

## Maandmenu



Mei 2011

Tompouce van aspergemousse

\*\*\*\*\*

Aspergesoep met truffelroom

\*\*\*\*\*

Asperges in broodrol

\*\*\*\*\*

Witte asperges met kipfilet in Serranoham  
met een gepocheerd eitje

\*\*\*\*\*

Lycheesoep  
met sorbet van witte chocolade en 5-kruidenpoeder

\*\*\*\*\*

Mokka

# Tompouce van aspergemousse

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Tompouce:</i></b>			
Soepasperges	0,3 kg	0,75 kg	1,5 kg
Gelatine blaadjes	3,6 stuks	9 stuks	18 stuks
Fijn zeezout			
Slagroom	0,5dl	1,25 dl	2,5 dl
Boerenham	70 gram	175 gram	350 gram
Bladerdeeg	2 plakjes	5 plakjes	10 plakjes
Mayonaise	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
Tonburikaviaar (vegetarische kaviaar)	0,5 eetlepel	1,25 eetlepel	2,5 eetlepel
<b><i>Aspergesalade:</i></b>			
Witte asperges	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Limoen	0,5 stuk	1,25 stuk	2,5 stuk
Zonnebloemolie	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Peper			
Zout			
<b><i>Garnering:</i></b>			
Kervel			
Limoenrasp			

## Materiaal:

Snijplank	Dunschiller	Kookpan	Keukenmachine
Zeef	Kartelmes		

## Vorbereiding:

### Tompouce:

- De asperges schillen en in water met zout superzacht koken.
- Laat ze uitlekken en doe ze in een keukenmachine.
- Pureer de asperges en druk ze door een zeef; gebruik voor 4 personen 300 gram puree voor de mousse.
- Week de gelatine in koud water
- Verhit een klein beetje van de aspergepuree en los hierin de gelatine op.
- Breng op smaak met peper en zout en laat iets opstijven.
- Meng het met de rest van de aspergepuree.
- Klop de room tot yoghurt dikte en spatel de room door de aspergepuree.

## **Tompouce van aspergemousse (vervolg)**

### **Vorbereiding:**

#### **Aspergesalade:**

- Schil de asperges en snijd 3 cm van de uiteinden af.
- Snijd de asperges in dunne slierten.
- Rasp de limoen en bewaar dit voor de garnering.

### **Bereidingswijze:**

#### **Tompouce:**

- Bak de bladerdeegplakken af in een oven van 200°C tot ze goudbruin zijn en laat ze afkoelen.
- Snijd de plakken ham in repen.
- Beleg de helft van de bladerdeegplakken om en om met een laag ham en wat aspergemousse tot een dikte van 3 cm.
- Dek af met de overige plakken bladerdeeg.
- Snijd met een scherp kartelmes in de lengte doormidden om tompouces te maken.

#### **Tonburimayonaise:**

- Meng de mayonaise met de Tonburikaviaar.
- Bestrijk de bovenkant van iedere tompouce met de mayonaise.

#### **Aspergesalade:**

- Pers voor de dressing de limoen uit en vermeng het sap met de zonnebloemolie. Doseer het limoensap naar smaak.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Meng de dressing door de aspergeslierten.

#### **Serveren:**

- Leg op koude borden de tompouce en wat aspergesalade.
- Garneer met blaadjes kervel en limoenrasp.

