

Maandmenu



Mei 2016

Asperges gemarineerd in suhsi su, salade van krab

Romige Limburgse aspergesoep
met uitsmijter van Livarham en Heuvelandkaas

Licht gebakken zalm met Hollandse asperge
en sauce Hollandaise met garnalen

Rosbief met rozemarijn, aardappeltjes,
gepofte tomaatjes en groene asperges

Aardbeiencilinders met pure chocolademousse,
crème van vanille en honinggelei

Mokka

Asperges gemarineerd in sushi su, salade van krab,
haringkaviaar en een pakketje van asperges met krabsalade

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Rolletjes van asperges:</i>		
Asperges (dikke)	5 stuks	10 stuks
Sushi su	6 eetlepels	12 eetlepels
<i>Salade van krab:</i>		
Krabvlees (snowkrabvlees 40/60)	150 gram	300 gram
Mayonaise	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Pakketje van asperges met krab:</i>		
Asperges (dikke)	5 stuks	10 stuks
Sushi su	6 eetlepels	12 eetlepels
<i>Garnering:</i>		
Haringkaviaar		
Cress (ziltig)	8 takjes	16 takjes
Asperges (kopjes gebruiken)****	8 stuks	16 stuks

****De kopjes gebruik je van de asperges waar je de rolletjes en de plakjes van maakt.

Vorbereiding:

Rolletjes van asperges:

- Schil de asperges en snijd ze met een kaasschaaf.
- Marineer de dungseden asperges in een schaal of bak net zolang in de sushi su dat je de slierten kunt rollen zonder dat je ze breekt.

Pakketjes van asperges met krabsalade:

- Snijd de asperges met mandoline of dunschiller in dunne plakken van ongeveer 1 mm dikte.
- Marineer deze ook in de sushi su.

Krabsalade:

- Meng het krabvlees met de mayonaise en breng het op smaak met zout en peper.
- Reserveer eenderde van deze salade voor de vulling van de rolletjes en tweederde voor de vulling van de pakketjes.

Asperges gemarineerd in sushi su, salade van krab, haringkaviaar en een pakketje van asperges met krabsalade

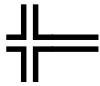
Bereidingswijze:

Aspergeskopjes:

- Blancheer de kopjes ± 5 minuten in ruim kokend water met zout en een scheutje azijn.

Pakketje van asperges met krabsalade:

- Leg de plakken asperge op de snijplank.
- Verdeel de krabsalade over de plakjes en vouw hiervan pakketjes (1 p.p.).
- Per pakje heb je 4 plakjes nodig, die liggen per 2 kruislings over elkaar.



Rolletjes asperges met krabsalade:

- Leg de plakken gemarineerde asperges uit en leg er wat krabsalade op.
- Rol nu de aspergeplakken op tot een tonnetje.

Serveren:

- Neem koude zwarte borden.
- Leg het pakketje van asperges met krabsalade.
- Schik daaromheen een paar rolletjes asperge met krabsalade 3 rolletjes per persoon.
- Garneer de rolletjes met wat haringkaviaar.
- Garneer met een geblancheerd aspergekopje en wat cress.

Romige Limburgse aspergesoep met een uitsmijter van Livarham en Heuvelland Grottenkaas

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Asperges:</i>		
Soepasperges	2 kg	4kg
<i>Soep:</i>		
Boter	100 gram	200 gram
Bloem gezeefd	120 gram	240 gram
Kookvocht asperges	1000 ml	2000 ml
Volle melk	600 ml	1200 ml
Slagroom	400 ml	
Zout		
Peper		
<i>Uitsmijter:</i>		
Briochebrood	8 sneetjes	16 sneetjes
Boter		
Heuvelland Grottenkaas	100 gram	200 gram
Livarham	4 plakjes	8 plakjes
Geklaarde boter	2 el	4 el
Kwarteleitjes	8 stuks	16 stuks
<i>Garnering:</i>		
Groene Asperges	8 stuks	16 stuks
Witte asperges	8 stuks	16 stuks
Bieslooksprietjes	8 stuks	16 stuks

