

## Mei 2022

Aspergemaand

*Voorgerecht*

### **Gefrituurde Parmezaanse kaas-aspergerolletjes met tomatendip**

Wijn: Villa Mansay - Chardonnay/Colombard 2021 Pays d'Oc i.g.p. | Frankrijk

*Soep*

### **Aspergebouillon met bieslook-kwarkquenelles**

Wijn: Villa Mansay - Chardonnay/Colombard 2021 Pays d'Oc i.g.p. | Frankrijk

*tussengerecht*

### **Gekonfijte zalm met asperges en daslookrisotto**

Wijn: Weingut Brennfleck 'Anna-Lena' - Silvaner 2021 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

*hoofdgerecht*

### **Gepocheerde kalfsfilet met kruidenkorst en spaghetti van asperges met een asperges coulis**

Wijn: Domaine les Sibou - Sablet Rouge 2020 Sablet a.c. | Frankrijk

*nagerecht*

### **Asperge-kwarksoufflé met rabarber**

Wijn: Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2021 Moscato d'Asti d.o.c.g. | Italië



## Gefrituurde Parmezaanse kaas-aspergerolletjes met tomatendip

### Voorgerecht

8 personen

### Ingrediënten

#### Tomatendip

Ui 1 stuks  
Knoflook 1 teentje  
Olijfolie 1 eetlepel  
Bruine suiker 2 eetlepels  
Tomatenspuree 1 theelepel  
Rode wijnazijn 2 á 3 eetlepels  
Tomaten 3 stuks  
Basilicum vers 3 eetlepels

#### Aspergerolletjes

Groene asperges 8 stuks  
Roomkaas 400 gram  
Parmezaanse kaas 100 gram  
Paneermeel 4 eetlepels  
Zout en Peper  
Sap van citroen 1 stuk  
Loempiavellen 6 stuks  
Eiwit 2 stuks  
Arachideolie om te frituren



.Gefrituurde Parmezaanse kaas-aspergerolletjes

### Vorbereiding

Tomatendip:

- Maak de ui schoon en snipper deze.
- Maak de knoflook schoon en hak deze fijn.
- Plisseer de tomaten.
- Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten en snijd de tomaat in blokjes.
- Hak de basilicum fijn. Houd kleine blaadjes apart voor garnering. Aspergerolletjes:

#### Aspergerolletjes

- Verwijder de harde onderkant van de groene asperges.



## Bereiding

### **Tomatendip:**

- Fruit de ui en knoflook in hete olijfolie aan.
- Bestrooi ze met de suiker en laat ze karamelliseren.
- Roer de tomatenpuree erdoor, blus af met de azijn.
- Breng de dip op smaak met zout en peper.
- Neem de pan van het vuur en laat de dip afkoelen.
- Roer de tomatenblokjes erdoor.
- Meng er de gehakte basilicum door.

### **Aspergerolletjes:**

- Kook voor de rolletjes de asperges 5 minuten in gezouten water.
- Giet ze af en laat ze schrikken onder koud water.
- Snijd de asperges in stukken van circa 1 cm.
- Meng de Parmezaanse kaas met de roomkaas en het paneermeel.
- Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
- Schep het mengsel in een spuitzak.
- Snijd de loempiavellen in tweeën.
- Bestrijk de randen van de loempiavellen met wat losgeklopt eiwit.
- Spuit net iets onder het midden 4 toefjes kaasroom op de loempiavellen.
- Leg er stukjes asperges tussen .
- Rol de loempiavellen op en druk de uiteinden stevig op elkaar.
- Frituur de rolletjes goudbruin en krokant.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

### **Serveren:**

- Leg ze op een bordje met daarnaast 1 eetlepel tomatendip in een bakje.
- Garneer met een klein blaadje basilicum.



