

Maand: Mei 2018

Thema: Asperges



Amuse

**Duo van Asperges**

Voorgerecht

**Gegrilde Sint-Jakobsvruchten met spaghetti van asperges**

Soep

**Aspergesoep met Pancetta en rozemarijn**

Hoofdgerecht

**Structuren van Limburgse asperges met Lam**

Nagerecht

**Asperge-ijs met chocomousse en een pittig sesamkrokantje**

## Duo van Asperges

Amuse, 15 personen

### Ei met zalm en asperges

4	stuks	eieren
1	bosje	groene asperges <b>10 cm bovenkant</b>
200	gram	gerookte zalm
1	eetlepel	zure room
1	eetlepel	mayonaise
2	eetlepels	bieslook
		zout
		peper

Extra: amuse glaasjes

Kook de eieren in 8 minuten hard. Spoel ze onder koud water af en laat ze afkoelen. Pel de eieren, plet ze fijn met een vork. Duw ze met de achterkant van een lepel door een zeef. Snij de bovenkant van de groene asperges op 10 cm lengte af, 1 p.p.. Kook de asperges beetgaar en laat ze schrikken onder koud water. Goed afkoelen en laten uitlekken. Snij de zalm in repen en rol ze op tot 15 roosjes.

Meng de zure room met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Schep het ei in de glaasjes, steek er een asperge in. Lepel er wat zure room-mayonaise op, bestrooi met de gehakte bieslook en werk af met een zalmroosje.

### Salsa van witte en groene asperges

300	gram	witte asperges
		<b>onderkant van bosje groene asperges</b>
3	eetlepels	crème fraîche
1,5	eetlepels	mayonaise
30	gram	pijnboompitten
1	teentje	knoflook
		zout
		peper

Schil de witte asperges en was de groene. Verwijder van alle asperges het houtachtige uiteinde en halveer ze in de lengte, **de onderste stukken van de groene gebruiken die je over hebt van de bereiding van deel 1 van dit recept**. Eventueel nog een keer halveren, kwarten, in de lengte. Snij de asperge vervolgens in chinoise van 2 cm.

Kook de asperges in ruim water met zout in 3 tot 5 minuten beetgaar. De groene asperges iets korter dan de witte. Giet ze af en laat ze afkoelen.

Meng de crème fraîche met de mayonaise, de geroosterde pijnboompitten, zout en peper naar smaak. Pel de knoflook en knijp het teentje erboven uit en vermeng het goed door elkaar. Roer de aspergestukjes erdoor.

Laat de salsa ten minste 1 uur staan om op smaken te komen.

Serveer het glaasje op een bordje met de salsa van witte en groene asperge ernaast.

## **Gegrilde Sint-Jakobsvruchten met spaghetti van asperges**

Voorgerecht, 15 personen

### **Blanke botersaus**

2	stuks	sjalotten
1	eetlepel	witte wijnazijn
400	ml	witte wijn
150	gram	boter
150	gram	zure room

Maak de blanke botersaus door de fijngesneden sjalotten, witte wijnazijn en de witte wijn in een pannetje tot 1/4 te laten inkoken. Doe er dan de boter en de zure room bij. Roer goed door en breng tot aan het kookpunt. Draai het mengsel glad met de staafmixer.

### **Asperges**

30	stuks	witte asperges
45	blaadjes	lamsoren
		olijfolie fruitig
		boter
½	theelepel	suiker
	Snufje	nootmuskaat
23	stuks	sint-jakobsvruchten
		peper
		zout

Extra:                      rvs ringen ø 5 cm  
                                    Julienne dunschiller

Schil de asperges, verwijder de houtachtige uiteinden en snij de asperge julienne met de julienne dunschiller om zo de gewenste 'spaghetti' te krijgen.

Verwijder de steeltjes van de lamsoren en was de blaadjes. Laat de lamsoren even opwellen in een pan met wat olijfolie fruitig. Als we geen lamsoren kunnen krijgen gebruiken we zeekraal, bereiding blijft gelijk.

