

Maandmenu



mei 2006

Salade van asperges en black tijgergarnalen

Soep van zoete aardappels met aspergechips en knapperige parmaham

Kervelpasta met aspergeragout en coquilles Saint Jacques

Aspergeflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en
kalfssukade met rode wijnsaus

Honing-aspergemousse met rabarbercompote

Mokka

Salade van asperges en black tigersgarnalen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Black tigersgarnalen	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Olijfolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Salade:</i>			
Asperges (groene)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Winterwortel	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Dragon (gehakte)	7,5 gram	15 gram	30 gram
<i>Dressing:</i>			
Dragonazijn	2 eetlepels	0,3 dl	0,7 dl
Olijfolie	0,6 dl	1,25 dl	2,5 dl
Sinaasappelsap	0,5 sinaasappel	1 sinaasappel	2 sinaasappels
Mosterd (naar smaak)			
Zout en peper			
<i>Kreeftenfond:</i>			
Kreeftenfondpoeder	36 gram	90 gram	180 gram
Water	0,6 l	1,5 l	3 l
<i>Garnering:</i>			
Dragon	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Koude borden	Kookpan	Snijplank	Mes
Zeef	Garde	Koekenpan	Juliennesnijder

Vorbereiding:

Vis:

- Pel de black tigersgarnalen.
- Hak de knoflook grof.

Salade:

- Schil het onderste deel van de asperges en snijd het onderstuk eraf.
- Schil de winterwortel en snijd ze julienne.
- Hak de dragon fijn.

Zie blad 2

Salade van asperges en black tigersgarnalen (vervolg)

Bereidingswijze:

Salade:

- Blancheer de asperges in kreeftenfond tot ze net gaar, maar nog wel knapperig zijn. Spoel ze koud af, laat ze uitlekken. Bewaar de kreeftenfond.
- Snijd de asperges diagonaal in drie stukjes en leg ze in een ondiepe schaal.
- Blancheer de wortel julienne in de achtergehouden kreeftenfond. Spoel ze koud af en laat ze uitlekken.
- Leg ze bij de asperges en voeg de gehakte dragon toe.

Dressing:

- Klop de olie, de dragonazijn en het sinaasappelsap en breng de dressing op smaak met mogelijk mosterd, zout en peper. Schenk alles over de asperges en de worteljulienne en zet weg voor later.

Vis:

- Bestrooi de black tigersgarnalen met zout en peper.
- Verwarm de olie met de knoflook. Bak de garnalen heel kort. Verwijder de knoflook.

Serveren:

- Verdeel de asperges met de wortelreepjes en de dragon over de borden.
- Sprenkel de dressing erover en leg vier black tigersgarnalen op elk bord.
- Garneer met een takje dragon.
- Serveer de salade direct.

Soep van zoete aardappels met aspergechips en knapperige parmaham

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Bataten (zoete aardappel)	250 gram	625 gram	1250 gram
Paprika (rode)	1 stuks	2.5 stuks	5 stuks
Ui (klein)	1 stuks	2.5 stuks	5 stuks
Knoflook	0.5 teentje	1,25 teentje	2.5 teentjes
Boter (koud)	25 gram	62.5 gram	125 gram
Suiker (bruine)	0,3 eetlepel	0,75 eetlepel	1.5 eetlepels
Groentebouillon	3 dl	7.5 dl	1.5 liter
Spaanse peper (rood)	0.2 stuk	1 stuks	2 stuks
Laurierblad	0.5 blad	1.25 blaadje	2.5 blaadjes
Zout en peper			
Vulling:			
Asperges (witte)	4 stuks	100 stuks	20 stuks
Parmaham	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Olijfolie	2 theelepels	5 theelepels	10 theelepels
Garnering:			
Balsamico-azijn	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels

Materiaal:

Warme grote borden (diep)	Schilmes	Snijplank	Mes
Staafmixer	Grote pan met deksel	Frituurpan	Keukenpapier
Zeef			

Vorbereiding:

Soep:

- Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van circa 1 cm.
- Was de paprika's, verwijder het zaad en de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Maak de uien en de knoflook schoon en hak ze fijn.

Vulling:

- Schil de asperges en snijd de onderkant eraf.
- Snijd de stengels in dunne, zeer schuine plakjes en droog ze goed af met keukenpapier. Bewaar de kopjes voor de garnering.
- Snijd of scheur de ham in reepjes.

