

2018 mei

Kookclub Barendrecht · Lente

Roerei met paling, asperges en schuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	1	pak
spinazie	40	gram
platte peterselie	15	gram
kervel	15	gram
dragon	15	gram
basilicum	15	gram
zout		
peper		
citroensap		
eierdooier	2	eierdooier
neutrale olie	75	ml
mosterd	0.25	tl
azijn		scheutje
citroen	0.25	citroen
slagroom	1.5	dl
groene asperges	8	
aspergekookvocht	2.5	dl
bieslook gesneden	2	el
roomboter	25	g
bloem	30	g
gerookte palingfilet	150	gram
middel grote eieren	14	
room	10	el
casino wit brood	2	sneden
olie		

Groene schuim: Blancheer de groene blaadjes van de kruiden samen 2 minuten in kokend water. Laat uitlekken, spoel af met koud water en droog met massa's keukenpapier. Hak ze, wrijf ze fijn in een vijzel. Wrijf door een zeef, maak op smaak met zout, peper en citroensap en bewaar. Mayonaise: Maak de kom vetvrij met wat citroensap. Meng de eierdooier, mosterd en een scheutje azijn tot een gladde saus. Schenk er in straaltjes, terwijl je blijft kloppen, de olie bij tot de gewenste dikte. Voeg naar smaak zout, peper en citroensap toe. Meng tenslotte de groene saus toe aan deze mayonaise. Meng 4 eetlepels groene mayonaise met de slagroom en doe dit in de kleine kidde. Voeg een patroon toe, meng goed en zet koud weg. Asperges: Schil de asperges en snijd de onderkant eraf. Doe de schillen en onderkanten in een pan met water en kook 10 minuten met een snuffje zout. Zeef en druk de schillen. **BEWAAR HET VOCHT!** Doe de asperges in niet te veel kookvocht en breng aan de kook. Haal de pan van de warmtebron en laat de asperges zo beetbaar worden. \pm 5 minuten **BEWAAR OOK DIT KOOKVOCHT!** Laat de asperges afkoelen en goed uitlekken. Snijd de asperges in kleine stukjes. Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het mengsel op een laag vuur garen. Voeg dan stapsgewijs het aspergevocht toe en blijf steeds roeren. Doe dit tot de gewenste

ragoutdikte. Voeg de aspergestukjes toe en de fijngesneden bieslook en breng op smaak met peper en zout. Paling: Snijd de palingfilet in zeer kleine blokjes 10 g per eitje. Roerei: Snijd met een eiertikker de topjes van de eieren en giet deze leeg in een kom. Spoel de schalen goed schoon en laat goed drogen op keukenpapier. Kluts van 10 eieren met wat room en kruid met peper en zout. Overige 4 eieren elders te slijten. Bak van het eimengsel een smeug roerei. Croutons: Snijd het brood in kleine blokjes en bak ze in de olie krokant. Laat uitlekken op papier. Presentatie: Vul de eierschalen voor 1/3 met het roerei. Vul de eieren verder voor nog een 1/3 met de ragout en leg hierop de stukjes palingfilet. Spuit als laatste de groene schuim hierop en besprenkel met kleine broodcroutons.

VOORGERECHT Tongrolletje met zeevruchten

Tongrolletje met zeevruchten

VOORGERECHT Asperges met drie sauzen

Asperges met drie sauzen

VISGERECHT Zwezerik met Madeira saus en pommes soufflées

Zwezerik met Madeira saus en pommes soufflées

HOOFDGERECHT Lamsbout met aardappelwafels

Lamsbout met aardappelwafels

DESSERT Crepes suzettes

Crepes suzettes