Zet voor het uitserveren de spaghetti van asperges even aan in wat boter met peper en zout, een halve theelepel suiker en een beetje nootmuskaat.

Snijd de Sint-Jakobsvruchten horizontaal doormidden. Grill ze in een grillpan.

Leg een kleine rvs ring op een bord. Vul deze met de spaghetti van asperges, leg er de Sint-Jakobsvruchten bovenop. Zorg dat je er 3 per bord maakt.

Werk af met blaadjes lamsoor of zeekraal en een streep blanke botersaus.

## **Aspergesoep met pancetta en rozemarijn**

Soep, 15 personen

### **Groentebouillon**

**Gebruik de schillen van de asperge, maar laat ze niet langer dan 20 minuten mee trekken.**

3	liter	water
4	stuks	aardappels
4	stuks	uien
4	stuks	prei
4	stuks	wortelen
4	stuks	meirapen
2	stengels	bleekselderij
6	stuks	kleine tomaten
3	stuks	groentebouillonblokken
		zout

Was alle groenten en snijd ze grof. Doe ze in een grote pan, en voeg er 3 liter water bij, wat zout naar smaak en breng aan de kook. Voeg dan de 2 of 3 groentebouillonblokken toe. Zet het vuur laag en laat de bouillon zo'n 30-45 minuten pruttelen.

Haal de pan van het vuur, zeef de bouillon en druk de groenten met een lepel uit. Doe de schillen van de asperges in een pan, giet de bouillon erover en breng opnieuw tegen de kook aan en laat zo lang mogelijk trekken. Haal na 20 minuten de schillen van de asperge eruit. Laat de soep verder trekken en zeef de bouillon opnieuw.

### **Aspergesoep**

2,5	kg	witte asperges
10	eetlepels	olijfolie traditioneel
9	stuks	sjalotjes
300	ml	droge witte wijn
2,3	liter	groentebouillon
150	gram	pancetta, in reepjes
4	takjes	rozemarijn
30	gram	boter
30	gram	bloem
300	ml	slagroom
		peper
		zout

Extra: keukenpapier

Schil de asperges en verwijder de houtachtige uiteinden. Houd 15 kopjes en 15 steelstukjes, ieder 2-3 cm lang, apart.

Snijd de rest van de asperges in stukjes.

Verhit 8 el olijfolie traditioneel in een soeppan. Fruit de gesnipperde sjalotjes zachtjes aan. Schep de asperges erdoor en bak 2 minuten mee, zonder te kleuren. Schenk de wijn in de pan en voeg de groentebouillon toe en breng aan de kook.

Draai het vuur laag en kook de asperges in 15 minuten zachtjes gaar.

Snijd de apart gehouden asperges in de lengte in 4 kwarten of in 1/8 als de asperges erg dik zijn.

Bak de pancetta, **niet ver voor het uitserveren**, in een droge koekenpan krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Voeg de kwarten asperges en de rozemarijntakjes toe en gaar op laag vuur tot de asperges boterzacht zijn. Voeg peper naar smaak toe. Haal de rozemarijntakjes eruit.

Pureer de soep met de staafmixer.

Laat de boter in een soeppan smelten en voeg de bloem toe. Laat de roux even garen en voeg dan lepel voor lepel onder voortdurende roeren de gepureerde soep toe. Voeg de slagroom toe en verwarm nog 1 minuut. Breng de soep op smaak met peper en zout. Schep de soep in diepe borden en garneer met de krokante pancetta en de kwartjes asperges.

