

Asperges

Asperges

ASPERGES MET EEN TIMBAALTJE VAN ASPERGES EN EEN MOUSELINESAUS

Asperges

30 asperges

500 g

lamszwezerik

Timbaaltje

per dl

aspergepuree

1 ei

1 eierdooier

½ dl room

Saus

3 dl witte wijn

uitje

enkele

peperkorrels

blaadje laurier

3 eierdooiers

300 g boter

1 dl room

Asperges

Schil de asperges en kook ze gaar in 5 minuten laten koken, dan van het vuur af en ze door laten garen (ongeveer 15 minuten).Haal nu zoveel van de onderkant af dat de asperges mooi op het bord passen. De bovenkant van het bord moet vrij blijven.*Timbaaltje*

Maak van het afsnijdsel in de blender een puree. Wrijf dit door een zeef en meet de hoeveelheid af. Voeg per dl een ei, een eierdooier, en een halve dl room toe. Breng op smaak. Vul hiermee de timbaaltjes en laat ze circa 15 minuten garen in een oven van 175° C.*Zwezerik*

Blancheer de zwezerik kort. Spoel af met koud water. Haal dan zondig de vliesjes eraf. Maak er veertig stukjes van. Zout en peper ze en haal ze door de bloem. Bak ze in olie bruin.*Saus* Laat een gesnipperd uitje met de wijn, peperkorrels en een blaadje laurier tot 2 el inkoken. Zeef dit. Meng er de eierdooiers door. Klop au bain marie totdat het goed gebonden is. Klop er dan de boter door en voeg op het laatst een dl stijfgeslagen room toe. Breng op smaak.*Server*

Stort de timbaaltjes boven aan het bord, de asperges in een stervorm hieronder. Leg de zwezerik er tussen in. Nappeer met de saus

ASPERGES MET LAMSTONGEN LAMSZWEZERIEN MAL-TÉSSE SAUS

10 lamstongetjes
20 lamszwezerikjes
kruidenbouillon
zout
peper

4 asperges pp
zout

1 kg krielaard-
appeltjes
peterselie
boter

Saus

50 g sjalotjes
1 dl azijn
1 dl water
10 gekneusde
peperkorrels
6 eierdooiers
600 g geklaarde
boter
sap van
bloedsinaasappel
zout
cayennepeper
julienne van
sinaasappelschil

Spoel de zwezerik af onder koud stromend water en ontdoe ze van de vliesjes en velletjes en droog ze in een doek. Leg ze in de koeling weg tot gebruik.

Doe schoongespoelde lamstongetjes in de kokende kruidenbouillon en kook ze gaar, de tongetjes zijn gaar als het puntje van de tong zacht is. Laat ze even iets afkoelen, maar pel ze zo warm mogelijk.

Schil de asperges en kook ze in 20 minuten

Was de krieltjes en kook ze gaar.

Kook de sjalotjes, het water de azijn en de peperkorrels in tot het voor de helft ingekookt is en zeef dit.

Voeg de eierdooier toe, klopf het mengsel au bain marie op tot een roomachtige gebonden massa. Giet er dan de geklaarde boter heel voorzichtig bij een blijf kloppen zonder te stoppen tot alle boter is gebruikt, niet meer au bain marie. Breng op smaak met cayennepeper en zout en sinaasappel-sap. Passeer het indien nodig door een doek en voeg er de in julienne gesneden en geblancheerde sinaasappelschilletjes aan toe.

Haal de lamszwezerik door de bloem en bak ze om en om in een tefalkoekenpan tot ze mooi goudbruin zijn.

Snij de lamstong in mooie dunne plakjes.

Leg de warmgehouden asperges en de plakjes lamstong en de zwezerik op een voorverwarmd bord en garneer met de saus.

Leg er in de boter gesauteerde krieltjes, bestrooid met peterselie, bij.

SLIERASPERGES, ZOALS HET HOORT

Asperges

5 asperges pp

40 g zout

150 g boter

13 eieren

60 g ham pp

nieuwe

aardappelen

peterselie

boter

Mousselinesaus

3 dl witte wijn

uitje

enkele peperkorrels

blaadje laurier

3 eierdooiers

300 g boter

1 dl room

Asperges

Zet de asperges een kwartier voor het schillen in koud water.

