



Menu mei 2010

Eimimosa met asperge-espuma

*

Lauwwarme salade met asperges, tuinbonen en shii-take

*

Aspergesoep met gebakken gamba en kervel

*

Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en
avocadowasabimayonaise

*

Taartje van mascarpone-mousse met aardbeien



Amuse

Eimimosa met asperge-espuma

Ingrediënten:

Asperge-espuma

| | | |
|--------|-----------------|---|
| 2 st | Ui | A |
| 250 gr | Groene asperges | A |
| 1 tl | Dijonmosterd | A |
| 30 gr | Eidooier | A |
| 1 el | Olijfolie | A |
| 2,5 dl | Slagroom | A |
| | Zout en peper | A |

Eimimosa

| | | |
|------|----------------------------|---|
| 8 st | Eieren | A |
| 4 el | Mayonaisse | A |
| 1 st | Citroen | A |
| 2 st | Groene asperge (garnering) | A |

Bereiding:

1. *Asperge-espuma*. Pel de uien en snipper fijn.
2. Snijd de houtige uiteinden van de asperges af.
3. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Doe er de asperges en gesnipperde ui in en laat 15 minuten zachtjes koken. Let op: Houd 2 asperges achter voor de garnering!
4. Giet af in een zeef en laat de asperges schrikken onder de koude kraan. Draai de asperges en ui in een keukenmachine fijn, samen met de mosterd, eidooier en olijfolie. Schep er de slagroom door en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper.
5. Giet in een sifon. Houd de sifon ondersteboven en breng de twee gaspatronen aan. Schud de sifon daarna stevig. Zet de sifon een tijdje in de koeling.
6. *Eiermimosa*. Kook de eieren hard. Pel ze en scheid de dooiers van het eiwit.
7. Hak beide grof. Meng de dooier met de mayonaisse en het sap van de citroenen (massa blijft korrelig). Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling.
8. Snijd de 2 beetgaar gekookte asperges in kleine stukjes.



Presentatie:

1. Neem 14 ovale glaasjes.
2. Doe in laagjes in de glaasjes: grof gehakt eiwit, asperge-espuma, eidooier met mayonaisse, asperge-espuma, en tot slot aspergestukjes en grof gehakt eiwit.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Lauwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shii-take

Ingrediënten:

| | | |
|-------|--------------------------|---|
| 28 st | Zeetongfilet van 70 gram | ✓ |
| 28 st | Witte asperges | ✓ |
| 2 kg | Tuinbonen | ✓ |
| 75 g | Rucola sla | ✓ |
| 2 st | Sjalotjes | ✓ |
| 150 g | Shiitake | ✓ |
| 2 el | Goede balsamicoazijn | ✓ |
| 6 el | Extra vierge olijfolie | ✓ |
| 1 el | Xeresazijn | ✓ |
| | Peper en zout | ✓ |



Bereiding:

1. Schil de asperges van net onder de kopjes tot de voet en snijd de onderste harde stukjes eraf.
2. Kook de asperges beetgaar in ongeveer 6 minuten in gezouten water.
3. Dop de tuinbonen en kook ze 2 minuten. Bonen van velletje ontdoen (dubbel doppen) en uit laten lekken.
4. Snijd de asperges in stukjes van 2,5 cm. Houd de aspergepuntjes apart.
5. Maak een dressing van balsamico azijn, xeresazijn en olijfolie.
6. Snipper de sjalotjes en laat zachtjes aanstoven in boter. Voeg de shiitake toe en vervolgens de asperges en tuinboontjes en laat zachtjes opwarmen. Kruid met peper en zout.
7. Aspergepuntjes op een schaal onder aluminiumfolie opwarmen onder de salamander.
8. Haal de zeetongfilets vlak voor het bakken door de bloem en bak ze mooi bruin in de roomboter. Bestrooi met peper en zout.

Presentatie:

1. Schik de asperges, shiitake en tuinboontjes als een bergje in het midden op de borden.
2. Schik er 2 zeetongfilets op en werk af met enkele blaadjes rucola.
3. Doe de dressing in een spuitflesje en garneer hiermee de salade af.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Tussengerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Aspergesoep met gamba en kervel

Ingrediënten:

| | | |
|-------|--------------------|---|
| 1 kg | Witte asperges | T |
| 2 st | Sjalotjes | T |
| 30 g | Boter | T |
| 1 dl | Witte vermout | T |
| 75 g | Gevogeltefond | T |
| 1 bak | Groene aspergetips | T |
| 2 dl | Slagroom | T |
| | Zout en peper | T |
| 28 st | Gepelde garnalen | T |
| 1 bs | Kervel | T |