## Structuren van Limburgse asperges met Lam

Hoofdgerecht, 15 personen

### Asperges

45	stuks	asperges voor te koken boter zeezout
200	gram	crème fraîche
9	stuks	eieren olijfolie fruitig
8	stuks	rauwe asperge olijfolie traditioneel
2	eetlepels	Aceto Balsamico peper zout

Extra: aluminiumfolie  
Rvs steker Ø 3 cm

### Asperges algemeen

Schil 45 stuks asperges en verwijder de houtachtige onderzijde. Zet alle asperges op in koud water met wat boter en zeezout, niet teveel water asperges moet net onder staan. Breng de asperges aan de kook. Kook de asperges gedurende 4-6 minuten en zet de warmtebron uit. **(haal na 3 minuten kooktijd 7 stuks asperges uit de pan en spoel deze met koud water af om het kookproces te stoppen = bereiding Asperges 3)**  
Laat de overige asperges na de kooktijd nog wat nagaren in het vocht

### Asperges bereiding 1: Gekookte asperges

Snijd van 38 stuks van de gekookte asperges 3/5 af en draai deze glad in de blender (gebruik dit bij asperge bereiding 2) tot een puree.  
Bewaar de koppen (=2/5 deel) voor het opmaken van de borden.

### Oven voorverwarmen op 100° C

#### Asperges bereiding 2: Asperges flan

Vermeng de puree met de crème fraîche en de eieren. Breng op smaak met peper en zout.

Stort de massa in een ingevette vorm tot een hoogte van ca. 2 cm. Gaar de flan afgedekt met folie op 100°C gedurende 55 minuten in de oven. Laat de flan afkoelen en steek m.b.v. een steker Ø 3 cm tonnetjes uit en zet ze koud weg op een tableau in de koeling.

#### Asperges bereiding 3: Gemarineerde asperges

Snijd 7 stuks asperges die 3 minuten gekookt hebben, met de dunschiller vanuit de kop naar de staart in lange dunnen repen. Schil 5-7 linten in totaal per asperges af. Leg de linten op een schaal en marineer met olijfolie en zeezout. Zet koud weg in de koeling.

### **Asperges bereiding 4: Asperge batonettes:**

Schil de 8 rauwe asperges goed. Snijd ze in stukjes van 3-4 cm. Halveer deze stukjes in de lengte en snijd deze helften in drieën . Maak mooie gelijke stukjes. Bak deze batonettes kort voor het uitserveren in olijfolie traditioneel. Bestrooien met zeezout, afblussen met 2 eetlepels Aceto Balsamico.

### **Lam**

30	stuks	lamsribben olijfolie traditioneel
2	takjes	tijm
2	takjes	rozemarijn
2	tenen	knoflook
150	gram	boter
2	potten	lamsfond
150	gram	doperwtten diepvries olijfolie traditioneel
1	bos	radijsjes Affilla Cress peper zout

Extra: kernthermometer  
aluminiumfolie

Schraap de botjes van de lamracks goed schoon en snijd het vet van de lamsrug kruislings in. Bestrooi het vlees met peper en zout. Bak de lamsribstukken op de vetkant in olijfolie rustig en gelijkmatig aan.

Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer (bedruip) het vlees nog enkele minuten met het braadvocht. Totale braadtijd afhankelijk van dikte ca. 10 minuten.

Snijd de tijm en de rozemarijn klein en plet de knoflook. Verwijder het braadvocht, voeg de 150 gram boter en de gesneden kruiden toe. Arroseer het vlees enkele minuten met de boter en de kruiden.

Leg een rooster op een passende opvangbak en leg het gebraden vlees op het rooster. Dek af met aluminiumfolie en zet het vlees tot gebruik afgedekt weg op de werktafel ,niet in of op de warmhoudkast!.

**Verwarm voor uitserveren een oven voor op 200° C** en laat het vlees in circa 5 minuten tot een kerntemperatuur van 55° C komen. Snij en serveer het vlees meteen.

## **Lamsjus**

Voeg de lamsbouillion toe aan de pan waar de lamsribben in zijn gebakken. Kook de pan los van zijn aanbaksels en laat enkele minuten koken. Zeef het geheel en laat de jus rustig inkoken.