Spoel ze voorzichtig af onder de kraan en schil ze zorgvuldig in drie keer.

Snij van de asperges anderhalve centimeter van de achterkant af.

Leg de schillen en de afgesneden uiteinden in een pan, leg er een theedoek overheen en plaats daar de geschilde asperges op. Giet er zoveel koud water bij dat de asperges goed onder water staan en voeg het zout en de boter toe.

Breng het water aan de kook, draai het vuur klein en houdt het geheel met gesloten deksel 8 à 10 minuten tegen het kookpunt. Neem de pan van het vuur en laat de asperges nog tien minuten garen in hun kookvocht.

Schrob de aardappeltjes en kook ze gaar. Pel ze hierna. Warm ze op in wat boter.

Kook de eieren. Pel ze en snijd de 10 eieren door midden. De andere worden verkruimeld.

Mousselinesaus

Laat een gesnipperd uitje met de wijn, peperkorrels en een laurier tot 2 el inkoken. Zeef dit en laat afkoelen.

Meng er de eierdooiers door. Klop au bain marie totdat het goed gebonden is. Klop er dan de gesmolten of geklaarde boter door en voeg op het laatst een dl stijfgeslagen room toe. Breng op smaak.

Serveer

Verdeel de asperges over de goed voorverwarmde borden. Versier met de hardgekookte warme eieren, peterselie en aardappeltjes. Plaats wat gekruimeld ei

en gehakte peterselie op de uiteinden van de asperges. Leg de gesneden ham erbij. Giet wat boter over de asperges of serveer er een mousselinesaus bij.

ASPERGES MET MORILLES IN BLADERDEEG

4 aspergesAA 1pp *Bladerdeeg*

Bladerdeeg

250 g

1 ei

Saus

200 g morilles

boter

1 sjalot

2½ dl room

peper

zout

Bestuif de werkbank met bloem en rol het bladerdeeg tot een halve centimeter uit.

Snijd er rechthoeken van 8 bij 10 uit en laat ze 20 min rusten.

Klop het ei los en bestrijk er het bladerdeeg mee.

Bak het in een voorverwarmde oven van 220° in 10 minuten af. Haal ze uit de oven, laat ze afkoelen en snijd ze horizontaal doormidden.

Saus

Fruit het fijngesneden sjalotje in een beetje boter.

Spoel de morilles goed schoon en maak ze droog.

Voeg de morilles bij de sjalotjes en laat het 10 minuten smoren. Haal de morilles nu uit de pan en voeg room toe. Laat dit tot de helft inkoken en voeg de morilles weer toe. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Serveren

Snijd de asperges doormidden. Leg ze op het bladerdeeg, schep er een lepeltje saus over en leg er de bovenstukjes van het bladerdeeg op. Garneer met morilles en een aspergepunt.

Zet de borden nog even in een hete oven.

ASPERGESALADE

*3 asperges pp
1 à 2 vijgen
parma ham
alfalfa
eikenbladsla
olie
wijnazijn
zout
peper*

Schil de asperges en kook ze gaar. Laat ze hierna afkoelen. Snij de afgekoelde asperges doormidden.

Was de slabladeren en snijd de vijgen in vieren.

Maak een goede vinaigrette.

Serveer

Leg de eikenbladsla op het bord en plaats de asperges in een ster daar boven op. In het midden wat alfalfa. Doe er wat parma ham bij en de vijgen. Sprenkel de vinaigrette er over heen.

COCKTAIL "WILLEM ALEXANDER "

Asperges

1½ kg asperges

1 el zout

200 g kipfilets

1 l kippebouillon

Mayonaise

4 dl slaolie

2 eierdooiers

sap van 1 citroen

2 tl mosterd

zout, peper

½ dl room

droge sherry

gembernat

kerriepoeder

Garnering

2 sinaasappels

Asperges

Schil de asperges en kook ze al dente gaar in water met zout. Verwarm de kippebouillon tot tegen het kookpunt en gaar hierin de kipfilets ongeveer 15 minuten.

