



mei 2015

menu

amuse

Gefrituurde halve maantjes met witte asperge en veldslagarnering

voorgerecht 1

Aspergebavarois met Hollandse garnalen en Hollandaise saus

voorgerecht 2

Kabeljauw met wortelboter, aardappelchips en gestoomde witte asperges
met basilicum en sinaasappel

hoofdgerecht

Lamskoteletten met risottokoekjes, kruidensaus en groenteratatouille

nagerecht

Yoghurtijs met groene asperges en sinaasappel

wijnen

Dal Cero, Soave, Italië 2014

Quinta do Monte d'Oiro, Lybra Red, Portugal 2010

Maray Reserva Late Harvest, Viña Tabalí, Chili 2011

Gefrituurde halve maantjes met witte asperge en veldslagarnering



14 personen

Ingrediënten:

witte asperges

empanada:

100 g boter

275 g bloem

1 tl zout

0.6 dl water (lauw)

eidooier

pastry-maker (doorsnee 10,5cm)

vulling:

400 g witte asperges

100 g beenham (plak)

2 st ei

1 st aardappel (vastkokend, middelgroot)

25 g pecorino (geraspt)

3 tk peterselie

zout, witte peper

salade/dressing:

100 g veldsla

2 st witte asperge AA

2 el olijfolie (extra vergine)

1 el balsamicoazijn (wit)

1 el aspergevocht (ingedampt)



Bereiding:

1. **Empanada:** Zeef de bloem in de mengkom van de Kitchen-aid en voeg een halve theelepel zout toe. Smelt de boter. Zet de deeghaak op de mixer. Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg de gesmolten boter toe. Kneed tot een soepel deeg door ongeveer 1/2 dl lauw water in gedeelten toe te voegen. Verpak het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten rusten.
2. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit tot een dunne lap van 2 mm dik zodat je er 14 cirkels van 11 centimeter uit kunt snijden. Gebruik hiervoor een metalen ring.
3. Leg het deeggrondje op het witte vormpje (pastry maker), zodanig dat de hele cirkel bedekt is met deeg. Leg er een lepel vulling op en bestrijk de rand met water.
4. Vouw het vormpje volledig dicht zodat je 4. een halve maan krijgt.
5. Bestrijk ze met eidooier.
6. Frituur de empanada's op 180 graden vlak voor uitserveren in ongeveer 3 minuten goudbruin. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
7. **Vulling:** Schil de aardappel en snijd in blokjes van 4 bij 4 mm. Kook deze in gezouten water **beetgaar**. Gebruik hiervan 60 gram.
8. Schil de asperges en snijd ongeveer 3 cm van de onderkant af. Kook de asperges gaar in 750 ml water. **Bewaar het kookvocht** voor de dressing! Laat ze afkoelen, dep ze droog en snijd in kleine blokjes van 4 bij 4 mm.
9. Kook de eieren hard, pel ze en wrijf ze door een grove zeef.
10. Verwijder van de ham eventueel aanwezig vet en snijd in kleine stukjes.
11. Pluk de blaadjes van de stelen van de peterselie en hak zeer fijn.
12. Breng alle ingrediënten over in een kom, voeg de geraspte pecorino toe en meng zorgvuldig. Breng op smaak met witte peper en zout.

amuse

Gefrituurde halve maantjes met witte asperge en veldslagarnering (vervolg)



14 personen

Bereiding:

13. **Salade/dressing:** Verwijder de stelen van de veldsla. Was de veldsla en slinger droog.
14. Schil de asperges en snijd de rauwe asperges in zeer kleine stukjes.
15. Neem 3 dl van het kookvocht van de asperges en reduceer tot een 1/2 deciliter.
16. Maak een dressing van 2 eetlepels olijfolie, 1 eetlepel balsamicoazijn en 1 eetlepel ingedampt kookvocht van asperges.
17. Vlak voor uitserveren: Maak de veldsla aan met de dressing.

Presentatie:

1. Leg veldsla aan de bovenkant van een klein rond bordje.
2. Bestrooi met de fijngesneden rauwe asperges.
3. Leg de empanada er tegenaan.