Zie blad 2

Soep van zoete aardappels met aspergechips en knapperige parmaham (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Verhit een deel van de boter. Smoor de uien en de knoflook heel kort hierin.
- Voeg de paprika en de suiker toe en laat alles licht caramelliseren. Voeg de aardappels en de bouillon toe.
- Leg de aspergekopjes in een zeef en hang die in de pan om ze te laten garen.
- Was de Spaanse peper, halveer ze, haal de pitjes eruit en doe de pepers in de soep. Voeg het laurierblad toe en laat de soep circa 20 minuten afgedekt trekken op een laag vuur.
- Verwijder de Spaanse peper en het laurierblad. Houd een deel van de groente apart en pureer de rest met de soep. Houd de soep warm.
- Snijd de resterende boter in stukjes en roer deze door de soep.
- Breng de soep op smaak met zout en balsamico-azijn.

Vulling:

- Verhit de olie en bak de hamreepjes hierin op een matig vuur knapperig. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Verhit de frituurolie. Frituur hierin de plakjes asperges (in delen, anders koelt de olie teveel af) tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- Schep ze uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout.

Serveren:

- Schep de soep in voorverwarmde grote diepe borden.
- Garneer de soep met de stukjes groente, ham, aspergechips en de aspergekopjes.
- Serveer direct.

Kervelpasta met aspergeragout en coquilles Saint Jacques

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Coquilles Saint Jacques	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<i>Pastadeeg:</i>			
Kervel	0,3 bosje	0.75 bosje	1.5 bosjes
Eieren	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	0.7 eetlepel	1,75 eetlepel	3.5 eetlepels
Bloem	80 gram	200 gram	400 gram
Zout			
<i>Aspergeragout:</i>			
Asperges (witte)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Wijn (mousserend)	0.4 dl	5 dl	1 liter
Water	1 dl	2.5 dl	5 dl
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Bloem	0.8 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Room culinair	1 dl	2,5 dl	5 dl
Visbouillonpoeder			
Suiker			
Zout en peper			

Materiaal:

Warme kleine borden (diep)	Plastic folie	Snijplank	Mes
Staafmixer	Zeef	Pastamachine	Kookpan
Koekenpan	Steker 4 Ø cm	Grillplaat	Kwastje

Vorbereiding:

Pastadeeg:

- Haal de kervelblaadjes van de stelen en houd een takje per persoon apart voor garnering.
- Pureer de kervelblaadjes met de eieren, olijfolie en wat zout.
- Voeg de bloem toe en kneed het mengsel tot een glad deeg.
- Wikkel dit in plastic folie en laat het 30 minuten op een koele laats rusten.

Aspergeragout:

- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf.
- Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met de 2/3 deel van de wijn en het water, suiker en zout. Laat ze circa 10 minuten trekken. Giet alles door een zeef en vang het vocht op.
- Snijd de asperges in stukjes van circa 3 cm, kook ze circa 18 minuten in het kookvocht. Schep ze uit de pan en houd ze warm in 1 dl van het kookvocht. Bewaar de rest van het kookvocht voor de ragout.

Kervelpasta met aspergeragout en coquilles Saint Jacques (vervolg)

Bereidingswijze:

Pasta:

- Rol het pastadeeg met een pastamachine dun uit.
- Snijd met een steker 4 rondjes per persoon uit.
- Breng licht gezouten water aan de kook.
- Kook hierin de pastarondjes in circa 2 minuten beetgaar. Giet ze af, maar bewaar een deel van het kookvocht. Dit kan over de pasta geschept worden, dan koelt de pasta niet zo snel af.

Aspergeragout:

- Kneed een deel van de boter met de bloem tot balletjes en roer deze één voor één door het resterende aspergekookvocht.
- Voeg de room culinair toe, breng de saus aan de kook het laat hem circa 10 minuten trekken. Snijd de resterende boter in stukjes en klop ze samen met de resterende wijn door de saus. Let op de saus mag niet te dik worden.
- Breng de saus op smaak met suiker, zout, peper en visbouillonpoeder.
- Giet de asperges af en schenk de saus erbij. Warm het geheel even door.

Coquilles Saint Jacques:

- Spoel de Coquilles Saint Jacques met koud water af en dep ze goed droog.
- Vet de grillplaat in met olie of leg er pakpapier op en laat hem heet worden.
- Gril de coquilles Saint Jacques circa 2 minuten per kant. Bestrooi ze met zout en peper en houd ze apart.

