



**BCE**

CULINAIRE ZAKENCLUB

**Juni 2020**

*Amuse*

**Loempia met asperge en garnalen.**

- Wijn: Weiserbugunder Weingut Martingshof

*voorgerecht*

**Pasteitje met asperge, ham en kaas.**

- Wijn: Weiserbugunder Weingut Martingshof

*tussengerecht*

**Tarbot met asperge, knolselderij met morieljes en  
Noilly-prat saus.**

- Wijn: Weiserbugunder Weingut Martingshof

*hoofdgerecht*

**Gepocheerde kalfshaas op gekookte asperges, een  
aspergestammpotje en een schuim van groene asperges.**

- Wijn: La Flor Miraflor

*nagerecht*

**Aardbeienbavoroistaart.**

- Wijn: Ferret Grain d'Or





## Loempia met asperge en garnalen

14 personen

Amuse



### garnalenmarinade

200 g garnalen  
2 tl Dyonmosterd  
1 st limoen  
1/8 bs kervel  
zout en peper

### loempia

250 g witte asperges  
180 g bospeen (3 tot 4 st)  
100 g avocadoblokjes (diepvries)  
1 st limoen  
zout en peper  
28 st loempiavellen, 15x15 cm  
eiwit

### currycreme

100 g avocadoblokjes (diepvries)  
1 el kerrie  
1/2 tl currypasta (let op, is erg sterk van smaak)  
30 ml ongeslagen slagroom



### bereiding

1. **Garnalenmarinade:** Pluk de blaadjes van de kervel en hak fijn. Pers de limoen uit en meng het sap met twee theelepels mosterd, zout en peper. Marineer de garnalen hierin.

2. **Loempia:** Schil de asperges, snijd het achterste harde stuk ervan af en snijd ze in kleine blokjes (brunoise). Stoom ze gaar in het stoompannetje.

3. Schraap de wortels en snijd deze in lucifer reepjes (julienne). Blancheer de reepjes wortel in water met een beetje zout gedurende ongeveer 1 minuut.

4. Snijd het vruchtvlees van de avocado in gelijkmatige kleine blokjes (brunoise). Besprenkel met limoensap om verkleuren tegen te gaan.

5. Haal de garnalen uit de marinade, dep ze droog met keukenpapier en meng deze met de reepjes wortel, blokjes asperge en avocado.

6. Gebruik 2 loempiavellen per loempia.

7. Ontdooi de loempiavellen en trek ze per twee vellen los van de rest.

8. Leg de loempiavellen met de punt naar boven.

9. Leg in het midden hiervan een schepje vulling.

10. Bestrijk de zijkanten met losgeklopt eiwit, sla beide zijkanten over de vulling heen en rol ze strak op als een loempia. Zet koud weg tot gebruik.

11. **Currycreme:** Pureer het vruchtvlees van de avocado. Meng met de room, kerriepoeder en currypasta naar smaak.

12. Vlak voor uitserveren: Frituur de loempia's goudbruin bij 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

### presentatie

1. Leg de loempia op een langwerpige schaal.

2. Doe wat currycreme in een steelpannetje en plaats dit op het schaal naast de loempia.



## Pasteitjes met asperge, ham en kaas

14 personen  
voorgerecht



### hoofdingrediënten

witte asperges, ham, kaas

### pasteitjes

1 st bladerdeeg (rol)

1 st ei

1 st steker met een doorsnede van 7,5 cm

1 st steker met een doorsnede van 5,5 cm

### aspergeragout met ham

350 g witte asperges

200 g beenham (stukje)

40 g boter

40 g bloem

400 ml kippenbouillon (1/2 blokje)