Aspergebavarois met Hollandse garnalen en Hollandaise saus



14 personen

Ingrediënten:

garnalen, witte asperges

500 g Hollandse garnalen, ongepeld

aspergebavarois:

1 kg asperges, wit
3,50 dl room
10 bl gelatine
cayennepeper
zeezout

hollandaise saus:

125 g boter
45 g eidooier
1.5 el water
1/4 st citroen
witte peper en zout

garnering:

7 st kwarteleitjes
1/2 bk purpercress
1/2 bk limon cress



Bereiding:

1. **Garnalen:** Pel de garnalen en bewaar ze in de koeling.
2. **Aspergebavarois:** Schil de asperges, snijd de uiteinden eraf en kook ze gaar.
3. Haal de asperges uit het kookvocht en pureer ze fijn in de blender.
4. Passeer de massa door een grove zeef.
5. Week de gelatine in ruim koud water.
6. Verwarm een **klein beetje** room in een pannetje om de uitgeknepen gelatine in op te lossen en sla de rest van de room lobbijg.
7. Roer dit mengsel door de gepureerde asperges.
8. Breng op smaak met zout en cayennepeper.
9. Schep de bavarois in ramequins (aardewerkvormpjes) van 6 cm en laat opstijven in de vriezer.
10. Zet ze daarna in de koeling en breng voor **uitserveren op kamertemperatuur**.
11. **Hollandaisesaus:** Info: De Hollandaise saus wordt au bain marie gemaakt.
12. Let op dat het vuur onder de pan niet te hoog staat om te voorkomen dat de massa te warm wordt en gaat schiften en het water in de pan gaat pruttelen zodat het water in de massa kan komen.
13. De boter voorzichtig smelten en afschuimen (klaren).
14. De eidooiers au bain marie met een garde met 3 eetlepels water vermengen.
15. Met een garde zo lang kloppen tot een lichte en luchtige massa ontstaat.
16. Als de saus aan de garde blijft hangen is deze voldoende gebonden.
17. Al roerend **lepel voor lepel** de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen en blijven roeren tot alle boter is opgenomen.
18. Breng op smaak met peper, zout en citroensap.
19. **Garnering:** Kook de kwarteleitjes gedurende 4 minuten in kokend water. Pel ze en snijd doormidden. Knip van beide cressoorten de onderkant van de steeltjes af.

voorgerecht 1

Aspergebavarois met Hollandse garnalen en Hollandaise saus (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Doe de warme saus in een spuitfles en zet wat strepen op het bord..
2. Plaats de aspergebavarois in het midden van het bord en garneer met een half kwarteleitje en de beide soorten cress.
3. Strooi de garnalen er omheen.

Kabeljauw met wortelboter, aardappelchips en gestoomde witte asperges met basilicum en sinaasappel

14 personen



Ingrediënten:

kabeljauwfilet, witte asperges

kabeljauw:

1 kg kabeljauwhaas met vel

wortelboter:

1 st winterwortel

2 tk rozemarijn

150 g boter

witte asperges, sinaasappelreepjes en basilicumolie:

28 st witte asperges AA

1 st handsinaasappel

50 g suiker

1/4 bs basilicum

0.5 dl zonnebloemolie

aardappelchips:

1 st frietaardappel (bonk)

1 el zeezout

2 tk peterselie

gremolata:

1 tn knoflook

1/4 bs peterselie

1 st handsinaasappel



Bereiding:

1. **Wortelboter:** Schil de winterwortel en rasp deze fijn. Weeg 200 gram af.
2. Laat de boter op laag vuur smelten in een steelpan en klaar de boter.
3. Voeg de geraspte wortel en takjes rozemarijn toe aan de geklaarde boter en laat op de warmhoudplaat 30 minuten trekken. Stamp de wortel af en toe met een pureestamper om zoveel mogelijk smaak eruit te krijgen. Laat de wortelboter uitlekken in een grove zeef en pers met een pollepel alle boter uit de wortel. Zet apart.
4. **Gremolata:** Hak de knoflook en peterselie fijn. Boen de sinaasappelschil schoon en rasp de schil (zonder wit). Meng knoflook, peterselie en sinaasappelrasp. Zet apart.
5. **Asperges:** Schil de asperges en snijd de onderste 2 cm van de asperges af. Leg ze op het gaatjesrooster van de Rational. Plaats het gaatjesrooster in de Rational, zodra stoomontwikkeling zichtbaar is. Stoom de asperges 4 tot 8 minuten in de Rational op 100°C en 100% vocht beetgaar. Druk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden.
N.B. Indien de RATIONAL een geluidssignaal geeft, altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op het rode vak (5) en druk op druppel (2), deze moet knippen. Voeg 100% vocht toe door op toets (4) te drukken. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
6. **Sinaasappelzestes:** Schil de sinaasappel met een zesteur. Pers de sinaasappels uit. Verhit in een steelpan het sap met de suiker en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de sinaasappelzestes toe en laat 10 minuten trekken. Haal de zestes uit de sinaasappelstroop en leg ze apart op bakpapier.