Vorbereiding:

Soepasperges:

- Snijd de soepasperges in stukjes.
- Houd de kopjes apart.
- Leg de aspergestukjes in een pan.
- Voeg zoveel water toe tot de asperges net onder staan en strooi het zout erbij.
- Breng het water aan de kook.
- Temper het vuur en laat de aspergestukjes zachtjes 10 minuten koken.
- Neem de pan van het vuur en giet alles door een zeef; houd het vocht apart.
- Kook de aspergeskopjes 4 minuten in een beetje van het kookvocht.
- Laat het aspergesvocht afkoelen en zet opzij tot gebruik.

Romige Limburgse aspergesoep met een uitsmijter van Livarham en Heuvelland Grottenkaas

Bereidingswijze:

Soep:

- Laat de boter in een ruime pan op laag vuur smelten.
- Voeg de bloem toe en roer tot een gladde massa.
- Gaar de roux onder voortdurend roeren op lage temperatuur gedurende 1 minuut.
- Schenk al roerend het afgekoelde aspergevocht, de melk en de room erbij.
- Breng weer aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken tot licht gebonden.
- Pureer met een staafmixer de aspergekopjes door de soep.
- Breng op smaak met zout en peper en zeef de soep.

Uitsmijter:

- Steek met een roestvrijstalen steker van 5cm x 5cm uit elk sneetje brood een vierkant.
- Besmeer de vierkantjes dun met boter en rooster ze goudbruin onder de grill of in de oven.
- Gebruik de zelfde steker om uit de kaas en de ham vierkante plakjes te steken.
- Beleg de sneetjes toast met een plakje ham en kaas.
- Vet de stekers goed in met boter.
- Verhit de geklaarde boter in een koekenpan met antiaanbaklaag.
- Temper het vuur en zet kleine ronde stekers in de pan.
- Breek een ei boven een kopje en giet dit voorzichtig in de steker.
- Bak de uitsmijter op lage temperatuur (bij een hogere temperatuur ontstaan er belletjes in het eiwit).
- Leg de uitsmijter op het belegde toastje briochebrood en bestrooi met peper en zout.

Garneren:

- Snijd ca. 3 cm van het houtige eind van de asperges af.
- Schil de asperges tot net onder de kop.
- Blancheer de asperges kort in ruim water met zout.
- Giet af en koel ze snel in een bak met ijswater zodat de kleur fris blijft.

Serveren:

- Snijd de witte en groene asperges in vier gelijke stukken.
- Houd de aspergekopjes apart.
- Zet in het midden van het bord stukken asperges rechtop en vorm er een plateau van.
- Leg hierop het toastje uitsmijter.
- Schenk de soep voorzichtig in het bord en garneer met een spriet bieslook.
- Leg 2 aspergekopjes in het bord.

Zalm met asperges met een sauce Hollandaise en garnalen

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Asperges:</i>		
Asperges	8 stuks	16 stuks
Foelie	1 stuk	2,5 stuks
Witte wijn	1 dl	2,5 dl
Zout		
Water		
<i>Hollandaisesaus:</i>		
Castric:		
Sjalotjes (schoon)	20 gram	40 gram
Witte wijn	1 dl	2 dl
Azijn	1 dl	2 dl
Gekneusde witte peperkorrels	4 stuks	8 stuks
Saus:		
Boter	240 gram	480 gram
Eierdooiers	60 gram	120 gram
<i>Zalm:</i>		
Zalmfilet met huid à 80 gram	8 stuks	16 stuks
<i>Garnering:</i>		
Hollandse garnalen	50 gram	100 gram

Vorbereiding:

Asperges:

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

Castric:

- Doe de sjalotjes, de azijn, de witte wijn en de peperkorrels in een steelpan.
- Zet de pan op een hoog vuur en breng de vloeistof aan de kook.
- Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Passeer de zo ontstane castric door een bolzeef in een beslagkom.

