

# 2016 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Asperges gemarineerd in sushi su, salade van krab, haringkaviaar en een pakketje van asperges met krabsalade

---

## Asperges gemarineerd in sushi su, salade van krab, haringkaviaar en een pakketje van asperges met krabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (dikke)	5	stuks
sushi su	6	el
krabvlees (snowkrabvlees 40/60)	150	gram
mayonaise	2	el
haringkaviaar		
cress (ziltig)	8	takjes
asperges (kopjes)	8	stuks

Rolletjes van asperges: Schil de asperges en snijd ze met een kaasschaaf. Marineer de dingesneden asperges in een schaal of bak net zolang in de sushi su dat je de slierten kunt rollen zonder dat je ze breekt. Pakketjes van asperges met krabsalade: Snijd de asperges met mandoline of dunschiller in dunne plakken van ongeveer 1 mm dikte. Marineer deze ook in de sushi su. Krabsalade: Meng het krabvlees met de mayonaise en breng het op smaak met zout en peper. Reserveer eenderde van deze salade voor de vulling van de rolletjes en tweederde voor de vulling van de pakketjes. Aspergeskopjes: Blancheer de kopjes  $\pm$  5 minuten in ruim kokend water met zout en een scheutje azijn. Pakketje van asperges met krabsalade: Leg de plakken asperge op de snijplank. Verdeel de krabsalade over de plakjes en vouw hiervan pakketjes (1 p.p.). Per pakje heb je 4 plakjes nodig, die liggen per 2 kruislings over elkaar. Rolletjes asperges met krabsalade: Leg de plakken gemarineerde asperges uit en leg er wat krabsalade op. Rol nu de aspergeplakken op tot een tonnetje. Serveren: Neem koude zwarte borden. Leg het pakketje van asperges met krabsalade. Schik daaromheen een paar rolletjes asperge met krabsalade 3 rolletjes per persoon. Garneer de rolletjes met wat haringkaviaar. Garneer met een geblancheerd aspergekopje en wat cress.

**SOEP** Romige Limburgse aspergesoep met een uitsmijter van Livarham en Heuvelland  
Grottenkaas

---

## Romige Limburgse aspergesoep met een uitsmijter van Livarham en Heuveland Grottenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepasperges	2	kg
boter	100	gram
bloem gezeefd	120	gram
kookvocht asperges	1000	ml
volle melk	600	ml
slagroom	400	ml
zout		
peper		
briochebrood	8	sneetjes
heuveland grottenkaas	100	gram
livarham	4	plakjes
geklaarde boter	2	el
kwarteleitjes	8	stuks
groene asperges	8	stuks
witte asperges	8	stuks
bieslooksprietjes	8	stuks

Soepasperges: Snijd de soepasperges in stukjes. Houd de kopjes apart. Leg de aspergestukjes in een pan. Voeg zoveel water toe tot de asperges net onder staan en strooi het zout erbij. Breng het water aan de kook. Temper het vuur en laat de aspergestukjes zachtjes 10 minuten koken. Neem de pan van het vuur en giet alles door een zeef; houd het vocht apart. Kook de aspergeskopjes 4 minuten in een beetje van het kookvocht. Laat het aspergesvocht afkoelen en zet opzij tot gebruik. Soep: Laat de boter in een ruime pan op laag vuur smelten. Voeg de bloem toe en roer tot een gladde massa. Gaar de roux onder voortdurend roeren op lage temperatuur gedurende 1 minuut. Schenk al roerend het afgekoelde aspergevocht, de melk en de room erbij. Breng weer aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken tot licht gebonden. Pureer met een staafmixer de aspergekopjes door de soep. Breng op smaak met zout en peper en zeef de soep. Uitsmijter: Steek met een roestvrijstalen steker van 5cm x 5cm uit elk sneetje brood een vierkant. Besmeer de vierkantjes dun met boter en rooster ze goudbruin onder de grill of in de oven. Gebruik de zelfde steker om uit de kaas en de ham vierkante plakjes te steken. Beleg de sneetjes toast met een plakje ham en kaas. Vet de stekers goed in met boter. Verhit de geklaarde boter in een koekenpan met antiaanbaklaag. Temper het vuur en zet kleine ronde stekers in de pan. Breek een ei boven een kopje en giet dit voorzichtig in de steker. Bak de uitsmijter op lage temperatuur (bij een hogere temperatuur ontstaan er belletjes in het eiwit). Leg de uitsmijter op het belegde toastje briochebrood en bestrooi met peper en zout. Garneren: Snijd ca. 3 cm van het houtige eind van de asperges af. Schil de asperges tot net onder de kop. Blancheer de asperges kort in ruim water met zout. Giet af en koel ze snel in een bak met ijswater zodat de kleur fris blijft. Serveren: Snijd de witte en groene asperges in vier gelijke stukken. Houd de aspergekopjes apart. Zet in het midden van het bord stukken asperges rechtop en vorm er een plateau van. Leg hierop het toastje uitsmijter. Schenk de soep voorzichtig in het bord en garneer met een spriet bieslook. Leg 2 aspergekopjes in het bord.