Serveren:

- Schep de pastarondjes uit de pan, laat ze uitlekken en verdeel ze samen met de aspergeragout over de voorverwarmde borden.
- Leg de coquilles Saint Jacques er bovenop en garneer met een takje kervel.

Aspergeflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en kalfssukade met rode wijnsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aspergeflan:</i>			
Asperges (witte)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Eieren	1 stuks	2.5 stuks	5 stuks
Eidooiers	0,45 dl	1,125 dl	2,25 dl
Slagroom (crème double)	1 dl	2.5 dl	5 dl
Boter	12,5 gram	31,25 gram	62,5 gram
Suiker			
Zout			
<i>Peterseliesaus:</i>			
Peterseliewortel	90 gram	225 gram	450 gram
Peterselie (gladde)	0,1 bosje	0,25 bosje	0,5 bosje
Boter	8 gram	20 gram	40 gram
Citroensap			
<i>Vlees en rode wijnsaus:</i>			
Kalfssukade	400 gram	1000 gram	2000 gram
Wortel	50 gram	125 gram	250 gram
Ui	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Prei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Kalfsfond	2 dl	5 dl	1 l
Rode wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Laurier, tijm, rozemarijn			
Bruine rouxpoeder			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Witte en groene asperges	3 stuks	8 stuks	16 stuks

Materiaal:

Warme borden	Kookpan	Snijplank	Mes
Staafmixer	Zeef	Bakpapier	Braadslee
Timbaaltjes	Kwastje	Juliennesnijder	

Vorbereiding:

Aspergeflan:

- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf.
- Breng de schillen en de afgesneden onderkanten aan de kook met de hoeveelheid water zodat de schillen net onder staan, wat suiker en zout en laat ze circa 10 minuten trekken. Giet alles door een zeef en vang het kookvocht op.
- Snijd de asperges in stukken van circa 3 cm en kook ze circa 20 minuten in het aspergekookvocht.

Zie blad 2

Aspergesflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en kalfssukade met rode wijnsaus (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Aspergesflan: (vervolg)

- Schep ze uit de pan en laat ze afkoelen. Bewaar het vocht voor de peterseliesaus.
- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Houd de aspergepunten apart en leg de overige stukken in een theedoek en knijp ze uit.

Peterseliesaus:

- Schil de peterseliewortels, snijd ze in blokjes van 0,5 cm en blancheer deze circa 10 minuten in het aspergekookvocht beetgaar.
- Haal de peterselieblaadjes van de stengels.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet koud weg.

Vlees:

- Snijd de ui, wortel, prei en koflook fijn.
- Strooi zout en peper over de sukadelapjes en braad ze aan beide kanten bruin. Blus ze af met de rode wijn en de kalfsfond.
- Voeg de fijngesneden groente, laurier, tijm en rozemarijn toe.
- Voeg eventueel wat water toe zodat het geheel onder de vloeistof staat.
- Stoof de lapjes in 1,5 uur gaar (deksel op de pan).
- Laat het vlees rusten.

Garnering:

- Schil de asperges, snijd de kopjes eraf (bewaar voor later) en snijd de asperges met de juliennesnijder in heel dunne slierten (spaghetti).
- Leg ze in ijskoud water voor later.

Bereidingswijze:

Aspergeflan:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Pureer de aspergestukjes met de eieren, eierdooiers en de slagroom.
- Breng dit mengsel op smaak met zout en peper en druk het door een zeef.
- Bestrijk kleine timbaaltjes met zachte boter.
- Leg in elk timbaaltje een aspergepunt. Vul ze met het asperge-roommengsel.
- Vul een braadslede voor 2/3 deel met heet water en plaats de vormpjes hierin. Dek ze af met ingevet bakpapier.
- Schuif ze midden in de oven en pocheer ze in circa 45 minuten gaar.

Zie blad 3

Aspergeflan, spaghetti van twee kleuren asperges met peterseliesaus en kalfssukade met rode wijnsaus (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Peterseliesaus:

- Houd enkele blokjes peterseliewortel apart; pureer de rest met de peterselieblaadjes.
- Voeg aspergevocht toe om de saus op de juiste dikte te brengen.
- Voeg de in stukjes gesneden koude boter, zout, peper en citroensap toe.
- Schep de blokjes peterseliewortel door de saus.

