

# Maandmenu



Mei 2015

Chartreuse van asperges met langoestinestaartjes

\*\*\*\*\*

Aspergecrèmesoep

\*\*\*\*\*

Risotto van asperges met krokante oesterzwam

\*\*\*\*\*

Kalfsfilet & prosciutto met asperges

\*\*\*\*\*

Verloren brood met exotische vruchten

\*\*\*\*\*

Mokka

# Chartreuse van asperges

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Asperges/langoustines:</i>			
Asperge	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Langoustine	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Schaaldierenfondpoeder			
Foelie			
Suiker			
Zout			
<b>Vulling</b>			
Schaaldierenbouillon	1 dl	2 dl	4 dl
Preiblad (groen)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Ei	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Gehakte dille	1 takje	4 takjes	8 takjes
Zure room	2 dl	4 dl	8 dl
<b>Garnering:</b>			
Dilletopjes			

## Vorbereiding:

### Asperges/ langoustine:

- Schil de asperges en trek van de schillen met wat zout, suiker en foelie een bouillon.
- Kook de asperges beetgaar in aspergebouillon.
- Pel de langoustine en houd de koppen apart; kook deze kort af in wat schaaldierenbouillon (gemaakt van schaaldierenfondpoeder).
- Maak de staartjes schoon ontdoe ze van eventuele ingewanden.
- Bak ze beetgaar in wat olie.
- Snijd de beetgare asperges overlangs tot op 7 cm lengte; snijd de rest in fijne brunoise.

### Vulling:

- Kook de eieren
- Blancheer het preiblad; snijd in lange repen.
- Hak de dille fijn
- Laat de schaaldierenbouillon reduceren tot 1/3.

# Chartreuse van asperges

## Bereidingswijze:

### Vulling:

- Meng de in brunoise gesneden asperges met fijn gesneden ei, een beetje dille en de in stukjes gesneden, gebakken langoustinestaartjes.
- Voeg de zure room toe en breng op smaak met zout en peper

### Asperges:

- Zet een ring van 6 cm hoog en 6 cm doorsnee op een koud bord.
- Schik nu de doorgesneden asperges hierin en plaats ze met de platte kant tegen de binnenkant van de ring.
- Vul de ring met de vulling.
- Haal voorzichtig de ring omhoog tot halverwege.
- Bind om de asperges een reepje geblancheerde prei en knoop deze vast.
- Haal dan de ring helemaal van de asperges af.
- Garneer met het andere langoustinestaartje.

### Serveren:

- Nappeer met de gereduceerde schaaldierenbouillon.
- Garneer met de gekookte langoustinekop en een dilletopje.



# Aspergecrèmesoep

<b>Hoeveelheid</b>	4 personen	10 personen	<b>20 personen</b>
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Soep:</i>			
Witte asperges	280 gram	700 gram	1400 gram,
Grote aardappel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Ui	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Foelie	Stukje	Stukje	Stukje
Aspergebouillon	250 ml	500 ml	1000 ml
Slagroom	125 ml	250 ml	500 ml
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
<i>Croutons:</i>			
Witbrood	2 plakken	4 plakken	8 plakken
Olijfolie			
Zout			
Peper			
<i>Garnering:</i>			

## **Vorbereiding:**

### **Aspergebouillon :**

- Was en schil de verse witte asperges en snijd ongeveer 2 cm van de onderkant af. Bewaar de onderkanten voor de bereiding van de soep.
- Zet de schillen in het water en breng aan de kook.
- Voeg het zout en de suiker toe en laat ongeveer 20 minuten pruttelen.
- Passeer daarna door een schone passeerdoek.
- Breng de bouillon op smaak met eventueel wat zout en peper
- Kook hierin de asperges beetgaar en snijd ze in stukjes. Houd p.p. 3 stukjes apart.
- Bewaar het vocht voor later.

# Aspergecrèmesoep

## Vorbereiding:

- **Aspergescrèmesoep :**
- Schil de aardappels en snijd ze in stukken.
- Maak de ui schoon en snipper deze.
- Hak de peterselie fijn.

## Croutons:

- Haal de korstjes van het brood en snijd het brood in blokjes.
- Leg de blokjes op een bakplaat met papier.
- Bestrooi het brood met peper en zout en besprenkel met olie.
- Bak ze in een oven van 180°C 12 minuten.

## Bereidingswijze:

### Aspergescreme soep:

- Verhit de arachideolie in een ruime soeppan.
- Bak de onderkantjes van asperges, aardappel, ui en foelie een paar minuten.
- Voeg de aspergebouillon toe en kook alles gaar.
- Pureer het mengsel fijn met de staafmixer en passeer door een zeef.
- Voeg de slagroom en boter toe en breng alles weer aan de kook.
- Mix met de staafmixer.

**Opmerking: Als de soep niet voldoende gebonden is deze binden met een liaison van 50 gram eigeel en 50 gram room (goed kloppen). Kort voor het serveren toevoegen aan de soep en laten binden. De soep mag niet heter worden dan 70°C.**

### Serveren:

- Leg in een voorverwarmd bord wat stukjes asperges.
- Schep hierop de hete aspergecrèmesoep.
- Strooi wat croutons en peterselie op de soep.