**Zalm met asperges met een sauce Hollandaise en garnalen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	8	stuks
foelie	1	stuk
witte wijn	1	dl
zout		
water		
sjalotjes (schoon)	20	gram
azijn	1	dl
gekneusde witte peperkorrels	4	stuks
boter	240	gram
eierdooiers	60	gram
zalmfilet met huid à 80 gram	8	stuks
hollandse garnalen	50	gram

Asperges: Schil de asperges en snijd er  $\pm 1$  cm aan de onderkant van af. Bewaar ze onder een vochtige doek voor later gebruik. Castric: Doe de sjalotjes, de azijn, de witte wijn en de peperkorrels in een steelpan. Zet de pan op een hoog vuur en breng de vloeistof aan de kook. Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de zo ontstane castric door een bolzeef in een beslagkom. Asperges: Breng in een pan ruim water aan de kook. Voeg zout toe en kook hierin de asperges in  $\pm 15$  minuten beetgaar. Neem de asperges uit de pan en laat ze uitlekken. Hollandsaiesaus: Doe de castric in een rond bekken en zet deze op een passende pan met heet water. Voeg dan de eierdooiers toe. Klop het mengsel au-bain-marie tot het goed bindt. Haal de beslagkom van de pan. Voeg de geklaarde boter in een dun straaltje en onder voortdurend kloppen toe totdat de saus de juiste dikte heeft. Breng de saus op smaak met citroensap, zout en fijngemalen witte peper. Zalm: Bak de zalm op de huid mooi rosé. Serveren: Leg op elk voorverwarmd bord 1 asperge in tweeën gesneden. Leg daarnaast de zalmfilet met de huid naar onder. Nappeer met de Hollandsaiesaus erover en strooi wat garnalen over het geheel.

## Rosbief met rozemarijn, aardappeltjes, gepofte tomaatjes en groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderlende (met vet)	800	gram
rozemarijn	4	takjes
zout		
peper		
olijfolie		
kalfsfond	3	dl
armagnac		
peterselieolie	3	el
cherrytomaatjes	500	gram
knoflook	4	teentjes
groene asperges	24	stuks
boter		
roseval of charlotte aardappelen	800	gram
peterselie	0.25	bosje

Vlees: Zout en peper de lende en zorg ervoor dat het vlees op kamertemperatuur is. Groente: Maak de asperges schoon. Blancheer ze kort in kokend water met zout en zet ze apart voor later. Maak de knoflook schoon en snijd deze fijn. Snijd de aardappelen in dikke plakken, kook ze in water met zout. Giet ze zodra ze beetgaar zijn af en meng er olijfolie, zout en fijngesneden peterselie doorheen en leg ze op een bakplaat. Vlees: Laat een flinke scheut olijfolie goed heet worden. Schroei het vlees dicht, leg de rozemarijn erbij en snijd het vet eraf. Zet het in de oven met een kerntemperatuurmeter in het vlees (stel in op 55°C). Groente: Leg ondertussen de cherrytomaatjes in een braadslede, overgiet ze met olijfolie en bestrooi met iets zout, peper en wat fijngesneden knoflook. Zet ze ongeveer 10 minuten in de oven. Zet ook de aardappelen in de oven. Wentel de geblancheerde asperges kort voor het serveren om en om in hete boter. (Laat ze niet bruin worden). Vlees: Snijd het vet van de lende in kleine blokjes. Bak ze in een braadpan uit en blus ze af met armagnac en kalfsfond. Laat een beetje inkoken en breng op smaak met zout en peper. Serveren: Snijd de lende in dunne plakken en schik die op voorverwarmde borden. Leg de aardappelen, de tomaten en de asperges erbij. Giet de armagnacjus en de peterselieolie eromheen.