Mayonaise

Klop de eierdooiers los en roer er, in het begin druppel voor druppel olie door. Wanneer alle olie door de mayonaise is geklopt, de mosterd erdoor en op smaak brengen met zout, peper en citroensap.

Giet door de mayonaise een scheutje sherry, wat gembernat, een mespuntje kerrie en een beetje extra citroensap.

Haal de asperges uit het kooknat en leg ze op een schone theedoek om ze te laten uitlekken en af te laten koelen. Snijd de asperges in handzame stukken en verdeel ze over de cocktailglazen. Bewaar een paar mooie punten voor de garnering. Schil de sinaasappels en snijd het vruchtvlees uit de vliezen. Snijd de kipfilets in blokjes en verdeel ze over de glazen. Schep de saus over de stukjes asperges en kiblokjes. Leg de achtergehouden aspergepunten op de saus en garneer de cocktail verder met partjes sinaasappel.

ASPERGE-ROOMSOEP

Soep

700 g asperges^{AA1}

200 g ui

1 teentje knoflook

100 g boter

120 g bloem

2 l aspergenat

1 dl room

4 eierdooiers

3 blaadjes lavas

peper, zout,

nootmuskaat.

Garnering

blaadjes kervel

Soep

Schil de asperges en snijd er de koppen, 5 cm, af. Gaar de rest van de delen en gaar de kopjes apart al dente.

Maak de uien schoon en snijd ze zeer fijn. Smelt de boter en fruit hierin de fijngesneden ui, als ze glazig is voeg dan de asperges toe zonder de koppen. Indien de uien en de asperges zacht zijn geworden, strooi er dan de bloem overheen en de helft van het aspergevocht. Laat het 10 minuten trekken. Giet het in de blender en pureer het geheel. Wrijf de massa door een zeef en voeg de rest van het aspergevocht toe. Breng de soep op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Hak de lavasblaadjes zeer fijn en roer ze door de soep. Houd de soep tegen de kook aan.

Roer de eierdooiers door de room, giet nu een beetje soep bij de room en giet nu langzaam de liaison bij de rest van de soep. Pas op, de soep mag niet warmer zijn dan 70°, ander gaat ze schiften.

Serveer

Verdeel de soep over de voorverwarmde soepkommen en garner net een paar blaadjes kervel.

ASPERGES MET KALFSOESTER, TAGIATELLE EN MOSTERDSAUS.

Asperges

asperges AA 1

4 p/p

zout

Asperges

Schil de asperges op de gebruikelijke manier en kook ze al dente gaar.

Kalfsoesters

10 oesters à 80 gr

bloem

zout, peper, boter

Kalfsoesters

Bestrooi de oesters vlak voor het braden met zout en peper en haal ze door de bloem. Bak ze in een beetje boter aan beide kanten mooi bruin, zodat ze rosé zijn. Houd ze warm.

Pasta

50 g spinazie

250 g bloem

3 eierdooiers

Pasta

Blancheer de spinazie kort. Knijp ze goed uit en hak ze zéér fijn.

Vermeng de pastabloem met de eierdooiers en de gehakte spinazie en kneed er een elastisch deeg van. Laat het een half uur rusten. Draai er met behulp van de pastamachine een tagiatelle van. Blancheer de pasta vlak voor het opdienen in ruim zout water al dente.

Saus

½ dl kalfsfond

3 dl crème fraîche
maïzena

2 el Limburgse

mosterd

2 el Dyon mosterd

Saus

Breng de crème fraîche aan de kook en voeg er de kalfsfond toe. Bind de saus nu met maïzena en voeg de beide mostersoorten toe. Houd de saus tegen de kook aan warm. Hij mag niet meer koken anders gaat het schiften.

Serveer

Leg de pasta midden op een goed voorverwarmd bord, leg de kalfsoester er op en overgiet het met een lepel mosterdsaus. Garneer er de asperges bij.

GEBAKKEN ASPERGES MET ZWAARDVIS

Asperges

10 asperges AA₁
7 groene asperges
boter, olie

Vis

300 g zwaardvis
200 g gerookte
zwaardvis
peper, zout

Saus

2 dl crème fraîche
4 th lepels grove
mosterd
dille
zout, peper

Garnering

½ bosje bieslook

Asperges

Schil de asperges zoals is aangegeven. Snijd ze in bâtonnets. Bâtonnets zijn dunne reepjes die twee keer zo lang en vier keer zo dik zijn als een lucifer. Bak de asperges met een beetje olie en boter op een hoog vuur ± 5 minuten.

