

## Maandmenu



Mei 2008

Salade van krokant gebakken zwezerik met asperges en  
appel/mosterddressing

\*\*\*\*\*

Voorjaarssoep met soepstengel

\*\*\*\*\*

Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

\*\*\*\*\*

Kreeft met asperges en hollandiasesaus

\*\*\*\*\*

Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

\*\*\*\*\*

Mokka

# Salade van krokant gebakken zwezerik met asperges en appel/mosterddressing

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
<b>Ingrediënten:</b>			
<i>Zwezerik:</i>			
<b>Kalfshartzwezerik</b>	240 gram	600 gram	1200 gram
<b>Bouquet garni (ui, prei en wortel)</b>			
<i>Salade:</i>			
<b>Rucola</b>	60 gram	150 gram	300 gram
<b>Witte asperges</b>	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Groene asperges</b>	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Dressing:</i>			
<b>Witte wijnazijn</b>	16 cc	40 cc	80 cc
<b>Fijne mosterd</b>	4 gram	10 gram	20 gram
<b>Grove mosterd</b>	4 gram	10 gram	20 gram
<b>Bruine basterdsuiker</b>	6 gram	16 gram	32 gram
<b>Cognac</b>	8 cc	20 cc	40 cc
<b>Appel (Elstar)</b>	½ stuk	1 stuk	2 stuks
<b>Maïskiemolie</b>	1 dl	2,5 dl	5 dl
<b>Honing</b>	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<b>Yoghurt</b>	16 cc	40 cc	80 cc
<b>Bloem</b>			
<b>Paneermeel</b>			
<b>Zout en peper</b>			

## Materiaal:

Litermaat  
Kookpan  
Grove zeef

Garde  
Dunschiller  
Keukenmachine

Bekken  
Snijplank

## Vorbereidingen:

Zwezerik:

- Spoel de zwezerik in ruim koud water en laat het 30 minuten in het water liggen. Ververs het water regelmatig, voeg steeds enkele druppels citroensap toe. Haal de zwezerik uit het water
- Zet water op met het bouquet garni en breng dit aan de kook. Laat dit 10 minuten trekken.
- Haal het bouquet garni eruit en pocheer de zwezerik circa 15 minuten in de bouillon.
- Haal de zwezerik eruit en zet die tussen 2 platte borden en met iets zwaars erop in de koeling

Asperges:

- Schil de witte asperges helemaal en de groene asperges alleen de uiteinden.
- Kook ze beetgaar.

Dressing:

- Schil de appel en snijd ze in kleine stukjes.
- Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de yoghurt, in een bekken.
- Doe dit vervolgens in een keukenmachine en draai het geheel tot een homogene massa.
- Voeg de yoghurt toe en zeef de massa door een grove zeef; breng eventueel op smaak met zout en peper

Zie blad 2

# Salade van krokant gebakken zwezerik met asperges en appel/mosterddressing (vervolg)

## Bereidingswijze:

Zwezerik:

- Meng intussen 3 eetlepels gezeefde bloem en 6 eetlepels paneermeel door elkaar
- Pel de zwezerik en snijd deze in het gewenste aantal plakken.
- Bestrooi de plakken met zout en peper en wentel ze door het paneermeelmengsel.
- Klop het overtollige paneermeelmengsel eraf.
- Bak de zwezerik “zwemmend” in half boter, half olie, tot ze krokant zijn.
- Laat de gebakken zwezerik uitlekken op keukenpapier.

## Serveren:

- Leg op grote borden (koud), wat rucola met daarop 1 witte en 1 groene asperge in V-vorm.
- Sprenkel wat dressing erover en leg daarop 2 plakjes zwezerik.
- Druppel er nog wat dressing overheen.

# Voorjaarssoep met soep stengels

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min..	min.	.min.
Ingrediënten:			
Uien	0,75 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Asperges	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Knoflook	0,8 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Kippenbouillon	0,35 liter	,8 liter	1,6 liter
Asperge vocht	0,35 liter	0,8 liter	1,6 liter
Room culinair	0,2 liter	0,5 liter	1 liter
abdijscham	75 gram	150 gram	300 gram
Bieslook	1/8 bosje	¼ bosje	½ bosje
Soepstengels:	zie recept		

## Materiaal:

Dunschiller	Snijplank	Koksmes
Kookpan	Slede voor asperges te koken	Litermaat

## Vorbereidingen:

- Snijd het harde onderset deel van de asperges, schil de asperges.
- Maak de uien schoon en snipper deze.
- Maak de knoflook schoon.
- Snijd de ham brunoise
- Snijd de bieslook zeer fijn en zet dit weg voor later gebruik.
- Kook de asperges in ruim water met wat zout beetgaar en snijd ze in stukken.
- Bewaar het nodige aspergevocht voor later.

