

Mei 2025

Amuse

Asperges met gerookte zalm in bladerdeeg.

Wijn: Cantina Fina 'Kebrilla' 2024 Sicilia d.o.c. | Italië

soep

Geroosterde Limburgse asperges met kokossoep.

Wijn: Cantina Fina 'Kebrilla' 2024 Sicilia d.o.c. | Italië

tussengerecht

Tagliatelle carbonara met witte asperges.

Wijn: Cantina Fina 'Kebrilla' 2024 Sicilia d.o.c. | Italië

hoofdgerecht

**Kalfsbiefstuk gekaramelliseerde appels,
calvadossaus, ratatouille, groene asperges.**

Wijn: Château Sainte Eulalie 'Buona Pulcella' 2021 Minervois a.c. | Frankrijk

nagerecht

Crème brûlée van Chaource kaas.

Wijn: Quinta do Portal - Lágrima White Port Portugal



Asperges met gerookte zalm in bladerdeeg.

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Soja dipsaus

75 ml sojasaus

2 eetlepels bruine suiker

Aspergerolletje

8 stuks witte asperges

4 plakjes bladerdeeg

8 plakjes gerookte zalm

2 theel. wasabi

10 stengels bieslook



Aspergerolletje met zalm

Bereiding

Soja dipsaus

Verwarm de sojasaus met de suiker tot de suiker is gesmolten. Laat afkoelen.

Aspergerolletje

Ontdooi het bladerdeeg.

Schil de asperges en snij de onderkant af.

Kook de asperges met wat zout beetgaar (ca 7 min afhankelijk van de dikte)

Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Halveer de asperges.

Neem een plakje bladerdeeg en snijd deze van pint naar punt (driehoek).

Leg op de driehoek van bladerdeeg een plakje zalm. Besmeer elk stukje zalm met wasabi.

Leg daarop wat bieslook en twee halve asperges. Vouw dicht.

Klop een ei los en bestrijk het bladerdeeg ermee.

Bak de pakketjes in ca 20 minuten goudbruin in de oven op 180 graden.

Serveer met de sojadicpsaus.



Geroosterde Limburgse asperges met kokossoep.

Soep

8 personen

Ingrediënten

Kokossoep/saus

1 stuks Rode peper
50 gr. Gember
2 stuks Stengel citroengras
1 stuks Limoen
600 ml Kokosmelk

Groenten

16 stuks Asperges
2 stuks Krop paksoi

Kokosvlokken

50 gr. Kokosvlokken

Afwerking

Xantana (verdikkingsmiddel)



Geroosterde asperges

Bereiding

Kokossoep/-saus

Snijd de rode peper, gember en citroengras grof. Doe 2 eetlepels olijfolie in een wokpan en zet op middelhoog vuur. Bak de peper, gember en citroengras 1 minuut aan. Blus vervolgens af met het sap van een limoen. Doe de kokosmelk erbij en laat ongeveer 5 tot 8 minuten op middelmatig vuur reduceren.

Groenten

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de harde onderkant eraf. Breng ondertussen in een kookpan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe. Blancheer de asperges kort in het kokende water, zo'n 2 a 3 minuten. Koel direct terug in ijskoud water. Snijd de groene bladeren van de paksoi, verwijder de kern en besprenkel het harde gedeelte van de paksoi met een beetje olijfolie.

Rooster de asperges en het harde gedeelte van de paksoi gaar in de grillpan. Draai regelmatig om. Haal de groenten eruit zodra ze voldoende gekleurd en gegaard zijn.

Kokosvlokken

Leg de kokosvlokken op een bakplaat en rooster met een gasbrander goudbruin.

Afwerking

Snijd de asperges doormidden en leg ze netjes gestapeld op een diep bord samen met de paksoi. Snijd de (rauwe) bladeren van de paksoi in reepjes en leg op de andere groenten. Druppel eventueel een beetje olijfolie over het gerecht.

Zeef de kokossoep/saus. Voeg een mespunt xantana toe, de hoeveelheid is afhankelijk van de hoeveelheid resterende soep, (**ben voorzichtig je gebruikt al snel teveel Xantana en dan wordt soep te lobbijg**) en schuim kort op met de staafmixer. Schenk vervolgens de soep over de geroosterde groenten.

Garneer met de geroosterde kokosvlokken



Tagliatelle carbonara met witte asperges.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Witte asperges

12 stuks Witte asperges

Pasta tagliatelle

300 gr. Durum meel

3 stuks Eieren

1 theel. Olijfolie

Zout

Garnering

12 plakken Ganda ham

100 gr. Zeekraal

80 gr. Parmezaan

250 ml Room

3 stuks Eieren



Tagliatelle carbonara asperge



Bereiding

Schil de asperges en trek van de schillen een bouillon om straks de pasta in te koken.

Pasta tagliatelle

Meng het meel, de olijfolie, een snufje zout en de eieren.

Houd een beetje bloem achter voor als het deeg te nat is.

Bloem toevoegen is makkelijker dan ei toevoegen als het te droog is.

Kneed het deeg 10 minuten goed door op de met bloem bestoven werkbank.

Pak het deeg in keukenfolie en leg het koel weg.

Garnering

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Leg de plakken ham op een bakplaat met bakpapier.

Leg daarop weer bakpapier en een bakplaat.

(de aluminium bakplaten van de kleine oven zijn het best)

Bak de ham knapperig.