## Aspergesoep met truffelroom

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Aspergesoep:</i></b>			
Groene asperge	0,75 kg	1,8 kg	3,75 kg
Boter	56 gram	140 gram	280 gram
Ui (middelmaat)	0,5 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Knoflook	0,5 teen	1.5 teen	3 tenen
Kippen of groenten bouillon	5,6 dl	14 dl	28 dl
Vers gemalen peper			
Zeezout			
Jonge spinazie	75 gram	187,5 gram	375 gram
<b><i>Truffelroom:</i></b>			
Slagroom	0,9 dl	2,25 dl	4,5 dl
Truffelolie	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Bieslook	1,5 theelepel	3,75 theelepel	7,5 theelepel
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Materiaal:

Snijplank	Dunschiller	Mes	Kookpan
Keukenmachine	Zeef		

### Vorbereiding:

#### Aspergesoep:

- Schil de onderkant van de groene asperges en snijd ze in gelijke stukken.
- Houd per persoon 3 aspergekoppen apart; blancheer ze en bewaar voor later.
- Maak de ui schoon en snijd deze fijn; maak de knoflook schoon en snijd die fijn.
- Was de spinazie in ruim water en laat uitlekken.
- Hak het bieslook fijn en bewaar voor het serveren.
- Verhit de boter in een grote pan tot die begint te sissen.
- Voeg de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook toe.
- Bak ze in circa 10 minuten glazig op laag vuur, zonder ze te laten kleuren.
- Doe de asperges erbij en bak ze 5-10 minuten.
- Breng intussen de kippen- of groentebouillon aan de kook.

## **Aspergesoep met truffelroom (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Aspergesoep:**

- Schenk de hete bouillon over de asperges, strooi er zout en peper naar smaak bij.
- Laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes koken.
- Roer de gewassen spinazie erdoor en wacht tot de blaadjes slinken.
- Neem de pan direct van het vuur en zeef de bouillon.(bewaar deze)
- Pureer de groenten uit de bouillon in de keukenmachine en werk er geleidelijk de bouillon door, zodat je een romige soep krijgt.
- Schenk hem door een zeef in een schone pan.
- Druk hierbij met de bolle kant van een opscheplepel tegen de puree, zodat deze zoveel mogelijk smaak vrijgeeft.
- Breng het geheel op smaak
- Verwarm de soep bijna tot het kookpunt, maar laat hem niet koken anders worden de kleur en fijne smaak bedorven.

#### **Truffelroom:**

- Klop vlak voor het doorgeven de room met de truffelolie en wat zout en peper tot zachte pieken

#### **Serveren:**

- Leg in warme soepborden drie aspergekoppen.
- Schenk hierop de hete soep.
- Schep de truffelroom om de asperges.
- Garneer met het fijngehakte bieslook

## Asperges in broodrol

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Asperges:</i></b>			
Asperges a 50 gram	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Zout			
Suiker			
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
<b><i>Sinaasappel-limoen-hollandaise:</i></b>			
Limoen	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuks
Sinaasappel	0,6 stuk	1,5 stuk	3 stuk
Eidooiers	30 gram	75 gram	150 gram
Geklaarde boter	50 gram	125 gram	250 gram
Zout			
Cayennepeper			
<b><i>Dtqgf:</i></b>			
Casinobrood	4 dunne plakken	10 dunne plakken	20 dunne plakken
<b><i>Salade:</i></b>			
Snijbiet of paksoi	4 kleine blaadjes	10 kleine blaadjes	20 kleine blaadjes
Limoen (sap)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Olijfolie			
<b><i>Garnering:</i></b>			
Gemarineerde zalm	8 dunne plakjes	20 dunne plakjes	40 dunne plakjes

### Materiaal:

Kookpan	Bekken	Steelpan	Snijmachine
Dunschiller	Snijplank	Messen	

### Vorbereiding:

#### Opmerking vooraf:

Het casinobrood twee dagen in huishoudfolie bewaren, zodat het snijden op de snijmachine gemakkelijker gaat.

#### Asperges:

- Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker en boter beetgaar.
- Koel ze meteen af in ijswater en laat ze uitlekken op een keukendoek.

## Asperges in broodrol (vervolg )

### Vorbereiding:

#### Hollandaise saus:

- Was de limoen grondig met heet water.
- Droog hem af en rasp ¼ deel van de schil eraf; bewaar voor later.
- Pers het sap van de limoen uit.
- Pers het sap van de sinaasappel uit.
- Meng limoensap en sinaasappelsap met de eidooiers.

