



mei 2017

menu

amuse

Waterkerssalade met aspergetempura

voorgerecht 1

Aspergekroketje met kappertjesmayonaise

voorgerecht 2

Gamba's met asperges, nieuwe aardappelen en Serranoham

hoofdgerecht

Lamsfilet met kruiden, stampotje van kool en zomergroenten

nagerecht

Bladerdeeg met mousse van citroenkward,
mintgel, sinaasappel, meringue en ijs

wijnen

La Marinière Sauvignon Blanc, Loire Frankrijk Wit, 2015

Casa Carmela Monastrell Barrica, Spanje Rood, 2014

Quita da Romaneire Fine White Port, Porto Portugal

Waterkerssalade met aspergetempura



14 personen

Ingrediënten:

groene asperges

waterkerssalade:

6 st eieren
3 el melk
2 el rode wijnazijn
2 tl mosterd
6 el olijfolie
1½ st komkommer
2 bs waterkers
42 st gemengde cherry tomaatjes
2 tk tijm
zeezout
honing



aspergetempura:

14 st groene asperges
400 g tempurameel
4 dl ijskoud koolzuurhoudend water
75 g eiwit, gepasteuriseerd
peper en zout

Bereiding:

1. **Waterkerssalade:** Klop de eieren los met de melk en voeg zout en peper toe.
2. Bak er op laag vuur 3 dunne omeletjes van, rol ze meteen op en leg ze apart.
3. Verwarm de oven voor op 100°C. Leg de tomaatjes op een bakmatje op de bakplaat. Besprenkel ze met olijfolie, bestrooi ze met wat tijm en rooster ze ongeveer 25 minuten in de oven.
4. Schaaf dunne linten van de komkommer, gebruik hiervoor de spirali en zet apart tot gebruik.
5. Verwijder het onderste gedeelte van de steeltjes van de waterkers. Was de bosjes waterkers en slinger ze droog.
6. Maak een gladde dressing van de azijn, mosterd en olijfolie en breng op smaak met peper en zout en wat honing.
7. **Aspergetempura:** Verwarm de frituur op 180°C.
8. Snijd de houtige onderkant van de asperges. Snijd de asperges in de lengte doormidden zodat je 28 stukken krijgt.
9. Meng het tempurameel met het ijskoude koolzuurhoudende water en roer het glad.
10. Breng het beslag op smaak met peper en zout.

Waterkerssalade met aspergetempura (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Het beslag moet zo dik zijn dat het aan de bolle kant van een lepel blijft hangen.
12. Voeg aan het beslag kort voor het bakken de stijfgeklopte eiwitten toe.
13. Haal de asperges door het beslag en frituur ze in porties tot ze licht bruin zijn. Neem ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
14. Snijd van de omeletrolletjes 42 dunne plakjes.

Presentatie:

1. Meng de waterkers met de komkommerlinten en de dressing en verdeel over de borden.
2. Leg op elke salade 3 plakjes omelet en 3 geroosterde tomaatjes.
3. Leg er 2 asperges overheen.

Aspergekroketje met kappertjesmayonaise



14 personen

Ingrediënten:

aspergekroketje:

- 200 g witte asperges
(de puree ligt al klaar)
- 200 g groene asperges
- 4 dl groentebouillon
(let op! 12 gram op 4 dl water)
- 2 st ei
- 100 g gekookte boerenham
- 1/4 bs bladpeterselie
- 100 g boter
- 120 g bloem
- 2 bl gelatine, klein formaat
gepasteuriseerd eiwit
bloem
panko



kappertjesmayonaise:

- 3 dl mayonaise (basisrecept)
- 1 el kappertjes
- 1/4 bs dille
honing
gembersiroop

Bereiding:

1. **Aspergekroketje:** Week de gelatine in ruim koud water.
2. Kook de eieren in ongeveer 8 minuten hard, laat ze schrikken onder koud water, pel ze en snijd ze in zeer kleine stukjes.
3. **LET OP:** i.v.m. de t ijdsdruk is de puree van witte asperges al gemaakt. Indien u dit thuis maakt geldt hiervoor het volgende: Schil de witte asperges en snijd een stukje van de houtige onderkant af. Kook de witte asperges gaar in water met wat zout. Haal de asperges uit het water en doe ze in de blender.
4. Snijd een stukje van de onderkant van de groene asperges af en blancheer ze 3-4 minuten in kokend water met zout tot ze beetgaar zijn. Snijd de asperges in kleine stukjes.
5. Snijd de ham in kleine blokjes.
6. Snijd de bladpeterselie fijn (2 eetlepels in totaal).
7. Maak een roux van 100 gram boter en 120 gram bloem. Verwarm de boter op een laag vuur. Voeg in één keer alle bloem toe en roer dit met een spatel door de gesmolten boter. Laat de roux op een laag vuur 2-3 minuten garen. Roer regelmatig. De roux is gaar als deze gaat glanzen.
8. Voeg de groentebouillon in gedeelten toe aan de roux. Voeg vervolgens de puree van de witte asperges toe en roer er met een garde een glad mengsel van.
9. Los de uitgeknepen blaadjes gelatine hierin op.
10. Voeg de in kleine stukjes gesneden groene asperges, de stukjes hardgekookt ei, de blokjes ham en de 2 eetlepels fijngesneden bladpeterselie toe aan het mengsel. Breng de vulling goed op smaak met peper en zout.

Aspergekroketje met kappertjesmayonaise (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Laat de vulling voor de aspergekroketjes opstijven in de snelvriezer (**LET OP: NIET LATEN BEVRIEZEN**).
12. Portioneer de vulling voor de aspergekroketjes. Gebruik voor het maken van de kroketjes eventueel het krokettenapparaat. Haal de kroketjes door de bloem, het losgeklopte eiwit en door de panko.
13. Laat de kroketjes zo lang mogelijk opstijven in de gewone vriezer.
14. Frituur vlak voor uitserveren op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.
15. **Kappertjesmayonaise:** Maak 3 dl mayonaise volgens het basisrecept. Houd 2 eetlepels apart voor het tussengerecht. Spoel de kappertjes af en hak zeer fijn. Snijd de dille fijn (1,5 eetlepel). Roer de kappertjes en de dille door de mayonaise. Voeg eventueel nog wat honing of gembersiroop toe.

Presentatie:

1. Leg op een langwerpig bordje een aspergekroketje.
2. Serveer er een schaaltje met kappertjesmayonaise bij.

Gamba's met asperges, nieuwe aardappelen en Serranoham



14 personen

Ingrediënten:

gamba met asperges:

14 st nieuwe aardappelen
14 st witte asperges
28 st gamba (middelgroot, ongepeld)
2 st limoen
olijfolie extra vergine
peper en zout

saus:

1 st sjalot
1 el mayonaise (van amuse)
1 el zure room
1 el piccalilly
1 el mosterd
olijfolie extra vergine
peper en zout

pesto:

15 g pijnboompitten
1 bs basilicum
1/2 tn knoflook
15 g geraspte Parmezaanse kaas
1,5 dl olijfolie extra vergine

garnering:

2 sn Tramezzini brood
7 pl Serranoham



Bereiding:

1. **Gamba met asperges:** Was de aardappelen en kook ze in de schil in ongeveer 20 minuten gaar. Laat uitlekken in een vergiet. Schil de asperges, snijd een stukje van de houtige onderkant af en kook gaar in gezouten water. (Koken van witte asperges: Leg ze in een pan met koud water; met aluminiumfolie de pan goed afdekken; vuur onder de pan; wanneer aluminiumfolie bol staat nog 3 minuten op het vuur laten staan; vervolgens van vuur afhalen en 10 minuten laten staan). Laat uitlekken in een vergiet.
2. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Dep ze droog en bestrooi met peper en zout.
3. Rasp de limoenen en pers ze uit. Maak een dressing van de helft van het limoensap (bewaar de andere helft en de limoenrasp voor de saus), 8 eetlepels olijfolie, peper en zout en leg hier de asperges in.
4. Pel de gekookte nieuwe aardappelen. Snijd elke aardappel in 4 gelijkmatige plakjes en steek uit elk plakje een rondje (dus 4 rondjes per aardappel).
5. **Pesto:** Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en laat afkoelen.
6. Pluk de blaadjes van de basilicum.
7. Verwerk de basilicumblaadjes, fijngehakte knoflook, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olijfolie (extra vergine) in de keukenmachine tot een pesto.