Vis

Snijd de beide vissoorten in grove stukken en hak ze fijn tot een tartaar. Breng op smaak met zout en peper.

Saus

Klop de crème fraîche met de mosterd lobbij en maak ze op smaak af met zout en peper uit de molen. Roer er de fijn gehakte dille door.

Opdielen

Leg de groene en witte bâtonnets van asperges midden op een bord, leg daar boven op een bolletje tartaar en schep er een lepeltje saus bij. Garneer met een beetje fijngesneden bieslook.

ASPERGES OP EEN BEDJE VAN LAMSOREN

Asperges

± 2 kg asperges

AA₁

2 p/p

500 g lamsoren

25 g boter

125 g garnalen

Saus

1 l aspergesvocht

3 dl droge witte

wijn

40 g boter

40 g gezeefde

bloem

4 à 5 eierdooiers

1 dl room

120 g koude boter

¼ bosje kervel

Toast

Asperges

Schil en kook de asperges op de gebruikelijke manier. Houd ze warm.

Was de lamsoren en droog ze goed. Sauteer de lamsoren in een klontje boter en houd ze eveneens warm.

Saus

Kook het aspergesvocht in tot 3,5 dl. Smelt de boter en roer er de gezeefde bloem door, zorg ervoor dat de roux niet gaat bruinen. Laat het 5 minuten garen. Giet er beetje bij beetje en al roerend het ingekookte aspergesvocht en de witte wijn bij. Laat het nog enkele minuten doorgaren. Licht laten afkoelen. Roer de eierdooiers los en roer die door dunne roux. Breng de roux weer tegen de kook aan, ze gaat binden. Pas op dat deze niet warmer wordt als 60 °C, dit om schiften te voorkomen. Giet er de room bij en monteer af met de koude boter. Roer er als allerlaatste de gehakte kervel door.

Opdienen

Snijd de asperges schuin doormidden. Leg een hoopje lamsoren midden op een goed verwarmd bord, schik er de asperges omheen en overgiet het met een lepeltje saus. Strooi er de garnaltjes over. Serveer er toast bij.

ASPERGES MET ZALM EN GEPOCHEERD EI

Asperges et saumon au oeuf poché

Asperges

8 asperges AA1
20 dunne groene
asperges of
korrenaar
asperges

Vinaigrette

olie, azijn
sjalot
peterselie
zout, peper

Zalm

600 g zalm
Gepocheerde
eieren
10 zeer verse
eieren
azijn

Garnering

Zalmeitjes
Zeezout
Brood
zoute boter

Benodigheden

10 ringen van 8 cm
ø

Asperges

Schil de witte asperges zoals is aangegeven. Snijd ze in bâtonnets. Bâtonnets zijn dunne reepjes die twee keer zo lang en vier keer zo dik zijn als een lucifer. Snijd de groene asperges schuin doormidden. Blancheer de beide soorten asperges in zout water en spoel ze koud af. Leg ze in de vinaigrette. Verwarm de asperges met de vinaigrette vlak voor het opdienen licht.

Vinaigrette

Maak van de ingrediënten een zachte vinaigrette.

Zalm

Ontdoe de zalm van al haar graten en vel. Verwijder het grijsbruine aan de velkant. Snijd de zalm vertikaal in plakjes van 0,5 cm dikte.

Gepocheerde eieren

Vul een hoge pan met water en breng dit aan de kook. Giet er ruim azijn in. Breek de eieren en doe ze ieder apart in een kopje. Als het water kookt het ei in het water laten glijden en 3 minuten tegen de kook aan laten. Schep de eieren met een schuimspaan eruit en haal het overtollige eiwit eraf. Pocheer de eieren vlak voor het opdienen zodat het eigeel nog warm is.

Opdienen

Leg een ring van 8 cm doorsnede midden op een verwarmd bord en zet de zalm tegen de binnenkant van de ring. Leg het ei er middenin en schep er een lepeltje zalmeitjes op. Leg de asperges rondom de ring met een beetje zalmeitjes. Strooi een paar korreltjes zeezout erover. Haal de ring weg en serveer uit.