## Bereidingswijze:

- Fruit de gesnipperde uien en de knoflook aan in een beetje
- Voeg de kippenbouillon, aspergevocht en de room culinair in een pan bij elkaar en zet het op het vuur
- Voeg de gefruite uitjes toe en laat dit in de soep verder garen.
- Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout.

## Uitserveren:

- Leg in elk voorverwarmd soepbord in het midden enkele stukjes asperges en hamsnippers.
- Giet hierbij de soep en garneer af met de fijngehakte bieslook.
- Serveer hierbij de soepstengels.

## Soepstengels met oude kaas en zeezout

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
Bladerdeeg	1 plak	3 plakken	6 plakken
Ei heel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Zeezout			
Geraspte oude kaas	50 gram	125 gram	250 gram

### Materiaal:

Deegroller	Bakplaat	Bakmatje of bakpapier	Oven
kwastje	Mesje	Bekken	Garde

### Vorbereiding:

#### Algemeen:

- Verwarm de oven voor op 175°C
- Rol de bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm.
- Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee.
- Bestrooi met zeezout en geraspte oude kaas.
- Snijd de plak in 4 a 6 repen

#### Bereidingswijze:

#### Soepstengels:

- Draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat een soort gedraaid spiraaleffect ontstaat).
- En leg de stengels op de bakplaat bekleed met bakmatje of bakpapier.
- Bak in een oven van 175°C in ca 10 minuten goudbruin.
-

## Asperges met gepaneerde kwarteleitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Algemeen:</i>			
Asperges	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Spinazie	200 gram	500 gram	1000 gram
Kwarteleitjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Sjalotjes (kleine)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Nootmuskaat			
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Room	2 dl	0,5 l	1 l
Bouillon	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	0,5 l
<i>Paneren:</i>			
Eiwitten	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Paneermeel			
<i>Garnering:</i>			
Tuinkers			

### Materiaal:

Warme borden	Dunschiller	Snijplank	Mes
Garde	Bekken	Kookpan	Keukentouw
Frituurolie	Zeef		

### Vorbereiding:

#### Algemeen:

- Schil de asperges met een dunschiller (geef de schillen door voor de soep).
- Kook de asperges in kokend water met zout in circa 15 minuten gaar.
- Maak de spinazie schoon.
- Zet de kwarteleitjes op met koud water. Als het water kookt nog 3 minuten door laten koken. Pel ze.
- Klop het eiwit los.

#### Saus:

- Hak de sjalotjes fijn.

Zie blad 2

## Asperges met kwarteleitjes (vervolg)

### Bereidingswijze:

#### Kwarteleitjes:

- Haal de kwarteleitjes door het losgeklopte eiwit, dan door het paneermeel, nog eens door het eiwit en nog eens door het paneermeel.
- Bak ze goudbruin in de frituurolie. 160°C

#### Saus:

- Stoof de sjalotjes in wat boter en voeg er al roerend de bouillon, room en de witte wijn toe.
- Laat de saus inkoken tot saus dikte, zeef hem .
- Breng op smaak met zout en peper.

#### Spinazie:

- Stoof de schoongemaakte spinazie in een klontje boter in de wok en breng ze op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

#### Serveren:

- Leg drie asperges op de warme borden en giet er wat saus overheen.
- Leg wat spinazie midden op de asperges en daarop twee halve kwarteleitjes.
- Bestrooi het geheel met wat tuinkers.