Houd een halve plak per persoon apart voor garnering en verkruimel de rest.

Maak de zeekraal schoon en snijd in stukjes van 2 cm.

Bereiding

Snijd van de asperges de kop af en halveer deze over de lengte.

Snijd de rest van de asperges met een kaasschaaf over de lengte in plakken.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Smelt 2/3 van de kaas in de warme room (koken hoeft niet)

En laat het afkoelen tot onder 40 gaden.

Meng de eieren door de AFGEKOELDE room.

Maak tagliatelle in de pastamachine.

Hang de tagliatelle aan pastahanger.

Kook de pasta exact 3 minuten in het aspergewater (zonder de schillen) met wat zout.

Warm de room een beetje op tot 40 graden.(handwarm)

Voeg de aspergekoppen toe en laat 1 minuut koken.

Voeg de aspergerepen en zeekraal toe en laat 1 minuut koken.

Afgieten en 5 tellen laten uitlekken.

Doe de tagliatelle weer terug in de hete pan maar zet het vuur uit. Voeg direct de room toe en schep het goed om tot de saus aan de pasta plakt. Voeg het hamkruim toe en schep nog een keer om.

Schep de carbonara op een warm bord, strooi wat kaas er over en leg de plak gebakken ham er op.



Kalbsbiefstuk gekaramelliseerde appels, calvadossaus, ratatouille, groene asperges.

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Vlees

800 gr. Kalbsbiefstuk

Saus

600 ml. Krachtige kalfsfond
1 eetl. Appelazijn
4 eetl. Honing
200 ml Cider
100 ml Calvados
200 gr. Boter

Gekaramelliseerde appels

1 stuks Jonagold

Groentegarnituur

40 stuks Groene asperges
1 Stuks Courgette
2 stuks Tomaat
1 stuks Rode paprika
1 stuks Gele paprika
Olijfolie
Zout en peper

Afwerking

Boter
Peper en zout



Kalbsbiefstuk calvados asperge



Bereiding

Vlees

Snijd het vlees in mooie biefstukjes en zet ze weg voor later.

Saus

Doe alle ingrediënten in een pan en laat het inkoken totdat het stroperig is.

Snijd de boter in blokjes en zet ze in de koeling.

Gekaramellieerde appels

Was de appels en snijd ze ongeschild in 16 dunne partjes. Laat ze 1 minuut pocheren in de kokende saus voor het vlees

Groentegarnituur

Snijd de onderkantjes van de asperges en blancheer de asperges circa 2 minuten. Spoel ze af met ijswater.

Plisseer de tomaten en haal de zaadlijsten eruit.

Snijd de paprika doormidden en haal ook hier de zaadlijsten uit.

Snijd de courgette, tomaat en de paprika brunoise (heel fijn).

Streef naar ca. 500 gram netto brunoise voor 8 personen.

Verwarm een beetje olijfolie in een pan en roerbak de courgette en de paprika heel kort. Voeg de tomaat toe en laat die heel even mee verwarmen.

Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de asperges.

Afwerking

Bak het vlees aan in de boter elke kant 1 minuut; de biefstukjes moeten mooi rosé blijven. Laat ze eventueel in de pan in een oven op 80 graden rusten tot een kerntemperatuur van 52 graden.

Verwarm de saus en monteer ze met blokjes boter.

Leg het vlees midden op een voorverwarmd bord. Leg de asperges aan de bovenkant en de appels ervoor en de groente rechts van het vlees.

Nappeer de saus er rondom heen



Crème brûlée van Chaource kaas

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

500 gr. Chaource

600 ml. volle melk

4 blaadjes gelatine

6 eidooiers

Compote

6 stuks handperen

4 stuks steranijs

100 gr geleisuiker speciaal

2 stuks limoenen

Serveren

enkele topjes atsina cress

rietsuiker

versgemalen peper

zout



Crème brûlée chaource kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 100°C.

Week de gelatine in ijskoud water.

Verwarm de melk in een steelpan tot het kookpunt en neem van het vuur.

Voeg beetje bij beetje de, in stukjes gesneden, kaas toe en blijf roeren tot de kaas volledig is opgelost.

Knijs de gelatine goed uit en los op in de kaasmassa.

Roer er de eidooiers goed doorheen en kruid lichtjes met een snufje zout en versgemalen peper.

Schep de massa in vuurvaste schaaltes of borden.

Plaats in de voorverwarmde oven en laat ongeveer 30 minuten garen. De crème brûlée is goed als deze stevig is als je het vormpje beweegt, maar nog wel enigszins meegeeft.

Laat volledig afkoelen in de koelkast.

Compote

Maak ondertussen de compote. Schil hiervoor de peren en snijd mooie blokjes van een gedeelte van het vruchtvlees.

Weeg 175 gram van deze blokjes af.

Verwarm dit vruchtvlees met de steranijs en de geleisuiker in een steelpan tot het kookt en de suiker is opgelost. Roer goed door en neem van het vuur. Verfris met een beetje limoensap en -rasp en koel volledig terug.

Snijd van de rest van de peer plakjes en steek eventueel uit. Marineer met limoensap en -rasp.

Serveren

Bestrooi de crème brûlée lichtjes met rietsuiker en brand mooi goudbruin af met behulp van een brandertje.

Dresseer de compote en de plakjes peer op de rand van het bord en garneer met topjes atsina cress.