#### Casinobrood:

- Snijd op de snijmachine, over de lengte zeer dunne plakken van het brood of maak er croutons van.

### Bereidingswijze:

#### Hollandaisesaus:

- Verwarm de geklaarde boter tot ± 60°C
- Klop het eidooier-sapmengsel au bain Marie dikschuimig.
- Giet onder voortdurend roeren de geklaarde boter er voorzichtig bij.
- Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper en meng de limoenrasp erdoor

#### Asperges:

- Omwikkel steeds 3 asperges met een plak casinobrood.
- Bak de pakketjes in niet te hete olijfolie aan beide kanten krokant.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Als er gekozen wordt om het gerecht met croutons te presenteren kan het bovenstaande worden overgeslagen.

#### Salade:

- Maak een vinaigrette van limoensap en olijfolie.
- Haal de blaadjes snijbiet door de vinaigrette.

#### Serveren:

- Leg op een warm bord een pakketje asperges.
- Leg daartegenaan 2 plakjes gemarineerde zalm.
- Leg de blaadjes snijbiet decoratief op het gerecht.
- Giet wat van de hollandaise naast de asperges.
- Serveer er eventueel wat saus apart bij.

## Feestelijke kip met gepocheerd ei en asperges

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Kipfilet	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Serrano ham	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Boter	25 gram	62,5 gram	125 gram
<b>Gepocheerde eieren:</b>			
Ei ( <b>supervers</b> )	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Azijn	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<b>Groente:</b>			
Asperges	14 stuks	50 stuks	80 stuks
Witte wijn	scheut	scheut	scheut
Little gems	2 kropjes	5 kropjes	10 kropjes
Suiker			
Peper			
Zout			
<b>Saus:</b>			
Room culinair	2,6 dl	1,5 dl	3 dl
Witte wijn	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Eidooier	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks

### Materiaal:

Kookpan	Schuimspaan	Snijplank	Dunschiller
Messen			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Plet de kipfilets en snijd ze tot vierkantjes
- Afsnijdsel bewaren

#### Gepocheerd ei:

- Zet een pan water met azijn op

#### Groente:

- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf
- Kook de asperges in ruim water met zout en een beetje suiker en een scheut wijn.
- Haal ze als ze \*dggv\*gaar zijn eruit en houd ze warm.
- Snijd de kropjes sla over de lengte doormidden.



## Feestelijke kip met gepocheerd ei en asperges (vervolg)

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Doe het afsnijdsel van de kipfilet samen met de room, peper en zout in een keukenmachine en draai er een mooie puree van.
- Leg nu de plakken serrano ham op plastic folie.
- Neg hierop de kipfilet en bestrijk ze dun met het roommengsel.
- Leg er nog wat ham op en rol de filets strak op; zet ze eventueel vast met een cocktailprikker. Plaats ze tot gebruik in de koeling.
- Bak de opgerolde filets in geklaarde boter bruin en gaar ze na in de oven (150°C)

#### Gepocheerde eieren:

- Breek de eieren één voor één in een kopje
- Maak een draaikolk in het kokende water met azijn
- Laat hierin 1 ei glijden (door het draaien sluit het eiwit om het eigeel).
- Haal ze na 2 minuten voorzichtig uit het water.
- Leg ze in een bakje met koud water
- Doe het zelfde met de rest van de eieren.
- Verwarm de eieren kort voor het serveren een halve minuut in heet water.

#### Groente:

- Stoom de little gems enkele minuten.
- Breng ze op smaak met peper en zout.
- Verwarm de gekookte asperges nog even in het kookvocht.

#### Saus:

- Kook de room met de witte wijn in tot sausdikte.
- Voeg dan de eidooier toe en laat de saus niet meer koken.
- Breng de saus op smaak met peper en zout.

