

2011 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

VOORGERECHT Tompouce van aspergemousse

Tompouce van aspergemousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepasperges	0.3	kg
gelatine blaadjes	3.6	stuks
fijn zeezout		
slagroom	0.5	dl
boerenham	70	gram
bladerdeeg	2	plakjes
mayonaise	0.5	eetlepel
tonburikaviaar (vegetarische kaviaar)	0.5	eetlepel
witte asperges	4	stuks
limoen	0.5	stuk
zonnebloemolie	0.5	dl
peper		
zout		
kervel		
limoenrasp		

Tompouce: De asperges schillen en in water met zout superzacht koken. Laat ze uitlekken en doe ze in een keukenmachine. Pureer de asperges en druk ze door een zeef; gebruik voor 4 personen 300 gram puree voor de mousse. Week de gelatine in koud water. Verhit een klein beetje van de aspergepuree en los hierin de gelatine op. Breng op smaak met peper en zout en laat iets opstijven. Meng het met de rest van de aspergepuree. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel de room door de aspergepuree. Bak de bladerdeegplakken af in een oven van 200°C tot ze goudbruin zijn en laat ze afkoelen. Snijd de plakken ham in repen. Beleg de helft van de bladerdeegplakken om en om met een laag ham en wat aspergemousse tot een dikte van 3 cm. Dek af met de overige plakken bladerdeeg. Snijd met een scherp kartelmes in de lengte doormidden om tompouces te maken. Tonburimayonaise: Meng de mayonaise met de Tonburikaviaar. Bestrijk de bovenkant van iedere tompouce met de mayonaise. Aspergesalade: Schil de asperges en snijd 3 cm van de uiteinden af. Snijd de asperges in dunne slierten. Rasp de limoen en bewaar dit voor de garnering. Pers voor de dressing de limoen uit en vermeng het sap met de zonnebloemolie. Doseer het limoensap naar smaak. Breng op smaak met zout en peper. Meng de dressing door de aspergeslierten. Serveren: Leg op koude borden de tompouce en wat aspergesalade. Garneer met blaadjes kervel en limoenrasp.

Aspergesoep met truffelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperge	0.75	kg
boter	56	gram
ui (middelmaat)	0.5	stuk
knoflook	0.5	teen
kippen of groenten bouillon	5.6	dl
vers gemalen peper		
zeezout		
jonge spinazie	75	gram
slagroom	0.9	dl
truffelolie	0.5	theelepel
bieslook	1.5	theelepel

Aspergesoep: Schil de onderkant van de groene asperges en snijd ze in gelijke stukken. Houd per persoon 3 aspergekoppen apart; blancheer ze en bewaar voor later. Maak de ui schoon en snijd deze fijn; maak de knoflook schoon en snijd die fijn. Was de spinazie in ruim water en laat uitlekken. Hak het bieslook fijn en bewaar voor het serveren. Verhit de boter in een grote pan tot die begint te sissen. Voeg de gesnipperde ui en de fijngesneden knoflook toe. Bak ze in circa 10 minuten glazig op laag vuur, zonder ze te laten kleuren. Doe de asperges erbij en bak ze 5-10 minuten. Breng intussen de kippen- of groentebouillon aan de kook. Schenk de hete bouillon over de asperges, strooi er zout en peper naar smaak bij. Laat de soep ongeveer 10 minuten zachtjes koken. Roer de gewassen spinazie erdoor en wacht tot de blaadjes slinken. Neem de pan direct van het vuur en zeef de bouillon (bewaar deze). Pureer de groenten uit de bouillon in de keukenmachine en werk er geleidelijk de bouillon door, zodat je een romige soep krijgt. Schenk hem door een zeef in een schone pan. Druk hierbij met de bolle kant van een opscheplepel tegen de puree, zodat deze zoveel mogelijk smaak vrijgeeft. Breng het geheel op smaak. Verwarm de soep bijna tot het kookpunt, maar laat hem niet koken anders worden de kleur en fijne smaak bedorven. Truffelroom: Klop vlak voor het doorgeven de room met de truffelolie en wat zout en peper tot zachte pieken. Serveren: Leg in warme soepborden drie aspergekoppen. Schenk hierop de hete soep. Schep de truffelroom om de asperges. Garneer met het fijngehakte bieslook.

Asperges in broodrol

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges a 50 gram	12	stuks
zout		
suiker		
boter	1	eetlepel
limoen	0.2	stuk
sinaasappel	0.6	stuk
eidooiers	30	gram
geklaarde boter	50	gram
cayennepeper		
casinobrood	4	dunne plakken
snijbiet of paksoi	4	kleine blaadjes
limoen (sap)	0.5	stuk
olijfolie		
gemarineerde zalm	8	dunne plakjes

