warme zeekraal op de vis en ook een paar 'salty fingers'.



Cajeta is een Mexicaanse versie van karamel en is traditioneel van geitenmelk, die langzaam met suiker en kaneel tot een dikke, goudbruine saus wordt gekookt.

De **cajeta** komt overal in Mexico voor, van bij stalletjes langs de straat, waar geroosterde rijpe bakbananen met **cajeta** te koop zijn, tot in de meest verfijnde Mexicaanse restaurants, met flensjes met **cajeta** op de dessertkaart.

In andere Spaanstalige landen noemt men zoete karamelsaus of karamelsiroop 'dulce de leche'. Het gerecht is oorspronkelijk uit Spanje: de 'conquistadores' brachten het naar Zuid-Amerika.

Het recept

We maken limoenijs volgens beproefd recept.

Dan koken we de cajeta van gezoute geitenmelk.

We lepelen royaal cajeta over het ijs en we serveren het met een plukje munt.

Limoenijs

Ingrediënten (12 personen)

2	stuks	limoen (rasp – 1,5 el)
100	ml	limoensap uit fles (= 7 el)
150	gram	suiker
560	ml	slagroom
90	gram	yoghurt
7	gram	vanille-essence (= 1,5 tl)
22	gram	tequila (= 1 el)

Bereiding

1. Rasp de limoenen.
2. Pers de limoenen uit en vul het sap tot 100 ml aan met limoensap uit fles.
3. Meng een ijsbasis van de limoenrasp, limoensap, suiker, slagroom, yoghurt, vanille-essence en tequila.
4. Draai de ijsbasis in de ijsmachine tot limoenijs.
5. Bewaar het limoenijs in de diepvries tot de opmaak.

Dessert: Limoenijs met cajeta

2

Cajeta

Ingrediënten (12 personen)

- 1 pak geitenmelk (= 750 ml)
- 100 gr suiker
- 1 stuks kaneelstokje
- 1 gram baking soda (= ½ tl),

Bereiding

1. Los ½ tl 'baking soda' op in 1 el water.
2. Meng de geitenmelk, suiker, kaneel in een grote, zware pan.
3. Breng de gezoete geitenmelk op halfhoog vuur aan de kook.
4. Haal de pan van het vuur en roer het opgeloste zuiveringszout door de melk.

Ter info

De melk zal door het opgeloste zuiveringszout zuur worden en opschuimen, maar dat kan geen kwaad.

5. Als het schuim is verdwenen, kook dan de melk al roerend op laag vuur tot een goudgeel en dik-vloeibare cajeta.

Tip

- De cajeta krijgt de consistentie van honing; dat kan wel 1 uur duren!
- Zet wat cajeta enkele minuten op een bordje in de koeling om de consistentie ervan te bepalen: de cajeta mag niet dikker zijn dan honing.

6. Giet de cajeta door een zeef.
7. Zet de cajeta afgedekt in de koeling tot de opmaak.

Afwerking

Ingrediënten (12 personen)

- 15 stuks muntblaadjes

Opmaak

1. Lepel de cajeta royaal over het limoenijs.
2. Garneer het ijs met een plukje munt.