50 ml room

60 g geraspte belegen kaas

1/4 bs platte peterselie

### garnering

1/8 bs krulpeterselie



### bereiding

1. **Pasteitjes:** Verwarm de oven voor op 200°C. Steek 28 rondjes uit het bladerdeeg met behulp van een steker met een doorsnede van 7,5 cm (28 in totaal). Gebruik 14 rondjes voor de bodem van de pasteitjes. Steek vervolgens met behulp van een steker met een doorsnede van 5,5 cm het hart uit de 14 andere rondjes zodat je 14 ringen overhoudt.
2. Leg de bodems (= 14 hele bladerdeeggrondjes) op een met een bakmatje bekleed bakblik.
3. Bevochtig met een kwastje de rand van de 14 bladerdeegringen met wat water en druk dan de ringen erop. Leg de 14 uitgestoken kleine rondjes ook op het bakblik. Deze gebruik je later als kapje bovenop het pasteitje.
4. Klop het ei los met een paar druppels water en bestrijk met een kwastje hiermee de bovenkant van de ringen en de kleine rondjes.
5. Bak de pasteitjes af in de voorverwarmde oven. Ongeveer 10 à 15 minuten totdat ze goudbruin zijn. Haal de pasteitjes uit de oven.
6. **Aspergeragout met ham:** Los 1/2 blokje kippenbouillon op in 400 ml water en laat afkoelen.
7. Schil de asperges, snijd het achterste harde stuk ervan af, snijd in stukjes van 2cm en kook ze gaar.
8. Snijd de hamreepjes in kleine blokjes.
9. Pluk de blaadjes van de platte peterselie en hak deze fijn.
10. Smelt de boter in een sauspan, roer er de gezeefde bloem door en verwarm het geheel nog eens 2 minuten.
11. Neem de pan van het vuur en roer er de afgekoelde kippenbouillon door in kleine hoeveelheden. Zet de pan terug op het vuur, breng de inhoud aan de kook en laat de saus indikken.
12. Roer er vervolgens de room, de ham, geraspte kaas, aspergestukjes en 1 eetlepel fijngesneden peterselie door.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Verwarm de saus nog even kort zonder te laten koken.

### presentatie

1. Zet in het midden van het bord een pasteibakje.
2. Verdeel de aspergeragout met ham over de pasteibakjes.
3. Garneer met krulpeterselie en serveer direct uit.



## Tarbot met asperge, knolselderij met morieljes en Noilly-prat saus

14 personen  
tussengerecht

### hoofdingrediënten

tarbot, witte asperges, knolselderij en morieljes

### knolselderij met morieljes

1 st sjalot  
30 ml cognac  
60 ml Madeira  
15 g gedroogde morieljes  
1/2 st knolselderij  
200 ml slagroom  
olijfolie  
zout en peper



### noilly-prat saus

1 st sjalot  
100 ml Noilly-prat  
100 ml witte kookwijn  
400 ml visfond geconcentreerd, 10 gram per 400 ml water (ivm. inkoken)  
200 ml room  
boter  
zout en peper

### asperges

28 st witte asperges AA

### tarbot

900 g tarbotfilet  
beurre culinaire



### bereiding

1. **Knolselderijcrème met morieljes:** Wel de morieljes minstens 15 minuten in lauw water. Laat ze uitlekken en dompel ze vervolgens 1 minuut in kokend water. Laat ze uitlekken en snijd in stukjes.
2. Pel de sjalot en snijd deze in kleine stukjes (brunoise).
3. Schil de knolselderij, weeg 400 gram af en snijd deze hoeveelheid in blokjes van 0,5 cm.
4. Fruit de sjalot aan in olijfolie en blus af met cognac en Madeira.
5. Voeg de in stukjes gesneden morieljes, knolselderij en slagroom toe.
6. Laat het geheel op **laag** vuur inkoken tot een dikke creme. **Erbij blijven** (om aanbranden te voorkomen).
7. Pel en snipper de sjalot.
8. Smelt een klontje boter in een sauspan en fruit de sjalot licht aan.
9. Voeg de Noilly-prat, de kookwijn en de visfond toe en laat indampen op laag vuur tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
10. Voeg de room toe en laat het geheel opnieuw wat inkoken.
11. Passeer door een grove zeef.
12. Vlak voor uitserveren: Verwarm de saus en monteer met koude klontjes boter.
13. Voeg naar smaak zout en peper toe.
  
14. **Asperges:** Schil de asperges en snijd de houtige uiteinden eraf.
15. Kook de asperges gaar in ruim water. **Bewaar het kookvocht voor het hoofdgerecht.**
16. **Tarbot:** Dep de tarbotfilets droog met keukenpapier en verdeel ze in 14 stukken of naar gelang het aantal personen in de groep. Zet ze tot gebruik afgedekt in de koeling.
17. Vlak voor uitserveren: Breng de tarbot op smaak met wat zout en peper.
18. Verhit wat beurre culinaire in een koekenpan en gaar de vis langzaam.

### presentatie

1. Leg twee asperges naast elkaar op een bord.
2. Leg in het midden hiervan de tarbot.
3. Leg een bolletje van knolselderij met morieljes naast de asperges.
4. Lepel een spiegeltje saus aan weerszijden van de asperges.