# Risotto van asperges met krokante oesterzwam

<b>Hoeveelheid</b>	4 personen	10 personen	<b>20 personen</b>
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Risotto van asperges:</i></b>			
Asperges	12 stuks	25 stuks	50 stuks
Groentebouillon (lichte)	200 ml	500 ml	1000 ml
Parmezaanse kaas	25gram	50 gram	100 gram
Geklopte slagroom	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
<b><i>Krokante oesterzwam:</i></b>			
Olijfolie	3eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Oesterzwam	200 gram	400 gram	800 gram
Zeekraal	50 gram	100 gram	200 gram
Olijfolie	6 eetlepels	12 eetlepels	24 eetlepels
Zoete sushi-azijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Bladpeterselie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<b><i>Garnering:</i></b>			

## **Vorbereiding:**

### **Risotto van asperges:**

- Schil de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden.
- Verwijder de houtachtige onderkanten.
- Snijd de asperges in dunne plakken in de lengte, daarna in dunne repen. (snijmachine stand 12)
- Daarna in piepkleine blokjes ter grootte van een rijstkorrel.

### **Krokante oesterzwam:**

- Scheur de oesterzwam in dunne repen.

# Risotto van asperges met krokante oesterzwam

## Bereidingswijze:

### Risotto van asperges:

- Blancheer de aspergeblokjes in de bouillon beetgaar.
- Voeg de Parmezaanse kaas, zout en peper naar smaak toe.

### Krokante oesterzwam:

- Verhit de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de oesterzwammen op hoog vuur zeer krokant. Zorg ervoor dat ze tijdens het bakken voortdurend bewegen.
- Laat ze eerst in een zeef en daarna op keukenpapier uitlekken.
- Bestrooi ze licht met zout en een snufje peper.

### Zeekraal:

- Blancheer de zeekraal beetgaar; zet daarna in ijswater.
- Bewaar de zeekraal als die afgekoeld is op kamertemperatuur.
- Maak een vinaigrette van olijfolie, sushi-azijn en gehakte peterselie.
- Breng op smaak met zout en peper
- Klop de vinaigrette op met de staafmixer.

### Serveren:

- Verwarm de aspergerisotto tot die smeug is geworden en lopende dikte heeft gekregen.
- Leg een ring met doorsnee van 7 cm op een voorverwarmd bord.
- Schep de risotto erin.
- Verdeel de oesterzwammen en de zeekraal erover.
- Besprenkel met de vinaigrette en verwijder de ring
- Serveer direct.



# Kalfsfilet met prosciutto en asperges

<b>Hoeveelheid</b>	4 personen	10 personen	<b>20 personen</b>
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Asperges:</b></i>			
Witte asperges	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Groene asperges	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Prosciutto	6 plakken	15 plakken	30 plakken
Parmezaanse kaas	100 gram	200 gram	400 gram
<i><b>Kookvocht voor witte asperges:</b></i>			
Water	0,75 liter	1.5 liter	3 liter
Sap van een citroen	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Zout			
Suiker	5 gram	10 gram	20 gram
Boter	50 gram	100 gram	200 gram
Wit brood			
<i><b>Kalfsfilet:</b></i>			
Kalfsfilet a 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter			
Zout			
Peper			
Kalfsfond	4dl	8 dl	16 dl
Verse koriander			
<i><b>Saus Hollandaise:</b></i>			
<i><b>Gastrique:</b></i>			
Sjalotten	10 gram	25 gram	50 gram
Azijn	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Witte wijn	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Peperkorrels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i><b>Saus:</b></i>			
Eierdooiers	1,5 stuks	3 stuks	7,5 stuks
Boter	130 gram	260 gram	520 gram
Citroensap	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Zout			
<i><b>Bladerdeeghoortjes :</b></i>			
Bladerdeeg 10 x10	1 plak	2,5 plak	5 plakken
Eierdooier	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
<i><b>Garnering:</b></i>			
Prosciutto	1 plak	2,5 plak	5 plakken
Kervel	2 takjes	4 takjes	8 takjes



# Kalfsfilet met prosciutto en asperges

## Vorbereiding:

### Asperges:

- Het kookvocht voor de asperges bereiden door alle ingrediënten aan de kook te brengen.
- De witte asperges schillen en in het kookvocht beetgaar koken.
- Vervolgens in ijswater laten afkoelen.
- Het onderste gedeelte van de groene asperges schillen.
- De bovenste helft van de groene asperges in water met zout beetgaar koken .
- Laten afkoelen.

### Bladerdeeghoortjes:

- Oven voorverwarmen op 200°C
- Het bladerdeeg schuin doormidden snijden.
- Wikkel het deeg om ingevette metalen hoorntjes.
- De eidooier met een klein beetje water verdunnen.
- Daarmee de bladerdeeghoortjes bestrijken.
- In een oven van 200°C goudbruin bakken.
- Even laten rusten, maar nog warm van de vorm afhalen

### Saus Hollandaise:

- Klaar de boter, snijd de sjalotten brunoise en kneus de peperkorrels.
- Doe dit samen met de azijn en witte wijn in een steelpan en laat dit tot de helft inkoken. Passeer de verkregen gastrique.