Bereiding:

1. Sjalotje pellen en snipperen.
2. Met dunschiller asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden, houtachtige uiteinden eraf snijden.
3. Asperges tot aan kopjes in stukjes van 1 cm snijden.
4. In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten met de aspergestukjes. Na een paar minuten de vermout erover schenken en verwarmen tot het vocht verdamppt is.
5. Aan gevogeltefond 1,5 l water toevoegen. Dit alles ca 5 minuten laten koken.
6. Intussen de aspergekopjes en tips in 5 minuten beetgaar koken. In zeef afspoelen in koud water en laten uitlekken.
7. De aspergestukjes met de bouillon in de blender doen, slagroom toevoegen en tot een gladde massa pureren.
8. Soep terug doen in de pan en opnieuw verwarmen en op smaak brengen.
9. De gepelde gamba's kruiden en bakken.
10. Eventueel de soep passeren door een zeef (optioneel).



Presentatie:

1. Soep in kleine diepe bordjes scheppen en van groene aspergetips en aspergepunten in het midden een bergje maken.
2. Daarboven op de garnalen met een toefje kervel.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Hoofdgerecht

Teryaki van struisvogel met japanse noedels en avocadowasabimayonaise

Ingrediënten:

| | | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 1¼ kg | Struisvogelfilet | H |
| 2 st | Rijpe avocado | H |
| 1 el | Wasabi, voorzichtig scherp van smaak | H |
| 2 dl | Druivenpitolie | H |
| 2 st | Ei | H |
| 2 st | Limoenen(sap) | H |
| 350 g | Japanse noedels | H |
| 3 dl | Teryakisaus | H |
| 3 st | Lente-uitjes | H |
| 20 g | Verse gember | H |

Bereiding:

1. Marineer de struisvogelfilet in de teryakisaus, dek af en laat min. 30 minuten staan, draai het vlees af en toe om.
2. Pel de avocado en verwijder de pit.
3. Pureer avocado met het ei, limoensap en de wasabi (begin met een 1/2 eetlepel!!) en voeg geleidelijk de druivenpitolie toe onder voortdurend mixen.
4. Breng op smaak met peper en zout
5. Schil de gember en snijd in heel fijne julienne.
6. Kook de noedels gaar. Lauwwarm serveren.
7. Neem de filet uit de marinade en bak de filet in zeer weinig olie.
8. Let op: door de zoete marinade kan het vlees snel aanbranden.
9. Wikkel het vlees in de aluminiumfolie en laat

De lekkerste zakelijke netwerkclub

10. Meng ondertussen de lauwwarme noedels met 4 eetlepels avocadowasabimayonaise (punt 3).
11. Snijd de filet in mooie dunne plakjes.



Presentatie:

1. Schik de noedelsalade op het bord en verdeel er de plakjes filet over.
2. Werk af met overgebleven avocadowasabimayonaise, de gemberjulienne en wat fijngesnipperde lente uitjes.
3. Dien lauwwarm op.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Nagerecht

Taartje van mascarponemousse met aardbeien

Ingrediënten:

Afdekgelei:

| | | |
|-------|--------------|---|
| 1½ dl | Aardbeiensap | N |
| 1½ dl | Water | N |
| 3 el | Suiker | N |
| 9 g | Gelatine | N |

Mascarponemousse

| | | |
|-------|-----------------|---|
| 6 g | Gelatine | N |
| 60 g | Water | N |
| 80 g | Suiker | N |
| 150 g | Mascarpone | N |
| ½ st | Sap van citroen | N |
| 2 st | Eiwitten | N |
| 30 g | Suiker | N |
| 3 dl | Slagroom | N |

Biscuitdeeg

| | | |
|-------|-----------------|---|
| 5 st | Eieren | N |
| 150 g | Suiker | N |
| 60 g | Bloem | N |
| 40 g | Maïzena | N |
| 500 g | Aardbeien | N |
| | Aardbeienlikeur | N |
| | Poedersuiker | N |
| 2 dl | Slagroom | N |
| 1 bos | Muntblaadjes | N |

Bereiding:

1. *Biscuitdeeg.* Eieren en suiker au bain marie loskloppen en daarna koud kloppen.
2. Bloem en maïzena zeven en dit onderspatelen bij het eigeel. Als laatste de eiwitten er luchtig doorheen spatelen.
3. Dit uitgieten op een bakmatje en afbakken op 180 graden in een voorverwarmde oven.
4. Het biscuit is goed als het lichtbruin van kleur is en als je er op drukt moet het terugveren.
5. *Mascarponemousse.* Week de gelatine voor de mascarponemousse in koud water.