Kook de diepvrieserwten kort in water en zout. Verwijder het kookwater en glaceer met olijfolie.

Vorbereiding voor de opmaak:

- Maak de radijsjes schoon en snijd in dunne plakjes.
- Verwarm de erwtjes.
- bereiding 1: Portioneer de aspergekop in 2 ongelijke stukken kop en onderstuk.
- bereiding 2: Verwarm de flan, kort voor het uitserveren, in de oven op 90°C gedurende 2 minuten.
- bereiding 3: rol de linten op.
- bereiding 4: bak de batonettes.
- Giet de lamsjus in een saucière.

Serveer de 3 bereidingen van asperges op het bord. Leg de doperwten en radijs mooi bij het gerecht.

Maak af met de Affilla Cress en verdeel de lamsribben in koteletjes en plaats twee delen kruislings op ieder bord. Geef er wat jus bij en serveer de rest van de lamsjus apart in een saucière.



## **Asperge-ijs met chocomousse en een pittig sesamkrokantje**

Nagerecht, 15 personen

### **Asperge ijs**

500	gram	asperges
50	gram	magere melkpoeder
140	gram	suiker
45	gram	druivensuiker
400	ml	volle melk
200	ml	kookvocht van de asperges

Extra:                   thermometer  
                              ijsklontjes

Schil de asperges en kook ze in water. Bewaar het kookvocht. Meng het melkpoeder, de suiker en de druivensuiker met elkaar. Pureer de asperges en zeef dit mengsel door een fijne zeef. Druk met de lepel het laatste restje door de zeef.

Verwarm de melk al roerende met het kookvocht, de gepureerde asperges en het suiker-melkmengsel tot ca. 85 graden Celsius. Zeker niet hoger om het schiften te voorkomen.

Sla het mengsel koud op een bak met koud water/ijsblokjes. Zet de ijsmix een half uur in de snelvriezer. Draai hierna ijs in de ijsmachine.

### **Chocolademousse**

300	gram	pure chocolade
500	ml	slagroom
5	stuks	eiwit vloeibaar
100	gram	suiker

Smelt de chocolade au bain-marie en laat afkoelen.

Klop de slagroom zonder de suiker lobbig.

Klop de eiwitten in de vetvrije mengkom met de mixer. Voeg tijdens het mixen beetje bij beetje de suiker toe. Zo wordt de lucht vastgehouden en lost de suiker goed op.

Spatel een klein beetje van de geslagen room door de afgekoelde gesmolten chocolade. Voeg dit mengsel beetje bij beetje bij de rest van de slagroom. Spatel vervolgens de geslagen eiwitten door het chocolade-slagroom mengsel. Doe dit uiterst voorzichtig om zoveel mogelijk lucht in het eindproduct te houden.

Controleer de smaak en voeg eventueel nog wat suiker toe. Stort de mousse in een grote kom en zet koel weg.

### **Sesamkrokant**

125	ml	jus d'orange
240	gram	poedersuiker
90	gram	bloem
½	theelepel	sambal
60	gram	sesamzaad
150	gram	gesmolten boter
		zout

### **Oven voorverwarmen op 175° C**

Meng de jus d'orange, poedersuiker en de bloem tot een gladde massa. Voeg de sambal, het sesamzaad en het zout toe en als laatste de warme boter.

Stort het beslag op een bakplaat en laat rusten in de koeling gedurende 2-3 uur.

Maak met een lepel rondjes van het beslag en leg deze op een siliconenmat. Bak het af op 175°C tot het mooi egaal goudbruin van kleur is.

Afhankelijk van de opmaak kun je de krokantjes:

- laten afkoelen en breken
- of als ze uit de oven komen om een pollepel rollen, tuiles, of over een bakje leggen.

Serveer mooie quenelles van het ijs en de mousse en serveer dit met het pittige krokantje en desgewenst een toefje slagroom.