ZEEKRAAL MET GEBAKKEN ASPERGES EN KREEFT

Salicorne aux asperges sauteés et homard

Kreeft

5 kreeften à 300 g

ui

wortel

prei

azijn

peperkorrels

laurierblad

Kreeft

Maak ui, wortel en prei schoon en snijd ze in grove stukken. Zet de groenten eerst aan alvorens water toe te voegen. Breng alles aan de kook en giet er een scheut azijn bij. Kook de kreeften hier 5 minuten in. Laat de kreeften afkoelen. En haal het vlees eruit.

Asperges

15 asperges A1

olie

Asperges

Schil de asperges zoals is aangegeven. Snijd ze in bâtonnets. Bâtonnets zijn dunne reepjes die twee keer zo lang en vier keer zo dik zijn als een lucifer. Bak de asperges met een beetje olie en boter op een hoog vuur ± 5 minuten.

Mayonaise

voor 1 liter

4 eierdooiers

5 g zout

10 g mosterd

½ dl azijn

8 dl olie

citroensap naar

smaak

Zeekraal

Was de zeekraal zorgvuldig, haal er de bedorven stukjes uit en droog ze. Sauteer de zeekraal licht in een beetje boter, ze moet knapperig blijven.

Mayonaise

Maak een ½ liter mayonaise.

Klop de eierdooiers met een garde los. Meng de droge ingrediënten met de azijn en voeg deze aan de los geslagen eierdooiers toe. Voeg de olie in het begin heel langzaam al roerend toe aan de geklopte eierdooiers en blij voortdurend kloppen tot alle olie gebruikt is. Zorg ervoor dat de olie op kamertemperatuur is het voorkomt schiften. Breng de mayonaise op smaak met citroensap, knoflook en eventueel een beetje mosterd.

Mayonaise kan afgeslapt worden met een beetje water

Opdienen

Leg een beetje zeekraal uitgespreid op een goed verwarmd bord. Garneer hierop de gebakken

asperges en leg de halve kreeft erop. Schep een lepeltje lopende mayonaise erover.

LAMSRUG MET ASPERGES EN LAMSOREN

Selle d'agneau aux asperges et aigre maritime

Lamsrug

*1 lamsrug
ca. 1,5 kg
rozemarijn
majoraan
tijm
boter, peper
bindtouw*

Saus

*lamsbotten
2 sjalotjes
1 teentje knoflook
3 dl lamsfond
2 dl droge witte
wijn
2 dl crème fraîche
zout, peper*

Asperges

20 asperges A1

Lamsoren

*300 g lamsoren
boter
zout, peper*

Benodigdheden

braadslede

Lamsrug

Ontbeen het lamszadel. Dit doe je door met je mes langs de botten en de ribben te gaan. Je moet er wel voor zorgen dat het vel niet beschadigd wordt en eraan blijft zitten. Het zadel uitspreiden, bestrooien met een beetje zout en peper. Leg een paar takjes rozemarijn, majoraan en tijm op het vlees leggen. Nu breng je alles weer in de oorspronkelijke staat en bind het op. Braad het in een braadslede in een beetje olie en boter rondom bruin. Zet de braadslede nog 15 minuten in een oven van 180°C. Laat het vlees rusten en houd het warm. Let erop het vlees dient rosé te blijven. Snijd het vlees vlak voor het opdienen in plakken.

Saus

Maak een sjalotje en knoflook schoon en fruit ze in een beetje olie. Zet de botten aan en blus het geheel af met witte wijn, voeg de fond erbij en laat het een tijdje tegen de kook aan trekken. Zeef de saus en laat deze inkoken tot twee deciliter. Roer de crème fraîche erdoor. Laat de saus doorpruttelen tot ze romig is. Breng op smaak .

Asperges

Schil en kook de asperges zoals aangegeven.

Lamsoren

Was de lamsoren goed schoon, haal de harde uiteinden eraf en sauteer ze vlak voor het opdienen in een beetje boter.