Kabeljauw met wortelboter, aardappelchips en gestoomde wittte asperges met basilicum en sinaasappel (vervolg)

14 personen



Bereiding:

7. **Basilicumolie:** Pluk de blaadjes van de basilicum, voeg zonnebloemolie toe en pureer met de staafmixer.
8. **Vlak voor uitserveren:** Verwarm de hete luchtoven op 200 graden. Meng de asperges met de basilicumolie en spreid ze over een bakplaat en bestrooi met de sinaasappelzestes.
9. Rooster de asperges in 6 min. gaar.
10. **Aardappelchips en peterseliezout:** Snijd de peterselie fijn en breng over in een mortier. Voeg het zeezout toe en meng. Droog dit mengsel op bakpapier gedurende 30 minuten in een oven bij 100°C. Doe terug in de mortier en wrijf fijn.
11. Schil de frietaardappel en snijd deze in dunne plakjes met de snijmachine (stand 3). Bak de chips op 180°C in de frituur goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Bewaar de chips in de warmhoudkast. Vlak voor uitserveren: Bestrooi de chips met peterseliezout.
12. **Kabeljauw:** Portioneer de kabeljauw en bestrooi met peper en zout.
13. Bak de kabeljauw op de velkant in ongeveer 70g wortelboter en zet de pan in een oven van 140°C om verder te garen.
14. Bedek de velkant van de kabeljauwfilet met de gremolata.

Presentatie:

1. Leg 2 asperges op een langwerpig voorverwarmd bord.
2. Leg de kabeljauwfilets op het midden van de asperges en bestrooi met de gremolata.
3. Steek de aardappelchip in de kabeljauw.

hoofdgerecht

Lamskoteletten met risottokoekjes, kruidensaus en groenteratouille



14 personen

Ingrediënten:

lamskoteletten

lamskoteletten:

28 st lamskoteletten
olijfolie, boter

risottokoekjes:

1 st sjalot
1 tn knoflook
1 bl laurier
2 tk tijm
1 tk rozemarijn
1/2 dl witte wijn
4,5 dl kippenfond
200 g risotto
boter, olijfolie
peper en zout
100 g Parmezaanse kaas
1/2 st ei
bloem, eiwit, panko

saus:

2,5 dl rode wijn
7.5 dl lamsfond
2 st sjalot
2 st bospeen
1 stng bleekselderij
2 tn knoflook
1 el tomatenpuree
3 tk tijm
2 tk rozemarijn
1 el balsamicoazijn
boter, zout en peper
allesbinder

groenteratouille:

2 st courgette
2 st aubergine
2 st rode paprika
2 st witte ui
400 g honingtomaatjes
2 tn knoflook
0.75 dl olijfolie
6 tk oregano
zout en peper