6. Warm het water op en voeg 80g suiker toe zodat er een stroop ontstaat. Los hier de uitgeknepen gelatine in op.
7. Klop dit mengsel zeer snel onder de mascarpone en voeg citroensap toe.
8. Klop eiwitten met 30 g suiker stijf.
9. Klop de room stijf en meng het onder het mascarponemengsel. Spatel het eiwit er luchtig onder.
10. *Afdekgelei.* Breng sap met water en suiker aan de kook en los hierin de vooraf geweekte gelatine in op.
11. Neem metalen vormpjes. Leg hierin een rondje van het biscuitdeeg onderin en besprenkel met aardbeienlikeur.
12. Halveer een aantal aardbeien en zet deze rechtop langs de kant. Ze mogen niet boven de vorm uitsteken. Schik vervolgens wat aardbeistukjes op de biscuitbodem.
13. Vul verder af met het mascarponemengsel en laat nog wat ruimte over voor de afdeklaag.
14. Plaats de taartjes zonder afdeklaag in de snelvriezer.
15. Giet de gelei over het taartje zodat er een mooi afdeklaagje ontstaat.

Presentatie:

1. Plaats het taartje op een bord en garneer af met een stukje aardbei en een muntblaadje.
2. Strooi wat poedersuiker op het bord en leg er wat aardbeitjes en een toefje geslagen room naast.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

| | | | | | |
|--------|----------------------------|---|-------|--------------------------------------|---|
| | | | 1 el | Wasabi, voorzichtig scherp van smaak | H |
| 500 g | Aardbeien | N | 60 g | Water | N |
| | Aardbeienlikeur | N | 1½ dl | Water | N |
| 1½ dl | Aardbeiensap | N | 1 kg | Witte asperges | T |
| 60 g | Bloem | N | 28 st | Witte asperges | V |
| 30 g | Boter | T | 1 dl | Witte vermout | T |
| 1 st | Citroen | A | 1 el | Xeresazijn | V |
| 1 tl | Dijonmosterd | A | 28 st | Zeetongfilet van 70 gram | V |
| 2 dl | Druivenpitolie | H | | Zout en peper | A |
| 2 st | Ei | H | | Zout en peper | T |
| 30 gr | Eidooier | A | | | |
| 5 st | Eieren | N | | | |
| 8 st | Eieren | A | | | |
| 2 st | Eiwitten | N | | | |
| 6 el | Extra vierge olijfolie | V | | | |
| 6 g | Gelatine | N | | | |
| 9 g | Gelatine | N | | | |
| 28 st | Gepelde garnalen | T | | | |
| 75 g | Gevogeltefond | T | | | |
| 2 el | Goede balsamicoazijn | V | | | |
| 2 st | Groene asperge (garnering) | A | | | |
| 250 gr | Groene asperges | A | | | |
| 1 bak | Groene aspergetips | T | | | |
| 350 g | Japanse noedels | H | | | |
| 1 bs | Kervel | T | | | |
| 3 st | Lente-uitjes | H | | | |
| 2 st | Limoenen(sap) | H | | | |
| 40 g | Maïzena | N | | | |
| 150 g | Mascarpone | N | | | |
| 4 el | Mayonaisse | A | | | |
| 1 bos | Muntblaadjes | N | | | |
| 1 el | Olijfolie | A | | | |
| | Peper en zout | V | | | |
| | Poedersuiker | N | | | |
| 2 st | Rijpe avocado | H | | | |
| 75 g | Rucola sla | V | | | |
| ½ st | Sap van citroen | N | | | |
| 150 g | Shiitake | V | | | |
| 2 st | Sjalotjes | V | | | |
| 2 st | Sjalotjes | T | | | |
| 2 dl | Slagroom | T | | | |
| 2 dl | Slagroom | N | | | |
| 2,5 dl | Slagroom | A | | | |
| 3 dl | Slagroom | N | | | |
| 1¼ kg | Struisvogelfilet | H | | | |
| 3 el | Suiker | N | | | |
| 30 g | Suiker | N | | | |
| 80 g | Suiker | N | | | |
| 150 g | Suiker | N | | | |
| 3 dl | Teryakisaus | H | | | |
| 2 kg | Tuinbonen | V | | | |
| 2 st | Ui | A | | | |
| 20 g | Verse gember | H | | | |