Serveer

Leg een beetje lamsoren op een verwarmd bord, leg hierop het vlees en leg de asperges erbij. Overgiet met een beetje saus.

GEBAKKEN ASPERGES MET EEN COCOTTE VAN ZALM

Asperges sauteés en cocotte de saumon

Asperges

20 asperges
boter, olie

Asperges

Schil de asperges en snijd ze in bâtonnets. Bak de asperges in een beetje boter met olie.

Zalmparce

200 g zalm
75 g gerookte zalm
1 ei
½ dl room
10 eieren klein
2 dl room
bieslook
zout, peper

Zalmparce

Maal de twee soorten zalm in de keukenmachine met room en ei fijn. Breng de zalmparce hoog op smaak. Beboter de timbaaltjes en leg een beetje parce op de bodem en de zijanten. Laat een kultje over waar een eigeel in kan. Leg in ieder timbaaltje een eigeel. Klop de eiwitten met de room op en breng op smaak met zout en peper, roer er een beetje zeer fijn gesneden bieslook door. Giet dit in het timbaaltje en zet ze ± 15 minuten in een matig hete oven. De bovenkant moet nog zeer veerkrachtig aanvoelen. Zet ze koel weg.

Garnering

rucola (notensla)
sliertjes gerookte zalm
zalmeitjes
crème fraîche
mosterd

Klop de crème fraîche op en breng op smaak met mosterd.

Opdienen

Leg een beetje rucola in een ster op het bord, leg er midden in de gebakken asperges. Zet hier op het timbaaltje en leg een quenelle crème fraîche erop. Leg hierop een lepeltje zalmeitjes. Garneer met de sliertjes gerookte zalm.

Benodigheden

10 timbaaltjes

PALING MET AUBERGINE EN ZEEKRAAL

Paling

8 duimdikke paling
2 á 3 stukjes pp
afhankelijk van de
dikte van de paling
maïzena
visbouillon
zout
peper

Tempurabeslag

100 g bloem
100 g zetmeel
1 2 dl ijswater
0, 2 dl olie
4 eieren

Puree

2 bosje basilicum
1 bosje peterselie

Groenten

2 á 3 aubergines
3 plakjes pp
zout
400 g zeekraal
klein teentje
knoflook olijfolie

Garnering

gefrituurde
basilicum blaadjes

Paling

Maak de paling goed schoon en snijd ze in stukjes van 8 cm. Pocheer ze in de visbouillon tot ze gaar zijn, haal ze uit de bouillon. Druk met duim en wijsvinger voorzichtig tegen de zijkanten van de paling. De beide helften komen laten nu los, je kunt het graatje er uit halen. Spuit puree van basilicum en peterselie op een helft en leg er de andere helft weer op. Strooi zout en peper erover. Rol de staafjes voorzichtig door de maïzena, klop het overtollige maïzena af, haal ze door het tempurabeslag en frituur ze.

Tempurabeslag

Zeef beide bloemsoorten, doe de losgeklopte eieren en het ijswater erbij en roer alles goed dooreen. Het beslag dient koud te zijn als er gefrituurd gaat worden. De dikte van het beslag moet zo zijn dat er wel iets aan de paling blijft hangen. Het mag absoluut niet te dik zijn, anders met ijswater iets verdunnen.

Puree

Haal de blaadjes van het basilicum en peterselie en maal ze fijn in de keukenmachine. Voeg eventueel een beetje olijfolie toe. De smaak van basilicum moet overheersen.

Groenten

Aubergines

Snijd de aubergines in 5 mm dunne cirkelvormige plakjes. Leg ze op een rooster en bestrooi ze licht met zout. Laat ze een half uur liggen, spoel ze goed af en droog ze. Gril ze op een zeer warme grillplaat aan beide kanten.

Zeekraal

Was de zeekraal zorgvuldig, haal er de bedorven takjes uit en droog de rest goed. Sauteer de

zeekraal in een beetje geparfumeerde olijfolie.
Zorg dat ze knapperig blijft.

Serveer

Leg midden op een goed verwarmd bord een beetje
zeekraal, leg hier drie stukjes gefrituurde paling
op. Drapeer drie schijfjes aubergines erbij. Garneer
met gefrituurde basilicum blaadjes