#### Serveren:

- Snijd de kipfilet in zes stukken.
- Rangschik drie stukken mooi op een warm bord.
- Leg in het midden op de filet een gepocheerd eitje.
- Leg aan één kant de little gem en aan de andere kant de asperges.
- Druppel wat saus om het gerecht.

## Lyceesoep met sorbet van witte chocolade en 5-kruidentpoeder

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Lyceesoep:</b></i>			
Water en lycheevocht	3.6 dl	5.7 dl	9 dl
Lychees	200 gram	500 gram	1000 gram
Limoen (rasp)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Koriander	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Geleisuiker	75 gram	157,5gram	475 gram
<i><b>Sorbet van Witte chocolade en 5-kruidentpoeder:</b></i>			
Magere melk	6 dl	9.7 dl	15 dl
Invertsuiker (zie ander recept)	40 gram	70 gram	100 gram
Witte couverture	8; gram	394 <del>5</del> gram	567 gram
5-kruidentpoeder (koriander, gember, kruidnagel, peper, kaneel)	0,4 gram	2.7 gram	3 gram
<i><b>Invertsuiker: Vooraf bereiden</b></i>			
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Water	80 ml	200 ml	400 ml
Citroensap	3 ml	7,5 ml	15 ml
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Materiaal:

Sorbetmachine	Steeipan	Bekken	Garde

### Eerst invertsuiker maken en een bak voor het ijs in de diepvries plaatsen!!

#### Invertsuiker:

- Meng water, suiker en citroensap en laat bijna aan de kook komen
- Draai het vuur lager en laat het mengsel 30 minuten zachtjes pruttelen.
- Het mengsel mag geen spoor van zuur meer hebben.

# Lycheesoep met sorbet van witte chocolade en 5-kruidenpoeder (vervolg)

## Vorbereiding:

### Lycheesoep:

- Voeg de limoenrasp en de korianderblaadjes toe aan het vocht.
- Laat 15 minuten op laag vuur trekken (niet koken); zeef de vloeistof.

### Sorbet:

- Voeg de invertsuiker toe aan de melk.
- Verhit de melk langzaam met de couverture en de 5-kruidenpoeder.
- Verhit het mengsel voorzichtig tot 85°C.
- Laat het mengsel snel afkoelen in een bak met ijswater.
- Draai er ijs van; schep het ijs in de voorgekoelde bak en plaats in de diepvries.

## Bereidingswijze:

### Lycheesoep:

- Zeef de vloeistof en voeg de geleisuiker toe; kook dit mengsel enkele minuten.
- J crxggt 'f g'n{ ej ggu0
- Doe de lychees bij de siroop en laat deze lycheesoep afkoelen.

### Serveren:

- Verdeel de lycheesoep over koude borden.
- Leg daarop een mooie bol sorbet.



1 Tompouce van aspergemosse



2 Aspergesoep met truffelroom



3 Asperges in broodrol



4 Witte asperges met kipfilet in serranoham  
Met een gepocheerd eitje



5 Lycheesoep met sorbet van witte chocolade  
En 5-kruidenpoeder





## Maandmenu mei 2011

*Aperitief: Bestheim Pinot Blanc Réserve of Marrone Tartufo Bianco*

### **Tompouce van aspergemousse**

*Wijnadvies: Cote Tariquet*

\*\*\*\*\*

### **Aspergesoep met truffelroom**

\*\*\*\*\*

### **Asperges in broodrol**

*Wijnadvies: Bestheim Pinot Blanc Réserve*

\*\*\*\*\*

### **Witte asperges met kipfilet in serranoham met een gepocheerd eitje**

*Wijnadvies: Marrone Tartufo Bianco of Salwey Spätburgunder*

\*\*\*\*\*

### **Lycheesoep met sorbet van witte chocolade en 5- kruidenpoeder**

*Wijnadvies: Dessertwijn*

\*\*\*\*\*

Koffie, Espresso, Cappuccino

## **Witte wijnen mei – juni 2011**

### **Bestheim Pinot Blanc Réserve 2009**

#### **Elzas, Frankrijk**

Druivensoort: Pinot Blanc

Een witte wijn van de meest aangeplante druivensoorten in de Elzas.