## Aspergebouillon met bieslook-kwarkquenelles

### Soep

8 personen

### Aspergebouillon:

Witte asperges 12 stuks  
Groene asperges 12 stuks  
Groentebouillon 1,5 liter

### Quenelle

Kwark 300 gram  
Eierdooier 2 stuks  
Zachte boter 20 gram  
Bloem 5 eetlepels  
Bieslook 0,5 bosjes  
zout  
Vers gemalen peper  
Cayennepeper  
Bieslook voor garnering



Aspergebouillon met bieslook-kwarkquenelles

### Vorbereiding

Aspergebouillon:

- Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf.
- Verwijder de harde onderkanten van de groene asperges. (Groene asperges hoeven niet geschild te worden.) •
- Bewaar de schillen voor in de bouillon. (Verzamel ook de schillen van alle andere gerechten)
- Snijd de asperges schuin in dunne plakken (bewaars voor later)
- Verhit de bouillon met de schillen en uiteinden van de asperges, ook die van de groene.
- Laat aan de kook komen en trek het ongeveer 15 minuten op een middelhoog vuur.

Quenelles:

- Roer de kwark glad met de eierdooier, boter, bloem en de gehakte bieslook.
- Breng op smaak met zout en peper.



## Bereiding:

### **Aspergebouillon:**

- Schenk de bouillon door een zeef en verhit hem opnieuw
- Voeg de plakjes asperges toe en laat ze in 6 minuten gaar worden.
- Breng de soep op smaak met zout en cayennepeper.
- Haal de plakjes er weer uit voor opmaak.

### **Quenelles:**

- Maak met twee eetlepels ovale quenelles van het kwarkmengsel.
- Pocheer ze 10 minuten in water dat net niet kookt.

### **Serveren:**

- Verdeel de quenelles over diepe warme borden en schep hier de aspergeplakjes bij.
- Giet de hete bouillon erover.
- Garneer met wat bieslook.



## Gekonfijte zalm met asperges en daslookrisotto

### Tussengerecht

8 personen

### Ingrediënten

#### Vis:

Zalmfilet 700 gram

Bieslook (gehakt) 4 eetlepels

Zout

#### Marinades:

Druivenpitolie 2 dl

Olijfolie 1,2 dl

Korianderzaad (gemalen) of verse 5 gram

Peper (witte, gemalen) snufje

Basilicum 20 blaadjes

Tijm 6 takjes

Knoflook 1 teentje

Wortel (fijngehakte) 50 gram

Bleekselderij (fijn gehakt) 50 gram

#### Groente:

Asperges (groene) 16 stuks

Olie

#### Peterselieolie

Peterselie 0,2 bosje

Olijfolie 1 dl

Kappertjes 1 theelepel

#### Daslookrisotto:

Ui 0,8 stuk

Boter 40 gram

Risottorijst 240 gram

Wijn (droge, witte) 1,2 dl

Kippenbouillon 1 ltr.

Daslook 80 gram

Room 0,8 dl

Parmezaanse kaas 40 gram

Zalmeitjes 8 theelepels



**Gekonfijte zalm met asperges en daslookrisotto**



## Vorbereiding

### Vis

- Snijd de zalmfilet in stukken van 60 à 80 gram.
- Hak de wortel en de bleekselderij fijn.
- Hak de bieslook fijn.

### Marinade

- Hak de basilicumblaadjes fijn, haal de blaadjes van de tijmtakjes, pers de knoflook uit.
- Doe de druivenpitolie, olijfolie, koriander, peper, basilicum, tijm en knoflook in een ondiepe schaal.
- Leg de stukjes zalm in de marinade, dek ze af en zet ze circa 1,5 uur in de koeling.

### Groente:

- Schil de asperges alleen aan de onderkant. Snijd ze in stukken van 4 cm.
- Blancheer ze in water met zout beetgaar.

## Bereiding:

### Vis:

- Verwarm de oven voor op 110°C.
- Haal de vis uit de marinade en laat ze op kamertemperatuur komen (bewaar de marinade).
- Spreid de fijngehakte groente uit in een braadslee.
- Leg de stukjes zalmfilet erop zonder dat ze met de bodem in contact komen. • Laat de zalmfilet 8 à 10 minuten in de oven garen.
- Kwast de stukjes vis af en toe in met de marinade.
- De vis mag niet van kleur veranderen en moet lauwwarm aanvoelen.
- Haal de stukken vis uit de oven, laat ze afkoelen tot kamertemperatuur.