Zalm met asperges met een sauce Hollandaise en garnalen

Bereidingswijze:

Asperges:

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

Hollandsaiesaus:

- Doe de castric in een rond bekken en zet deze op een passende pan met heet water.
- Voeg dan de eierdooiers toe.
- Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt.
- Haal de beslagkom van de pan.
- Voeg de geklaarde boter in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen toe totdat de saus de juiste dikte heeft.
- Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper.

Zalm:

- Bak de zalm op de huid mooi rosé.

Serveren:

- Leg op elk voorverwarmd bord 1 asperge in tweeën gesneden.
- Leg daarnaast de zalmfilet met de huid naar onder.
- Nappeer met de Hollandsaiesaus erover en strooi wat garnalen over het geheel.

Rosbief met rozemarijn, aardappeltjes, gepofte tomaatjes en groene asperges

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Vlees:</i>		
Runderlende (met vet)	800 gram	1600 gram
Rozemarijn	4 takjes	8 takjes
Zout		
Peper		
Olijfolie		
<i>Kalfsjus:</i>		
Kalfsfond	3 dl	6 dl
Armagnac		
Peterselieolie	3 eetlepels	6 eetlepels
<i>Groente:</i>		
Cherrytomaatjes	500 gram	1000 gram
Olijfolie		
Knoflook	4 teentjes	8 teentjes
Groene asperges	24 stuks	48 stuks
Boter		
<i>Roseval of Charlotte aardappelen:</i>		
Roseval of Charlotte aardappelen	800 gram	1600 gram
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje
Zout		
Peper		

Verwarm de oven voor op 140°C

Vorbereiding:

Vlees:

- Zout en peper de lende en zorg ervoor dat het vlees op kamertemperatuur is.

Groente:

- Maak de asperges schoon.
- Blancheer ze kort in kokend water met zout en zet ze apart voor later.
- Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn.
- Snijd de aardappelen in dikke plakken, kook ze in water met zout.
- Giet ze zodra ze beetgaar zijn af en meng er olijfolie, zout en fijngesneden peterselie doorheen en leg ze op een bakplaat.

Rosbief met rozemarijn, aardappeltjes, gepofte tomaatjes en groene asperges

Bereidingswijze:

Vlees:

- Laat een flinke scheut olijfolie goed heet worden.
- Schroei het vlees dicht, leg de rozemarijn erbij en snijd het vet eraf.
- Zet het in de oven met een kerntemperatuurmeter in het vlees (stel in op 55°C).

Groente:

- Leg ondertussen de cherrytomaatjes in een braadslede, overgiet ze met olijfolie en bestrooi met iets zout, peper en wat fijngesneden knoflook.
- Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven.
- Zet ook de aardappelen in de oven.
- Wentel de geblancheerde asperges kort voor het serveren om en om in hete boter. (Laat ze niet bruin worden).

Vlees:

- Snijd het vet van de lende in kleine blokjes.
- Bak ze in een braadpan uit en blus ze af met armagnac en kalfsfond.
- Laat een beetje inkoken en breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Snijd de lende in dunne plakken en schik die op voorverwarmde borden.
- Leg de aardappelen, de tomaten en de asperges erbij.
- Giet de armagnacjus en de peterselieolie eromheen.