De wijn heeft een complexe geur van appel, tropisch fruit en specerijen.

Een frisse smaak met een lichte hint van zoet.

De afdronk is zeer plezierig en ongecompliceerd.

### **Cote Tariquet 2009**

#### **Gascogne, Frankrijk**

Druivensoort: Chardonnay en Sauvignon Blanc

Mooie heldere wijn, licht goud van klein met groene tinten. De neus is zeer aromatisch en ietwat kruidig met hinten van bloesems en citrusvruchten.

De minerale tonen van de Sauvignon Blanc worden goed ondersteund door de rondheid van de Chardonnay.

Een elegante en frisse wijn, overweldigend en warm met aroma's van grapefruit en peer.

### **Salwey Weissburgunder 2009**

#### **Baden, Duitsland**

Druivensoort: Weissburgunder

Een specialiteit van dit wijnhuis. In tegenstelling tot veel delicate Pinot Blanc wijnen uit de Elzas is dit een wijn met bewaarpotentieel. De druiven worden handmatig geplukt.

Bleke, strogele kleur. Het aroma is zwoel met nuances van amandel en honing.

Romige, fijn fruitige smaak met fruit van citrus en ananas.

De finale eindigt mooi droog en houdt lang aan, dankzij de mooie fruitzuren.

### **Marrone Tartufo Bianco 2009**

#### **La Morra, Piemonte, Italië**

Druivensoort : Roero Arneis en Chardonnay

De Tartufo Bianco is een terroirwijn die zeer makkelijk te drinken is.

Een mooie frisheid van limoen en banaan. Zeer smaakvol en past bij veel gerechten.

## **Rode wijnen mei – juni 2011**

### **Salwey Spätburgunder 2009**

#### **Baden, Duitsland**

Druivensoort : Spätburgunder

De wijn wordt gemaakt van wijnstokken van 20 jaar oud en wordt handmatig geoogst.

Een stevige wijn. Krachtig rood fruit, veel sap en veel elegantie.

Zeer geconcentreerde afdronk.

### **Marrone Tartufo Nero**

#### **La Morra, Piemonte, Italië**

Druivensoort: Dolcetta en Barbera

De Tartufo Nero is een terroirwijn waarin de gemakkelijke drinkbaarheid zich vereenzelvigd in een gegarandeerde kwaliteit.

Het huis Marrone heeft zijn 30-jarige ervaring van wijn bouwen aan deze nieuwe wijn toevertrouwt.

Geuren en smaken van bessen, framboos en kersen en een elegante afdronk.

Zijn gemedereerde alcoholische inhoud maakt deze wijn perfect voor dagelijks gebruik.

### **Negresco Classico 2007**

#### **Garda d.o.c. Provenza, Italië**

Druivensoort: Grappello, Sangiovese, Barbera en Marzemino.

De verschillende soorten druiven zijn verantwoordelijk voor deze krachtige warme wijn met een smaakpallet van zwart, rijp fruit, tabak en kruiden van laurier, tijm, basilicum en een zwart pepertje.

Lange, volle afdronk met een elegante lichtdroge finish.

### **Fabio Contato Classico 2007**

#### **Garda d.o.c. Provenza, Italië**

Druivensoort: Sangiovese en Grappello.

Een klasse apart, Grand Cru uit Italië.

Bijzonder sterke body met verfijnd smaakpallet van zwart fruit, zoethout, toast.

Overgoten met lichte tonen van mineralen en specerijen. Krachtige volle afdronk van zachte tannines en laurier.

**Een waardige opvolger voor de Amarone Bosco.**