## Gepocheerde kalfshaas op gekookte asperges, een aspergestammpotje en een schuim van groene asperges

14 personen

hoofdgerecht

(hoofdgerecht **blz. 1 van 3**)

### hoofdingrediënten

kalfshaas, witte en groene asperges

### aardappelschots

1 st frietaardappel (bonk)  
75 g eiwit (gepasteuriseerd)  
peper en zout

### torentje van asperge-aardappelpuree

700 g aardappelen (vastkokend)  
300 g witte asperges  
14 pl katenspek  
1 st prei (klein)  
boter, beurre culinair, peper en zout



### pocheerbouillon

100 g concentrate de viande (CHEF)  
375 g jus de ceps

### truffelsaus

600 ml pocheerbouillon  
300 ml rode port  
2 st sjalotjes  
2 tn knoflook  
1 el truffeltapenade  
1 el mosterd (Dyon)  
peper en zout, boter, allesbinder

### schuim van groene asperges

100 g groene aspergepunten  
100 g spinazie  
2 bl gelatine (klein formaat)  
250 ml melk  
peper en zout

### kalfshaas

1400g kalfshaas  
beurre culinair, peper en zout

### witte asperges





28 st witte asperges AA

## (hoofdgerecht blz. 2 van 3)

### bereiding

1. **Aardappelschots: HIERMEDE BEGINNEN.** Verwarm een oven op 120°C.
2. Schil de frietaardappel en kook deze gaar in gezouten water.
3. Pureer de aardappel met de bolle kant van een lepel door een grove zeef.
4. Meng de puree met het eiwit tot er een dikte ontstaat van dun pannekoekenbeslag.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Schep de puree op bakpapier en smeer **flinterdun** en geleidelijk uit.
7. Plaats in de oven. De krokante puree is klaar zodra deze loslaat van het bakpapier en lichtbruin van kleur is. Breek er 14 stukken uit ter garnering en bewaar in een afgesloten doos.
8. **Torentje van asperge-aardappelpuree:** Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.
9. Giet de aardappelen af en haal door de pureeknijper.
10. Maak een droge puree met wat gesmolten boter en breng op smaak met peper en zout.
11. Schil de asperges, verwijder de houtige uiteinden en snijd de koppen eraf.
12. Snijd de asperges in dunne plakjes en kook deze gaar. Laat uitlekken in een zeef. Bak de koppen kort in wat beurre culinair en snijd in kleine stukjes.
13. Schep de plakjes en stukjes asperges door de puree.
14. Verdeel in 14 porties.
15. Maak hier rolletjes van tussen je handpalmen en rol deze vervolgens tot staven. Wikkel de staven in katenspek.
16. Snijd van het groen van 1 prei 14 veters. Blancheer deze heel kort, laat uitlekken en bind hiermee voorzichtig het katenspek vast.
17. Vlak voor uitserveren: Bak de rolletjes 5 tot 6 minuten in een oven van 180°C.
18. **Pocheerbouillon:** Los de geconcentreerd runderpasta op in 3,5 liter water en voeg de jus de cèpes toe. Meng zorgvuldig, meet 500 ml af voor de truffelsaus en zet apart.
19. **Truffelsaus:** Snipper de sjalotten en snijd de knoflook fijn.
20. Fruit de sjalotten kort in wat boter en voeg de knoflook toe.
21. Blus af met de port, voeg de bouillon toe en laat inkoken tot de helft.
22. Zeef het mengsel, voeg daarna de mosterd en truffeltapenade (naar smaak) toe.
23. Monteer de saus met koude blokjes roomboter of bind eventueel met allesbinder.
24. **Schuim van groene asperges:** Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
25. Snijd een klein stukje af van de onderkant van de groene asperges en snijd ze in stukjes.
26. Was de spinazie en slinger deze droog.
27. Kook de groene asperges en spinazie gaar in de melk.
28. Pureer dit mengsel met een staafmixer en zeef het door een grove zeef.



### (hoofdgerecht blz. 3 van 3)

29. Los de uitgeknepen gelatine op in het warme mengsel en breng op smaak met peper en zout.
30. Vlak voor uitserveren: Schuim de massa op met een staafmixer.
31. **Kalfshaas:** Laat de kalfshaas op kamertemperatuur komen.
32. Bind de staart van de kalfshaas op, zodanig dat hij overal dezelfde dikte krijgt.
33. Breng de bouillon aan de kook, haal van het vuur af en laat hem 2 minuten afkoelen.
34. Leg de kalfshaas in de bouillon en pocheer hem op laag vuur (ongeveer 15 tot 20 minuten) tot hij een kerntemperatuur van 42°C heeft bereikt (gebruik hiervoor de digitale thermometer). **Let op:** De temperatuur van de bouillon mag niet boven de 90°C komen.
35. Haal de kalfshaas uit de bouillon, dep droog met keukenpapier, bestrooi met peper en zout en bak hem vervolgens kort in beurre culinair rondom bruin tot een kerntemperatuur van 52°C.
36. **Witte asperges:** Schil de asperges en snijd de onderste 2 cm van de asperges af.
37. Kook ze gaar in het aspergekookvocht van het tussengerecht.