## Bereidingswijze:

### Asperges:

- De asperges uit het water halen en met een doek goed afdrogen en in prosciutto wikkelen
- De onderste helften van de groene asperges in kleine brunoise snijden en blancheren.
- De groene asperges nu in boter sauteren.
- De prosciutto in de oven drogen en verkrumelen.
- De kervel fijn snijden en met de prosciutto mengen met de brunoise gesneden asperges .
- Op smaak brengen met zout en peper.

### Saus Hollandaise:

- Verwarm de geklaarde boter.
- Verwam de gastrique tot circa 50°C.
- Voeg de eidooiers en een beetje zout bij de gastrique en klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt.
- Haal het bekken uit de bain-marie en voeg de geklaarde boter in een dun straaltje, onder voortdurend kloppen toe, tot de juiste dikte is bereikt.
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en peper.
- Houd de saus warm op een temperatuur van circa 37°C

# Kalfsfilet met prosciutto en asperges

## Bereidingswijze:

### Kalfsfilet

- De kalfsfilet met peper bestrooien en aan beiden zijden kort in boter aanbakken.
- Op een snijplank afgedekt met aluminiumfolie laten rusten.
- De pan waarin de filets gebakken zijn afblussen met kalfsfond.
- Goed laten inkoken en dan met zout, peper en fijn gesneden koriander op smaak brengen.
- Saus zeven en met een koude boter monteren

### Asperges:

- De filets met aspergemengsel beleggen
- Kort voor het serveren met hollandsaiesaus bedekken
- Onder de hete salamander of grill gratineren.
- De in prosciutto gerolde witte asperges met parmezaanse kaas bestrooien; met gesmolten boter bedruppelen en onder de salamander (of grill) gratineren.

### Serveren:

- Op een voorverwarmd bord drie witte asperges leggen.
- De groene asperges per drie in een bladerdeeghoortje doen en naast de witte asperges leggen.
- Het vlees ernaast leggen
- Wat saus naast het vlees schenken.
- Het gerecht met kervelblaadjes garneren



## Verloren brood (wentelteefjes) met exotische vruchten

<b>Hoeveelheid</b>	4 personen	10 personen	<b>20 personen</b>
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Wentelteefjes:</i>			
Briochebrood	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Melk	2 dl	4 d	8 dl
Room	2 dl	4 dl	8 dl
Fijne kristalsuiker	100 gram	200 gram	400 gram
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Geklaarde boter	50 gram	100 gram	200 gram
Poedersuiker	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Exotische vruchten:</i>			
Verse ananas	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Kiwi	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Mango	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Lychees	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Passievruchten	6 stuks	12 stuks	24 stuks
Honing			
Suiker			
Gembersiroop	1 dl	2,5 dl	5 dl
<i>Garnering:</i>			

### **Vorbereiding:**

#### **Exotische vruchten:**

- Schil het fruit.
- Halveer de lychees en verwijder de pitten.
- Snijd de ananas in schijven (snijmachine stand 28)
- Halveer elke ananasschijf, snijd de kiwi in schijfjes.
- Snijd de mango in dobbelsteentjes van een halve cm.
- Halveer de passievruchten en schep met een lepeltje de pulp eruit.

#### **Briochebrood:**

- Verwijder de korst van het briochebrood en snijd het in plakken van 1 cm. (3 p.p.)

# Verloren brood (wentelteefjes) met exotische vruchten

## Bereidingswijze:

### Briochebrood:

- Breng in een kookpan de melk met de room en de suiker aan de kook.
- Laat het mengsel afkoelen en roer het door de losgeklopte eieren.
- Leg de sneetjes briochebrood in het mengsel tot ze verzadigd zijn.
- Verwarm de helft van de geklaarde boter in een braadpan.
- Bak hierin de sneetjes briochebrood tot ze goudgeel zien.
- Bestuif ze met wat poedersuiker en keer ze om zodat ze karamelliseren.

### Exotische vruchten:

- Verwarm ondertussen de resterende boter in een tweede braadpan.
- Bak hierin de halve schijven ananas, de halve lychees en de dobbelsteentjes mango.
- Schep het fruit uit de pan.
- Deglaceer de pan nu met de passievruchtenpulp; laat inkoken tot de gewenste dikte.
- Voeg de gembersiroop toe.
- Voeg als de saus te zuur smaakt, wat honing en/of suiker toe.

### Serveren:

- Verdeel de stukken verloren brood (wentelteefjes) over de borden.
- Garneer met het fruit en nappeer met de saus.





1 Chartreuse van asperges met langoustinestaartjes



2 Aspergecrèmesoep



3 Risotto van asperges met krokante oesterzwam



4 Kalfsfilet & prosciutto met asperges



5 Verloren brood met exotische vruchten