# Kreeft met asperges en saus hollandaise

Hoeveelheid	4 pers.	10 pers.	20 pers.
Bereidingstijd	min.	min.	min.
Ingrediënten:			
Asperges ( 3 stuks per persoon)	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Foelie	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Kreeften	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Visbouillon of water	2,5 liter	5 liter	10 liter
Winterwortel	¼ stuk	1 stuk	2 stuks
Uien	¼ stuk	1 stuk	2 stuk
Prei	¼ stuk	½ stuk	1 stuk
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Peperkorrels	3 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Stelen van bosje peterselie (zie ingrediënten peterselie)	¼ bosje	½ bosje	1 bosje
Pommodori tomaten	300 gram	7,5 gram	1500 gram
Krielaardappels (voorgekookt)	200 gram	500 gram	1 kg
Boter	32 gram	80 gram	160 gram
Peterselie	¼ bosje	½ bosje	1 bosje
Hollandiasesaus: zie recept			

## Materiaal:

Gastronoombak (om asperges te koken)  
Grote kookpan om kreeften te koken

Kookpan voor aardappels  
Dunschiller

Snijplank  
Litermaat

## Vorbereidingen:

Asperges:

- Schil ze en snijd er ±1 cm aan de onderkant vanaf
- Bewaar ze onder een vochtige doek voor later gebruik.

Kreeften:

- Zet een grote pan op met visbouillon of water.
- Doe hierin de schoon gemaakte winterwortel, prei, ui, de laurier, peperkorrels en de stelen van de peterselie en de witte wijn
- Als het gaat koken de kreeften erin doen met de kop naar beneden en ±10 minuten zachtjes laten koken.
- Haal de kreeften uit het vocht en laat ze rusten.
- Ontvel de tomaten en snijd deze ook in plakken.

Krielaardappels:

- Hak de peterselie fijn.

## Bereidingswijze:

Kreeften:

- Haal de poten van de kreeft en hak ze open, haal het vlees eruit, snijd de kreeft vanaf de kop in tweeën en haal hier ook het vlees uit. Verwijder het darmkanaal en darmzakje.
- Snijd het vlees in tranches, ook het vlees van de poten.
- Zet nu in dezelfde pan de tomaten snel en kort aan. Verdeel ook dit over de pantsers.
- Leg hierop de kreeftentranches en overgiet het met de hollandiasesaus

zie blad 2



## **Kreeft met asperges en saus hollandaise(vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

Kreeften:

- Leg de kreeften nu op een bakplaat.
- In de oven verwarmen op 175°C, ± 10 minuten voor het uitserveren
- Daarna naperen met saus en heel even onder de salamander kleuren, dit gebeurt vlak voor dat ze op het bord worden gelegd

Asperges:

- Breng in een pan ruim water aan de kook, voeg zout toe en kook hierin de asperges in ±15 minuten beetgaar.
- Neem de asperges uit de pan en laat ze uitlekken

Krielaardappels:

- Doe in een pan en beetje boter de aardappeltjes erbij doen.(niet laten bakken)
- Goed door laten warmen, dan de gehakte peterselie erbij doen.

### **Uitserveren:**

- Leg op een voorverwarmd bord de asperges in een triangel vorm, 3 stuks per portie, daarnaast de krielaardappels en daarvoor de halve kreeft.
- Serveer de hollandiasaus apart.

# Hollandiasesaus

Hoeveelheid	½ liter	1 liter	2 liter
Bereidingstijd	10 min.	15 min.	15 min.
Ingrediënten:			
Sjalot	10 gram	25 gram	50 gram
Boter	120 gram	300 gram	600 gram
Witte wijn	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Azijn	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Gekneusde witte peperkorrels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Gepasteuriseerde eierdooiers	30 gram	75 gram	150 gram
Vers citroensap	0.1 stuk	0.25 stuk	0.5 stuk

## Materiaal:

Litermaat

2 steelpannen

Garde

Snijplank

Bolzeef

Schilmesje

Beslagkom

## Vorbereidingen:

- Weeg de ingrediënten af.
- Snijd de sjalot in brunoise.
- Smelt en Clarificeer de boter.

## Bereidingswijze:

- Doe de sjalotjes, de azijn, de witte wijn en de peperkorrels in een steelpan
- Zet de pan op een hoog vuur.
- Breng de vloeistof aan de kook.
- Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijk hoeveelheid.
- Passeer de zo ontstane gastrique door een bolzeef in een beslagkom.
- Laat de gastrique afkoelen tot  $\pm 50^{\circ}\text{C}$ .
- Voeg dan de eierdooiers toe.
- Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt.
- Neem de beslagkom uit de au bain-marie.
- Voeg de gesmolten boter in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen toe tot de juiste dikte
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper.
- Gebruik deze saus eerst om over de kreeften te doen.
- De rest van de saus iets afslappen met een beetje champonoise champagne
- Dit is voor het naperen over de hoeken van de triangel

## Uitserveren:

- zie kreeftgerecht.

## Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Rabarbersoep:</i></b>			
Rabarber	500 gram	1250 gram	2500 gram
Suiker	75 gram	187.5 gram	375 gram
Water	1.5 dl	3.75 dl	7,5 dl
Aardbeien	125 gram	312.5 gram	625 gram
Vanillesuiker	4 gram	10 gram	20 gram
Maïzena	1 eetlepel	2,5 eetlepels	2.5 eetlepels
<b><i>Vanille-ijs:</i></b>			
Melk	1 dl	2.5 dl	5 dl
Eierdooiers	1.2 stuks	3 stuks	6 stuks
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanillestokjes	0.4 stuks	1 stuks	2 stuks
Slagroom	0.5 dl	1.25 dl	2.5 dl
<b><i>Florentine-driehoekjes</i></b>			
Bladerdeeg	2 plakjes	4 plakjes	7 plakjes
Florentinemix	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Eiwit	6 gram	15 gram	30 gram
<b><i>Garnering:</i></b>			
Aardbeien	100 gram	250 gram	500 gram

### Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Pan	Mes	Zeef
Kom	Garde	Kwastje	Vork	

### Vorbereiding:

#### Vanille-ijs:

- Breng de melk aan de kook met een deel van de suiker en de gespleten vanillestokjes.
- Laat de melk op een laag vuur circa 15-20 minuten zachtjes trekken.
- Klop in een bekken de eidooiers met de rest van de suiker tot het mengsel dik, bleek en romig is.
- Neem de pan van het vuur en verwijder de vanillestokjes.
- Zet de kom met het dooiermengsel op een pan heet water (au-bain-marie) en zet het geheel op een laag vuur.
- Giet de hete vanillemelk al kloppend met een garde, in een dun straaltje bij het dooiermengsel en blijf roeren tot de vla gebonden is.
- Zet de kom in een bak met ijs.
- Laat de vla - onder af en toe roeren - afkoelen. Zet de kom daarna circa 30 minuten in de vriezer.
- Doe de massa in de ijsmachine en laat dit draaien tot ijs.
- Klop ondertussen de room lobbijg en giet dit langzaam bij het ijs.

Zie blad 2

## **Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes (vervolg)**

### **Rabarbersoep:**

- Snijd de 4/5 van de rabarber in grove stukken en laat dit samen met de suiker, de aardbeien en het water koken tot de rabarber gaar is.
- Wrijf de massa door een zeef.
- Breng het weer aan de kook, schuim het af en voeg een de vanillesuiker toe.
- Laat het nog even doorkoken..
- Maak wat maïzena aan met water en voeg dat bij de massa.

### **Florentine-driehoekjes:**

- Laat het bladerdeeg ontdooien, halveer de plakjes. Snijd uit elk plakje drie driehoekjes. Steek er met een vork gaatjes in opdat ze niet zo hard rijzen.
- Bestrijk ze met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix.

### **Bereidingswijze:**

#### **Rabarbersoep:**

- Snijd de rest van de rabarber in kleine stukjes.
- Karameliseer ze kort met wat extra suiker en een klontje roomboter in een pan. Let op niet ze zacht laten worden. Ze moeten structuur houden.
- Voeg dit bij de rabarbersoep.

#### **Florentine-driehoekjes:**

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Bak de driehoekjes in circa 10 minuten in de oven bruin. Draai ze om, bestrijk deze kant ook met eiwit en bestrooi ze met de florentinemix. Bak ze in circa 8 minuten bruin.

#### **Serveren:**

- Schep een beetje koude rabarbersoep in een diepbord.
- Zet een quenelle van ijs in het midden en leg er wat aardbeien omheen.
- Steek twee driehoekjes in het ijs.



**1 Salade van krokant gebakken zwezerik met asperges**



**2 Voorjaarssoep met soepstengel**



**3 Asperges met gepaneerde kwarteleitjes**



**4 Kreeft met asperges en Hollandiasesaus**



**5 Rabarbersoep Bagatelle met Florentine-driehoekjes**