#### presentatie

1. Leg op ieder bord 2 asperges rechts van het midden.
2. Maak links van de asperges een streep van het aspergeschuim met behulp van een plastiëkwastje.
3. Verwijder het keukendraad, snijd het vlees in tranches en leg op het midden van de asperges.
4. Plaats het torentje links van de asperges.
5. Steek de aardappelschots in de bovenkant van het torentje.
6. Lepel een spiegelkje saus langs de rechterkant van de asperges.



## Aardbeienbavaroïstaart.

14 personen  
nagerecht

### hoofdingrediënten

aardbeien

### biscuit

175 g eiwit (gepasteuriseerd)  
140 g eidooier (gepasteuriseerd)  
156 g suiker  
100 g bloem  
9,6 g bakpoeder  
snuffje zout



### siroop

200 g aardbeienjam (geen suikervrije)  
2 el aardbeienlikeur  
1 st citroen

### mousse

260 g aardbeienpuree  
12 g aardbeienlikeur  
4 st gelatineblaadjes (6,6g)  
30 g suiker  
300 g slagroom  
60 g volle melk

### gelei

200 g aardbeencoulis  
100 g suiker  
40 g water  
5 st gelatineblaadje (8,25g)

### garnering

7 st grote aardbeien

### bereiding

1. **Biscuit:** Klop het eiwit stijf in een vetvrije kom (Kitchen-aid). Voeg als het stijf begint te worden in 3 etappes 125 gram suiker en een snuffje zout toe.



2. Klop de eidooier in de keukenmachine met het restant suiker tot het wit is en spatel dit luchtig door het eiwit tot een egale massa.
3. Zeef hierboven de bloem en bakpoeder en spatel dit luchtig door elkaar.
4. Bedek twee bakplaten met bakpapier en strijk op ieder de helft van het deeg in een dunne laag uit. Bak de biscuits 2 tot 3 minuten in een oven van 220°C tot ze mooi gebruid zijn. Laat ze afkoelen en leg ze omgekeerd op een snijplank. Verwijder het bakpapier voorzichtig.
5. **Siroop:** Pers de citroen uit.
6. Verwarm de aardbeienjam en voeg twee eetlepels aardbeienlikeur en het citroensap toe. Laat even zachtjes pruttelen en haal de siroop dan van het vuur. Laat afkoelen.
7. **Aardbeienmousse:** Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.
8. Klop de suiker en slagroom tot yoghurt dikte.
9. Verwarm de melk tot tegen het kookpunt en giet het in een ruime kom. Roer de uitgeknepen gelatineblaadjes er één voor één door tot ze volledig opgelost zijn. Voeg vervolgens de aardbeienpuree en de likeur toe. Spatel hier de slagroom door.
10. **Taart:** Neem 1 biscuit, steek er op een hoek een cirkel uit van 22 cm en leg deze op de bodem van de taartring. Steek op de hoek van de andere biscuit een cirkel van 20 cm uit.
11. Snijd uit de 2 restanten 4 rechthoeken van ongeveer 8 bij 26 cm en smeer deze royaal in met aardbeisiroop. Leg ze op elkaar en snijd ze in de lengte doormidden en leg dit weer op elkaar zodat je 8 laagjes biscuit hebt. Dit noemen we een stapelaar. Leg de stapelaar rechtop 20 minuten in de vriezer.
12. Snijd er balkjes uit van maximaal 1cm dik en zet deze rechtop op de bodem van de taart tegen de wand van de ring, zodat een verticaal streepjespatroon ontstaat.
13. Vul de taartring voor de helft met de aardbeienmousse. Plaats 15 minuten in de snelvriezer.
14. Leg de tweede bodem biscuit op de aardbeienmousse en smeer deze ook royaal in met de aardbeisiroop. Plaats 10 minuten in de snelvriezer.
15. Voeg de rest van de bavarois toe tot de bovenrand en plaats 15 minuten in de snelvriezer.
16. **Aardbeingelei:** Week de geatineblaadjes in een ruime hoeveelheid koud water.
17. Los de suiker onder zacht verwarmen op in het water (niet koken). Haal de pan van het vuur en los de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes er in op. Voeg de aardbeincoulis toe en meng zorgvuldig. Zet koel weg.
18. **Afwerking:** Verwarm de ring met de handen totdat hij voorzichtig 1 cm omhoog geschoven kan worden.
19. Giet de aardbeingelei op de taart en zet koel weg om te stollen. Verwijder vervolgens voorzichtig de taartring.
20. Verwijder het kroontje van de aardbeien en snijd ze doormidden. Garneer de taart met de aardbeien.

### Presentatie

1. Snijd de taart in 14 punten en plaats deze op een rond bordje.