

# 2023 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

---

**VOORGERECHT** Asperges met gerookte zalm in bladerdeeg

---

## Asperges met gerookte zalm in filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus	75	ml
bruine suiker	1,5	el
witte asperges	8	
plakjes bladerdeeg	4	
plakjes gerookte zalm	4	
wasabi	2	tl
stengels bieslook	10	
ei		

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 sojadipsaus.

## Geroosterde Limburgse asperges met kokossoep/-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode peper	1	
gember	50	g
stengel citroengras	2	
limoen	1	
kokosmelk	600	ml
asperges	16	
krop paksoi	2	
olijfolie	50	g
kokosvlokken	2	
xantana	100	g
zout		

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 lobbij) 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

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	12	
durum meel	300	gr.
eieren	3	st
olijfolie	1	tl
zout		
plak ganda ham	12	
zeekraal	100	gr.
parmesan	80	gr.
room	250	ml

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 snuffje 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 graden. 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.

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

---

## Kalfsbiefstuk gekaramelliseerde appels, calvadossaus, ratatouille en groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbiefstuk	800	g
krachtige kalfsfond	600	ml
appelazijn	1	el
honing	4	el
cider	200	ml
calvados	100	ml
boter	200	gr.
jonagold	1	
groene asperges	40	
courgette	1	
tomaat	2	
rode paprika	1	
gele paprika	1	
olijfolie		
zout en peper		

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. Gekaramelliseerde 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**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chaource	500	g
volle melk	600	ml
blaadjes gelatine	4	
eidooiers	6	
handperen	6	
steranijzen	4	
geleisuiker speciaal	100	gr.
limoenen	2	
enkele topjes atsina cress		
rietsuiker		
versgemalen peper		
zout		

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. Knijp 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.

**Mokka**