### Peterselieolie:

- Pureer de peterselie en de olie in de keukenmachine. Voeg de kappertjes toe en maal alles heel fijn.

### Groente:

- Verwarm de wok met een beetje olie en roerbak de asperges hierin.

**Daslook:** • Was de daslook en laat het goed uitlekken. • Kook de daslook in de room, pureer het met de staafmixer en breng het op smaak met zout.

**Risotto:** • Hak de ui fijn. • Rasp de kaas.

**Bereidingswijze Risotto:** • Maak de benodigde boter warm en bak de ui daarin glazig. • Voeg de rijst toe en bak die al roerend glazig. Blus af met de wijn. • Laat het mengsel op middelmatig vuur aan de kook komen. • Blijf roeren tot de wijn bijna helemaal door de rijst is opgenomen. • Voeg wat bouillon toe en blijf roeren totdat alles is opgenomen. • Voeg in kleine hoeveelheden de rest van de bouillon toe en blijf roeren tot de rijst gaar is. • Meng de daslookpuree door de risotto en voeg de kaas toe. • Breng de risotto op smaak met zout en peper.

- Serveren:** • Bestrooi de zalm voor het serveren met een beetje zout en bieslook.
- Schep met behulp van een steker een rondje daslookrisotto op het bord. Leg hierop wat asperges.
  - Nappeer wat peterselieolie rondom de daslookrisotto en de asperges.
  - Leg de zalmfilet erop en garneer met wat zalmeitjes.



# Gepocheerde kalfsfilet met kruidenkorst en spaghetti van asperges met een aspergescoulis

## Hoofdgerecht

8 personen

### Ingrediënten

#### Aspergespaghetti:

Witte asperges 24 stuks

Olijfolie

#### Aspergescoulis:

Aardappelzetmeel 2 theelepels

Asperges 3 stuks

Aspergekantjes

#### Kalfsfilets;

Kalfsfilet 800 gram

Olijfolie 4 eetlepels

Vers gemalen peper

Bieslook 20 gram

Dille 20 gram

Kervel 25 gram

Dragon 25 gram

Peterselie 50 gram

Aardappels 1000 gram

Boter 50 gram

Bloem 1 eetlepel

Kookroom 2dl



Gepocheerde kalfsfilet met kruidenkorst

### Vorbereiding

#### Spaghetti van asperges:

- Schil de asperges en snijd de onderkantjes eraf (bewaars ze voor de coulis).
- Snijd de kopjes eraf op 4 cm en bewaar ze in een vochtige doek.
- Snijd met behulp van een mandoline spaghetti van de asperges.

**Coulis:** • Plaats alle afsnijdsel van de asperges en de in stukken gesneden asperges in een pan met wat water.

- Stook de asperges zonder deze te koken.
- Pureer de stukken asperges helemaal fijn in de keukenmachine.

#### Kalfsfilet / Aardappels:

- Kook de aardappels gaar, schil ze en halveer de grote stukken.
- Kook de kopjes van de asperges plus de kopjes van de soep gaar in wat aspergesoep.
- Hak de kruiden fijn.





## Bereiding:

### **Spaghetti van asperges:**

- Stoom de spaghetti in 10 minuten gaar in een vergiet boven kokend water met zout.
- Laat uitwasemen, meng er wat olijfolie door en zet apart.

### **Coulis:**

- Bind deze met aardappelzetmeel en passeer door een bolzeef.
- Breng op smaak met peper en zout.

### **Kalfsfilet:**

- Wrijf de kalfsfilet in met de olijfolie en bestrooi hem met zout en peper.
- Rol de filet vervolgens door de fijngehakte kruiden, zodat er een gelijkmatige laag rond het vlees zit.
- Wikkel de kalfsfilet in plasticfolie en vacumeer daarna.
- Verwarm het water in de sous vide tot 58°C.
- Laat het vlees in de sous vide 1,5 uur gaar worden.