Lamskoteletten met risottokoekjes, kruidensaus en groenteratouille (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Risottokoekjes:** Haal de blaadjes van de tijm en rozemarijn en hak ze fijn. Smelt 1 eetlepel boter in een pan en voeg hier een halve eetlepel olijfolie aan toe, smoor hierin de fijngehakte kruiden en 1 blaadje laurier gedurende 5 minuten op een laag (!) vuur; roer af en toe. Zet terzijde.
2. Snijd het sjalotje en de knoflook fijn. Breng intussen de kippenfond aan de kook. Fruit het sjalotje zachtjes in olijfolie, voeg vervolgens de knoflook toe en roer er daarna de risotto doorheen.
3. Voeg de witte wijn toe en laat langzaam opnemen.
4. Voeg de hete kippenfond in één keer toe en laat circa 20 minuten zachtjes koken op een laag vuur onder regelmatig roeren tot alle bouillon is opgenomen en de risotto gaar maar nog stevig is. Voeg halverwege het kruidenmengsel toe.
5. Voeg de helft van het losgeklopte ei en de Parmezaanse kaas aan de warme risotto toe. Breng op smaak met peper en/of zout. Verwijder het laurierblaadje.
6. Spreid uit over een platte schaal en laat afkoelen in de koeling.
7. Maak 14 balletjes, druk ze voorzichtig iets plat.
8. Wentel ze door de bloem, vervolgens door losgeklopt eiwit en panko.
9. Frituur ze vlak voor uitserveren op 175°C. Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
10. **Saus:** Snijd de worteltjes in plakjes en de bleekselderij in blokjes. Snijd de sjalotjes en knoflook fijn. Smelt wat boter in een sauspan en zet de groenten en sjalotjes aan in de boter. Voeg vervolgens de knoflook toe, dan de tomatenpuree en laat even meebakken. Blus af met de rode wijn en voeg vervolgens de lamsfond toe. Breng aan de kook.
11. Voeg de kruiden met stelen toe.
12. Laat de saus tot 1/3 indampen en zeef de saus. Voeg balsamicoazijn naar smaak toe.
13. Vlak voor uitserveren: Verwarm de saus en voeg het vleesnat van de lamsracks toe. Bind eventueel de saus met allesbinder en voeg een klontje boter toe voor de glans.
14. Breng op smaak met zout en peper.
15. **Groenteratouille:** Snijd de courgettes in stukken van 5 cm lang en vervolgens in de lengterichting in stukjes.
16. Snijd de aubergines in stukjes van gelijk formaat.
17. Halveer de paprika's, maak ze schoon en snijd het vruchtvlees in stukken die in grootte overeenkomen met de vorige groenten.
18. Halveer de honingtomaatjes.
19. Snijd de witte uien doormidden en verdeel elke helft in stukjes die overeenkomen met de vorige groenten.
20. Verwijder het vliesje en de groene kern van de knoflook.
21. Doe alle groenten en de knoflook in een ovenschaal. Besprenkel ze met olijfolie en schep om.
22. Pluk de blaadjes van de steeltjes van de oregano en hak ze fijn.
23. Verwarm de oven voor op 200°C.
24. **30 minuten voor uitserveren:** Zet de schaal in het midden van de voorverwarmde oven gedurende 20 minuten. Schep de groenten zo nu en dan voorzichtig even om. Strooi als de groenten bijna gaar zijn de oregano over de groenten.

hoofdgerecht

Lamskoteletten met risottokoekjes, kruidensaus en groenteratatouille (vervolg)



14 personen

Bereiding:

25. Neem de schaal uit de oven als de groenten gaar zijn en goed op smaak gekomen.
26. Bestrooi met zout en peper naar smaak (eerder zouten onttrekt vocht aan de groenten, waardoor ze gestoofd in plaats van gebraden worden).
27. Lauwwarm serveren.
28. **Vlees:** DE RIBBEN SCHOONMAKEN.
29. **Vlak voor uitserveren:** Bestrooi de lamskoteletjes met peper en zout en bak ze in olijfolie met boter rosé.
30. Laat het vlees 10 minuten rusten in alu-folie op een warme plaats (< 54°C). Bewaar het vleesnat en voeg toe aan de saus.

Presentatie:

1. Leg op de ene helft van het voorverwarmde bord een spiegeltje saus.
2. Plaats 2 lamskoteletten met de ribben kruislings naar boven rechts op het bord in de saus.
3. Plaats het risottokoekje met zijn ronde zijde hier net tegenaan.
4. Leg de groenten in dezelfde lijn links op het bord.

Yoghurtijs met groene asperges en sinaasappel



14 personen

Ingrediënten:

yoghurt, asperges, sinaasappel

yoghurtijs:

750 g Griekse yoghurt
175 g fijne kristalsuiker
15 g druivensuiker
1 st vanille stokje
2,5 dl slagroom

aspergesaus:

21 st groene asperges
100 g suiker
1 dl water

sinaasappelsaus:

3 st handsinaasappels
3 bl gelatine

sinaasappelreductie:

1 st handsinaasappel
20 g suiker

sinaasappelzestes:

2 st handsinaasappel
50 g suiker
0,5 dl water

gekarameliseerde asperges:

aspergetoppen (zie aspergesaus)
50 g boter
suiker

gelei van grand-marnier:

2 g Agar-agar
2 dl Grand-Marnier



Bereiding:

1. **Yoghurtijs:** Zet een grote mengkom in de vriezer. Snijd het vanillestokje open. Verwarm 150 g yoghurt, 75 ml slagroom, 15 g druivensuiker, 175 g fijne suiker en het vanillestokje in een pan tot 85°C (gebruik hiervoor de digitale vleesthermometer) en blijf gedurende 5 minuten roeren tot alle suiker is opgelost. Probeer de temperatuur op 85°C te houden.
2. Haal van het vuur. Breng over in de koude mengkom en laat het mengsel onder af en toe omroeren afkoelen tot kamertemperatuur. Plaats 30 minuten in de koelkast.
3. Haal het vanillestokje uit de vloeistof en krab het merg eruit. Doe het merg bij het yoghurtmengsel.
4. Klop de rest van de slagroom lobbige.
5. Meng de rest van de yoghurt met het afgekoelde yoghurtmengsel, voeg de slagroom toe en meng zorgvuldig.
6. Draai het tot ijs in de ijsmachine.
7. **Aspergesaus:** Snijd van de asperges de bovenkant af op een lengte van 12 cm en gebruik deze bovenstukken voor de garnituur.
8. Kook de onderkanten van de asperges in ruim kokend water gaar.

Yoghurtijs met groene asperges en sinaasappel (vervolg)



14 personen

Bereiding:

9. Giet af en pureer de asperges in een keukenmachine.
10. Zeef door een grove zeef en druk het vocht eruit.
11. Zeef het aspergevocht daarna door een fijne zeef en kook in tot 3 dl.
12. Voeg in een pan 1 dl koud water toe aan 100 gram suiker en laat op hoog vuur karameliseren tot 118°C (= witgeel). Gebruik hiervoor de digitale vleesthermometer. Let op: Tot 100°C gaat snel, daarna gaat het langzaam. De stroop moet helder blijven en mag niet boven de 118°C uitkomen.
13. Haal de pan van het vuur en giet al roerend in delen het hete aspergevocht toe.
14. Laat afkoelen (de saus moet licht stroperig zijn).
15. **Sinaasappelsaus:** Pers de sinaasappels, zeef door een grove zeef en meet 2 dl sap af.
16. Verwarm een deel van het sap en los hierin de gelatineblaadjes op.
17. Voeg de rest van het sap toe.
18. Breng over in een knijpflacon en laat afkoelen.
19. **Sinaasappelreductie:** Pers de sinaasappel uit, zeef door een grove zeef.
20. Voeg in een pan het sap toe aan 20 gram suiker en laat het mengsel op laag vuur inkoken tot honing dikte. Laat afkoelen in de koeling.
21. **Gelei van Grand-Marnier:** Kook een deel van de Grand-Marnier samen met de agar-agar tot de agar-agar is opgelost. Haal van het vuur, voeg de rest van de Grand-Marnier toe en meng goed.
22. Verdeel het mengsel over een roestvrijstalen plaat en laat in de koelkast opstijven. Neem een ring van 6 cm en steek er 14 rondjes uit.
23. **Sinaasappelzestes:** Snijd zestes van de sinaasappels. Gebruik de sinaasappels nadat de zestes eraf zijn gehaald voor de partjes.
24. Los in een pan 50 gram suiker op in 0,5 dl water. Voeg de sinaasappelzestes toe aan de hete oplossing en laat 10 minuten trekken.
25. Haal de zestes uit de suikerstroop en leg ze apart op bakpapier.
26. Verwijder het wit van de sinaasappel. Snijd partjes uit de sinaasappel en zet apart.
27. **Gekarameliseerde asperges:** Snijd de aspergetoppen in de lengte in tweeën (begin met snijden aan de dikke kant naar de top toe).
28. Laat de boter op laag vuur smelten in een pan en klaar de boter.
29. Leg de asperges hierin en strooi er suiker overheen.
30. Laat op laag vuur karameliseren.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord een rondje van de Grand marnier gelei en leg hierop een bolletje ijs.
2. Plaats in een driehoek de gekarameliseerde asperges op een bord.
3. Breng aan elke zijde van de asperges een halve cirkel sinaasappelsaus aan, leg tegen de binnenkant van de halve cirkel een partje sinaasappel en sprenkel er wat sinaasappelreductie over.
4. Schep daar wat aspergesaus over.
5. Strooi er sinaasappelzestes over en serveer.