Gamba's met asperges, nieuwe aardappelen en Serranoham (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. **Serranoham:** Halveer de plakken en droog de plakken Serranoham tussen 2 vellen vetvrij bakpapier in een oven van 160°C.
9. **Saus:** Snipper de sjalot zeer fijn. Vermeng 2 theelepels limoenrasp (van punt 3), de andere helft van het limoensap (van punt 3), de sjalot, 1 eetlepel mayonaise, 1 eetlepel zure room, 1 eetlepel piccalilly, 1 eetlepel mosterd en 6 eetlepels olijfolie tot een saus en breng op smaak met peper en zout.
10. Haal de aardappelrondjes één voor één door de saus.
11. Rol met behulp van een deegroller het Tramezzini brood uit tot zeer dunne plakken.
12. Snijd hier 14 rechthoeken van 12 x 4 cm uit en rooster deze.
13. Bak de gamba's op een matig vuur gaar.
14. Haal de asperges uit de dressing en snijd elke asperge in 4 stukjes oplopend in grootte.

Presentatie:

1. Leg op het midden van elk bord 4 aardappelrondjes.
2. Leg hierop 2 in 2 stukjes gesneden gamba's op.
3. Schep wat pesto op de gamba's.
4. Doe er een geroosterde rechthoek van het Tramezinnibrood op.
5. Leg de gedroogde plak Serranoham op het Tramezinnibrood.
6. Leg er de in 4 stukken gesneden asperge (oplopend in grootte) voor.
7. Garneer met de overgebleven dressing en pesto.

Lamsfilet met kruiden, stampptotje van kool en zomergroenten



14 personen

Ingrediënten:

lamsfilet:

1,4 kg lamsfilet
1/2 st knolselderij
1 st winterwortel
1 st ui
3 tk tijm
3 tk krulpeterselie
1 st laurierblaadje
3 tn knoflook
1 tk rozemarijn
1 el 4 kruidenpoeder (kaneel, peper, kruidna
3 dl rode wijn
7,5 dl lamsbouillon
3 el bessengelei
boter



stampptotje van kool:

1,5 kg kruimige aardappelen
1 st Chinese kool

zomergroenten:

250 g haricots verts
250 g groene asperges
250 g worteltjes

Bereiding:

1. **Lamsfilet met kruiden:** Snijd de knolselderij, de wortel en de ui in stukken en zet aan in de olijfolie. Voeg de rode wijn en de lamsbouillon toe. Voeg de geplette teentjes knoflook en de rest van de kruiden (tijm, peterselie, laurierblad, rozemarijn en 1 eetlepel 4 kruidenpoeder) toe en laat de saus 1 uur op een zacht vuur trekken. Zeef de saus.
2. **Stampptotje van kool:** Schil de aardappelen en snijd de Chinese kool zeer fijn. Kook de aardappelen gaar. Blancheer de Chinese kool tot ze beetgaar is. Laat uitlekken in een vergiet.
3. Maak een stampptotje van de aardappelen en de Chinese kool. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en eventueel wat boter.
4. **Zomergroenten:** Maak de groenten schoon en snij in gelijke stukjes.
5. Blancheer elke soort afzonderlijk beetgaar. Spoel af met ijskoud water en zet apart tot uitserveren.
6. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Dep de lamsfilets droog met keukenpapier. Bak de lamsfilets in een koekenpan met boter rosé. Laat het vlees een paar minuten rusten.
7. Blus het bakvet af met de gezeefde saus en voeg 3 eetlepels bessengelei toe. Bind de saus eventueel met allesbinder.
8. Verwarm de geblancheerde zomergroenten heel kort in de wokpan (stand 2).
9. Trancheer de lamfilets.