Aardbeencilinders met pure chocolademousse, crème van vanille en honinggelei

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Aardbeencilinders:</i>		
Aardbeien (mooie grote)	32 stuks	64 stuks
Aardbeienpuree (monin)	1 dl	2 dl
Vanillestokje	2 stuks	4 stuks
Kleine ananasaardbeien	24 stuks	48 stuks
Suiker	30 gr	60 gr
Gelatine	2 blaadjes	4 blaadjes
<i>Chocolademousse:</i>		
Pure couverture	150 gram	300 gram
Ongezouten boter	15 gram	30 gram
Grand Marnier	15 cl	30 cl
Gelatine	1/2 blaadje	1 blaadje
Eiwitten	2 stuks	4 stuks
Suiker	40 gram	80 gram
Slagroom	250 cl	500 cl
<i>Vanillecrème:</i>		
Melk	5 dl	10 dl
Suiker	60 gram	120 gram
Vanillestokjes	2 stuks	4 stuks
Eierdooiers	80 gram	160 gram
Bloem	15 gram	30 gram
<i>Honinggelei:</i>		
Honing	250 gram	500 gram
Suiker	70 gram	140 gram
Water	80 cl	160 cl
Boter	150 gram	300 gram
Eieren	1 stuk	2 stuks
<i>Garnering:</i>		
Limon cress		
Jasmine blossom		

Aardbeencilinders met pure chocolademousse, crème van vanille en honinggelei

Bereidingswijze:

Aardbeencilinders:

- Grote mooie aardbeien wassen en drogen.
- Boven kantjes er recht afsnijden en apart houden.
- Steek vervolgens met een appelboor het binnenste eruit zodat je een cilinder overhoudt.
- Week de gelatine in koud water.
- Meng het binnenste met de vanillemerg, de aardbeienpuree en de suiker.
- Verwarm de aardbeiencouilis (niet koken!) en los daar de gelatine in op.
- Laat de aardbeiencouilis in de koeling afkoelen tot een stroperige massa zodat het niet uit de aardbeencilinder loopt.
- Vul met dit mengsel de cilinders weer en zet het geheel weg in de koeling.

Chocolademousse:

- Verwarm boter en pure chocolade au-bain-marie en laat smelten.
- Week de gelatine.
- Klop de eiwitten stijf; sla de room met suiker lobbijg.
- Verwarm de Grand Marnier en laat de gelatine hierin oplossen.
- Vermeng vervolgens de chocolade en de Grand Marnier; laat licht afkoelen tot handwarm.
- Spatel de lobbige room erdoor en daarna de stijf geslagen eiwitten.
- Zet dit koel weg.

Vanillecrème:

- Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en een snufje zout aan de kook.
- Laat het circa 20 minuten trekken.
- Klop de eieren los en maak deze aan met de bloem en de suiker.
- Voeg al roerend een deel van de kokende melk toe.
- Giet vervolgens het lauwwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit gaar (dik) worden.
- Let op: houd de temperatuur op maximaal 80°C of doe dit “au bain marie”.
- Verwijder het vanillestokje en schraap het merg eruit.
- Doe de vanillemerg terug in de saus.
- Laat afkoelen.

Aardbeencilinders met pure chocolademousse, crème van vanille en honinggelei

Honinggelei:

- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Meng de honing, suiker en boter met de mixer tot een gladde massa.
- Meng daarna het ei er (een voor een) door.
- En tenslotte meng je het water er door.
- Doe het mengsel in een gastronormbak en zet deze in de voorverwarmde oven.
- Roer regelmatig door het mengsel terwijl het in de over staat tot het stroperig en karamel-kleurig wordt, ongeveer 15 minuten.
- Haal uit de over en laat het afkoelen.

Serveren:

- Zet op een gekoeld bord 4 cilinders met daarop de topjes van de aardbeien.
- Plaats daarvoor een quenelle van de chocolade mousse.
- Zet tussen de cilinders kleine ananasaardbeien; garneer met een toefje vanillecrème.
- Maak voor de cilinders een streep van de vanillecrème.
- Garneer met de limoen cress, Jasmine blossom en de honinggelei.



1 Asperges gemarineerd in suhi su



2 Romige Limburgers aspergesoep



3 Licht gebakken zalm met asperges en garnalen



4 Rosbief met rozemarijn en groene asperges



5 Aardbeencilinder met chocolade mousse