Opmerking vooraf: Het casinobrood twee dagen in huishoudfolie bewaren, zodat het snijden op de snijmachine gemakkelijker gaat. Asperges: Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker en boter beetgaar. Koel ze meteen af in ijswater en laat ze uitlekken op een keukendoek. Hollandaise saus: Was de limoen grondig met heet water. Droog hem af en rasp $\frac{1}{4}$ deel van de schil eraf; bewaar voor later. Pers het sap van de limoen uit. Pers het sap van de sinaasappel uit. Meng limoensap en sinaasappelsap met de eidooiers. Casinobrood: Snijd op de snijmachine, over de lengte zeer dunne plakken van het brood of maak er croutons van. Bereidingswijze Hollandaisesaus: Verwarm de geklaarde boter tot $\pm 60^{\circ}\text{C}$. Klop het eidooier-sapmengsel au bain Marie dikschuimig. Giet onder voortdurend roeren de geklaarde boter er voorzichtig bij. Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper en meng de limoenrasp erdoor. Asperges: Omwikkel steeds 3 asperges met een plak casinobrood. Bak de pakketjes in niet te hete olijfolie aan beide kanten krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Als er gekozen wordt om het gerecht met croutons te presenteren kan het bovenstaande worden overgeslagen. Salade: Maak een vinaigrette van limoensap en olijfolie. Haal de blaadjes snijbiet door de vinaigrette. Serveren: Leg op een warm bord een pakketje asperges. Leg daartegenaan 2 plakjes gemarineerde zalm. Leg de blaadjes snijbiet decoratief op het gerecht. Giet wat van de hollandaise naast de asperges. Serveer er eventueel wat saus apart bij.

Feestelijke kip met gepocheerd ei en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	2	stuks
serrano ham	4	plakken
room	0.5	dl
boter	25	gram
ei (supervers)	4	stuks
azijn	2	el
asperges	14	stuks
witte wijn	1	scheut
little gems	2	kropjes
suiker		
peper		
zout		
room culinair	2.6	dl
eidooier	0.5	stuk

Vorbereiding Vlees: Plet de kipfilets en snijd ze tot vierkantjes. Afsnijdsel bewaren. Gepocheerd ei: Zet een pan water met azijn op. Groente: Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Kook de asperges in ruim water met zout en een beetje suiker en een scheut wijn. Haal ze als ze beetbaar zijn eruit en houd ze warm. Snijd de kropjes sla over de lengte doormidden. Bereidingswijze Vlees: Doe het afsnijdsel van de kipfilet samen met de room, peper en zout in een keukenmachine en draai er een mooie puree van. Leg nu de plakken serrano ham op plastic folie. Leg hierop de kipfilet en bestrijk ze dun met het roommengsel. Leg er nog wat ham op en rol de filets strak op; zet ze eventueel vast met een cocktailprikker. Plaats ze tot gebruik in de koeling. Bak de opgerolde filets in geklaarde boter bruin en gaar ze na in de oven (150°C). Gepocheerde eieren: Breek de eieren één voor één in een kopje. Maak een draaikolk in het kokende water met azijn. Laat hierin 1 ei glijden (door het draaien sluit het eiwit om het eigeel). Haal ze na 2 minuten voorzichtig uit het water. Leg ze in een bakje met koud water. Doe het zelfde met de rest van de eieren. Verwarm de eieren kort voor het serveren een halve minuut in heet water. Groente: Stoom de little gems enkele minuten. Breng ze op smaak met peper en zout. Verwarm de gekookte asperges nog even in het kookvocht. Saus: Kook de room met de witte wijn in tot sausdikte. Voeg dan de eidooier toe en laat de saus niet meer koken. Breng de saus op smaak met peper en zout. Serveren: Snijd de kipfilet in zes stukken. Rangschik drie stukken mooi op een warm bord. Leg in het midden op de filet een gepocheerd eitje. Leg aan één kant de little gem en aan de andere kant de asperges. Druppel wat saus om het gerecht.

Lycheesoep met sorbet van witte chocolade en 5-kruidenpoeder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water en lycheevocht	3.6	dl
lychees	200	gram
limoen (rasp)	0.5	stuk
koriander	0.2	bosje
geleisuiker	75	gram
magere melk	6	dl
invertsuiker (zie ander recept)	40	gram
witte couverture	8	gram
5-kruidenpoeder (koriander, gember, kruidnagel, peper, kaneel)	0.4	gram
suiker	80	gram
water	80	ml
citroensap	3	ml

Invertsuiker: Meng water, suiker en citroensap en laat bijna aan de kook komen. Draai het vuur lager en laat het mengsel 30 minuten zachtjes pruttelen. Het mengsel mag geen spoor van zuur meer hebben. Voorbereiding Lycheesoep: Voeg de limoenrasp en de korianderblaadjes toe aan het vocht. Laat 15 minuten op laag vuur trekken (niet koken); zeef de vloeistof. Sorbet: Voeg de invertsuiker toe aan de melk. Verhit de melk langzaam met de couverture en de 5-kruidenpoeder. Verhit het mengsel voorzichtig tot 85°C. Laat het mengsel snel afkoelen in een bak met ijswater. Draai er ijs van; schep het ijs in de voorgekoelde bak en plaats in de diepvries. Bereidingswijze Lycheesoep: Zeef de vloeistof en voeg de geleisuiker toe; kook dit mengsel enkele minuten. Doe de lychees bij de siroop en laat deze lycheesoep afkoelen. Serveren: Verdeel de lycheesoep over koude borden. Leg daarop een mooie bol sorbet.