Presentatie:

1. Gebruik een ring om een dunne laag van het stampptotje op een voorverwarmd bord te leggen.
2. Leg er de getracheerde lamsfilets op.
3. Leg daar de zomergroenten omheen.
4. Druppel de saus over het vlees.

nagerecht

Bladerdeeg met mousse van citroenkwark, mintgel, sinaasappel, meringue en ijs



14 personen

Ingrediënten:

citroenkwark en boterbabbelaar ijs

mousse van citroenkwark:

250 g kwark
50 g yoghurt
200 g gepasteuriseerd eiwit
75 g suiker
2 st citroen
6 bl gelatine (klein formaat)
3 dl room
1/2 rol bladerdeeg
14 st metalen kookringen van
7 cm doorsnee
28 st foliestrip voor binnenkant
kookringen



ijs van boterbabbelaars:

125 g boterbabbelaars
1,75 dl volle melk
1,25 dl koffiemelk
100 g eidooier, gepasteuriseerd
100 g suiker
3,5 dl room

mintgel:

1 dl crème de menthe
1/2 dl water
2 g agar agar
1/4 bl gelatine
siliconen vorm met rondjes

meringue:

35 g eiwit, gepasteuriseerd
60 g suiker
1/2 tl maïzena
witte wijnazijn (10 druppels)

overig:

1 st handsinaasappel
1/2 bs munt
14 st rode chocolade staafjes
14 st groene chocolade staafjes
14 st chocolade bloemetjes

Bereiding:

1. **Mousse van citroenkwark:** Rol het bladerdeeg uit met de deegroller en steek er 28 rondjes uit met een steker van 7 cm Ø. Prik met een vork gaatjes in de rondjes. Leg de rondjes tussen 2 bakmatjes op een bakplaat en bak ze in een oven van 200°C goudgeel, laat ze afkoelen op een rooster.
2. Week de gelatine in ruim koud water.
3. Vermeng de kwark met de yoghurt.
4. Pers de citroenen uit en meet een halve deciliter af. Verhit het citroensap, los de uitgeknepen gelatine hierin op en meng het met het kwarkyoghurtmengsel.

Bladerdeeg met mousse van citroenkward, mintgel, sinaasappel, meringue en ijs (vervolg)



14 personen

Bereiding:

5. Klop de room lobbij en klop de eiwitten met de suiker stijf.
6. Spatel eerst het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het kwarkyoghurtmengsel en voeg daarna de lobbij geslagen room toe. Voeg eventueel naar smaak nog wat citroensap toe.
7. Doe 2 foliestrips in elke kookring en leg één bladerdeeggrondje onderin de kookring.
8. Vul de kookringen met de citroenkwardmousse en zet in de koeling.
9. IJs van boterbabbelaars. Verwarm de melk en los hierin rustig de boterbabbelaars op.
10. Voeg dan de koffiemelk, eidooier, suiker en room toe en verwarm tot 80°C (gebruik hiervoor de digitale thermometer). Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.
11. **Mintgel:** Week het blaadje gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
12. Breng de crème de menthe met het water aan de kook, voeg de agar agar toe en laat 3 minuten meekoken. Los er van het vuur af het blaadje gelatine in op. Verdeel de massa over de siliconen vorm en laat afkoelen.
13. **Meringue:** Klop het eiwit in de Kitchen-aid tot stevige pieken. Strooi er een paar eetlepels suiker over en spatel deze erdoor. Spatel op dezelfde manier de rest van de suiker erdoor en voeg op het laatst ook de maizena en 10 druppels witte wijnazijn toe.
14. Schep het eiwitschuim in een spuitzak en spuit op een bakmat dopjes eiwit van 1cm Ø en bak ze in een oven van 140°C droog.
15. Schep ze op een metalen rooster en laat ze volledig afkoelen.
16. Schil de sinaasappel, al het wit moet eraf zijn en snijd de partjes tussen de vliezen uit.

Presentatie:

1. Maak een streep van poedersuiker op het bord en leg een groen en rood chocolade staafje op het bord. Zet de citroenkwardmousse op het bord en verwijder de kookring en de foliestrips.
2. Leg op het taartje een partje sinaasappel met een paar meringue dopjes en een chocolade bloemetje met een kroontje munt.
3. Haal de bolletjes mintgel uit de vorm en leg er een naast het taartje.
4. Leg een bladerdeeggrondje aan de andere kant van het taartje en leg hier een bolletje ijs op.