### **• Maak ondertussen een saus om de aspergekopjes in op te warmen:**

Maak een roux met de bloem en de boter.

Voeg de kookroom al roerend toe.

Breng op smaak met peper, zout nootmuskaat, citroen en bieslook.

Verwarm daarin de aspergekopjes.

- Haal het vlees uit de sous vide, haal het uit de folie.
- Snijd het vlees in plakken van ca. 3 cm dik.

### **Serveren:**

- Leg op een warm bord wat spaghetti en drapeer de coulis erover.
- Leg hierop de plakken kalfsfilet.
- Leg er de aardappels en de aspergekoppen omheen.



## Asperge-kwarksoufflé met rabarber

**Nagerecht**  
**8 personen**

### Ingrediënten

#### Asperge-kwarksoufflé:

Witte asperges 300 gram  
Slagroom 2 dl  
Eieren 6 stuks  
Magere kwark 400 gram  
Zout  
Suiker 160 gram  
Boter  
Suiker  
Poedersuiker



Asperge-kwarksoufflé met rabarber

#### Rabarber:

Stengels rabarber 4 stuks  
Grenadine 4 eetlepels

#### Garnering:

Aardbeien

#### Sabayon:

eigeel 3 stuks  
Suiker 60 gram  
Witte wijn 0,5 dl  
Marsala wijn 0,4 dl

#### Vorbereiding:

- Schil de asperges en snijd de onderkantjes eraf en snijd de asperges in stukken
- Doe de stukken asperges en de room in een pan en laat, onder af en toe roeren, 15 minuten op laag vuur koken.
- Pureer het geheel.

#### Soufflé:

- Verwarm de oven op 220°C • Neem een diepe bakplaat of bakblik en schenk er een laag water in.
- Vet ovenvaste vormpjes of glazen in met boter en bestrooi de binnenkanten met suiker.



## Bereiding

### **Rabarber:**

- Snijd de rabarber in stukken en meng ze door de grenadine.
- Verdeel het mengsel over de vormen.

### **Soufflé:**

- Splits de eieren, roer de eierdooiers samen met de kwark door de aspergepuree.
- Klop de eiwitten heel stijf met een snufje zout.
- Klop er dan beetje bij beetje de suiker door.
- Spatel het schuim voorzichtig door het asperge-kwarkmengsel.
- Breng tegelijkertijd het voorbereide waterbad op het fornuis aan de kook.
- Schep het soufflémengsel op de rabarber in de vormen.
- Zet deze in het waterbad en plaats die in de oven; vul het water zo ver aan dat de vormpjes tot een derde in het water staan.
- Laat de soufflés in 20 minuten gaar worden

### **Serveren:**

- Haal ze voorzichtig uit de oven en zet ze op een bordje.
- Bestrooi ze met poedersuiker. • Garneer met aardbeien en eventueel sabayon.
- Serveer direct.

### **Sabayon**

#### **Vorbereiding:**

Leg de benodigde materialen en grondstoffen klaar voor gebruik en controleer de hoeveelheid en de kwaliteit.

- Meng de witte wijn en likeur met suiker, citroensap en de eierdooiers in een bekken.
- Roer dit mengsel met een garde goed door elkaar.
- Plaats het bekken in de bain-marie en klop het mengsel met de garde schuimig.
- Let erop dat er een 'zalvige' binding optreedt.
- Let op de temperatuur van het mengsel.
- Bij een temperatuur van boven de 65 °C gaan de eierdooiers stollen en daardoor kan de sabayon gaan schiften!
- Blijf voortdurend met een garde in het mengsel kloppen wanneer je het verwarmt: het moet een zeer luchtige massa vormen.
- Haal het bekken direct uit de bain-marie en klop het mengsel nog even door.

#### **Serveren:**

- Serveer de sabayon direct in bij het nagerecht.