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Verwarm het vlees 3 minuten in een oven van 180°C.
- Passeer het stoofvocht en laat het inkoken. Breng de saus op smaak.
- Bind de saus eventueel met een klein beetje bruine rouxpoeder.

Garnering:

- Haal de aspergeslierten uit het water en laat ze uitlekken en stoom ze samen met de aspergekopjes 30 seconden in de oven. Neem enkele slierten van elke kleur en vorm hiervan een bal.

Serveren:

- Haal de timbaaltjes uit de oven en stort ze op een voorverwarmd bod. Nappeer wat peterseliewortelsaus hieromheen.
- Leg een sukadelapje naast het timbaaltje en nappeer wat rode wijnsaus hieromheen.
- Garneer met een aspergeballetje en de kopjes van de asperges.

Honing-aspergемousse met rabarbercompote

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aspergемousse:</i>			
Asperges (witte)	250 gram	625 gram	1250 gram
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Eierdooier	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Sinaasappel (rasp)	0.5 stuk	1 stuks	2 stuks
Honing (sinaasappelbloesem)	50 gram	125 gram	250 gram
Zout			
<i>Rabarbercompote</i>			
Rabarber	500 gram	1250 gram	2500 gram
Poedersuiker	75 gram	187,5 gram	375 gram
Rosé	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Aardappelmeel	3,5 gram	8,75 gram	17,5 gram
<i>Garnering:</i>			
Sinaasappels	1 stuk	2,5 stuk	5 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Mint	4 topjes	10 topjes	20 topjes

Materiaal:

Koude borden	Kookpan	Snijplank	Mes
Zeef	Mixer	Zester	Metalen kom
Citruspers	Ijsschep		

Vorbereiding:

Aspergемousse:

- Zet de bekken koud
- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Snijd de asperges klein en kook ze in circa 20 minuten gaar.
- Laat de gelatine in koud water weken.
- Schep de asperges uit de pan en laat ze afkoelen. Leg ze in een theedoek en knijp ze goed uit. Pureer ze en druk ze door een zeef.
- Klop de slagroom stijf.
- Rasp de sinaasappels.
- Verwarm de eierdooiers met de honing en de sinaasappelrasp in een metalen kom au-bain-marie en klop ze schuimig.
- Knijp de blaadjes gelatine goed uit en meng ze samen met de aspergepuree door het eimengsel. Plaats de kom in een bak met ijswater. Laat het mengsel al roerend afkoelen en spatel de slagroom erdoorheen wanneer het mengsel lobbijg wordt.
- Zet het 2 á 3 uur in de koeling.

Honing-aspergемousse met rabarbercompote (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Garnering:

- Schil de sinaasappel en zorg dat er geen wit aan de schillen blijft zitten.
- Maak er mooie reepjes van de schillen, blancheer ze 50 minuten en spoel ze af
- Breng water en suiker aan de kook en kook de sinaasappelschillen hierin. Laat de schillen op een zacht vuur konfijten totdat al het vocht verdampt is, maar zorg ervoor dat de sliertjes niet te donker worden; dan worden ze bitter.
- Leg de sliertjes op een plaat en wentel ze door wat suiker.

Rabarbercompote:

- Verwarm de oven voor op 120°C.
- Was de rabarber en snijd die in stukjes van circa 3 cm.

Bereidingswijze:

Rabarbercompote:

- Meng de rabarber met een deel van de poedersuiker. Spreid de stukjes uit op een bakblik met opstaande rand.
- Zet het bakblik met de rabarber in het midden van de oven en bak die in circa 45 minuten gaar.
- Giet het vrijgekomen rabarbersap in een pannetje, voeg de rosé en de resterende poedersuiker toe. Breng dit aan de kook.
- Pers een sinaasappel uit. Roer het aardappelmeel met het sinaasappelsap tot een papje. Bind de saus hiermee.
- Schep de stukjes rabarber erdoor en laat de compote afkoelen.

Serveren:

- Schep balletjes uit de aspergемousse, serveer ze met de rabarbercompote.
- Garneer met de gekonfijte sinaasappelschil.



1 Salade van asperges en langoustines



2 Zoete aardappels met asperges chips en parmaham



3 Kruidenravioli met Aspergesragout en coquilles



4 Aspegesflan en kalfssucade met rode wijn



5 Honing-aspergesmousse met rabarbercompote