**DESSERT** Aardbeiencilinders met pure chocolademousse, crème van vanille en honinggelei

---

## Aardbeiencilinders met pure chocolademousse, crème van vanille en honinggelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien (mooie grote)	32	stuks
aardbeienpuree (monin)	1	dl
vanillestokje	2	stuks
kleine ananasaardbeien	24	stuks
suiker	30	gr.
gelatine	2	blaadjes
pure couverture	150	gram
ongezouten boter	15	gram
grand marnier	15	cl
eiwitten	2	stuks
slagroom	250	cl
melk	5	dl
vanillestokjes	2	stuks
eierdooiers	80	gram
bloem	15	gram
honing	250	gram
water	80	cl
boter	150	gram
eieren	1	stuk
limon cress		
jasmine blossom		

Aardbeiencilinders: Grote mooie aardbeien wassen en drogen. Boven kantjes er recht afsnijden en apart houden. Steek vervolgens met een appelboor het binnenste eruit zodat je een cilinder overhoudt. Week de gelatine in koud water. Meng het binnenste met de vanillemerg, de aardbeienpuree en de suiker. Verwarm de aardbeiencouilis (niet koken!) en los daar de gelatine in op. Laat de aardbeiencouilis in de koeling afkoelen tot een stroperige massa zodat het niet uit de aardbeiencilinder loopt. Vul met dit mengsel de cilinders weer en zet het geheel weg in de koeling. Chocolademousse: Verwarm boter en pure chocolade au-bain-marie en laat smelten. Week de gelatine. Klop de eiwitten stijf; sla de room met suiker lobbijg. Verwarm de Grand Marnier en laat de gelatine hierin oplossen. Vermeng vervolgens de chocolade en de Grand Marnier; laat licht afkoelen tot handwarm. Spatel de lobbige room erdoor en daarna de stijf geslagen eiwitten. Zet dit koel weg. Vanillecrème: Breng de melk met het opengesneden vanillestokje en een snufje zout aan de kook. Laat het circa 20 minuten trekken. Klop de eieren los en maak deze aan met de bloem en de suiker. Voeg al roerend een deel van de kokende melk toe. Giet vervolgens het lauwwarme mengsel onder voortdurend roeren bij de kokende melk en laat dit gaar (dik) worden. Let op: houd de temperatuur op maximaal 80°C of doe dit au bain marie. Verwijder het vanillestokje en schraap het merg eruit. Doe de vanillemerg terug in de saus. Laat afkoelen. Honinggelei: Verwarm de oven voor op 150°C. Meng de honing, suiker en boter met de mixer tot een gladde massa. Meng daarna het ei er (een voor een) door. En tenslotte meng je het water er door. Doe het mengsel in een

gastronormbak en zet deze in de voorverwarmde oven. Roer regelmatig door het mengsel terwijl het in de oven staat tot het stroperig en karamel-kleurig wordt, ongeveer 15 minuten. Haal uit de oven en laat het afkoelen. Serveren: Zet op een gekoeld bord 4 cilinders met daarop de topjes van de aardbeien. Plaats daarvoor een quenelle van de chocolade mousse. Zet tussen de cilinders kleine ananasaardbeien; garneer met een toefje vanillecrème. Maak voor de cilinders een streep van de vanillecrème. Garneer met de limoen cress, Jasmine blossom en de honinggelei.

**KOFFIE** Mokka

---

**Mokka**