

# 2025 mei

Nijmegen Noviomagum · Lente

**VOORGERECHT** Rijstnoedels asperge Japanse dressing

## Rijstnoedel, asperge en Japanse dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstnoedels	125	g
knoflook	1	t
asperges	500	gr.
rode peper	½	
sesamzaad	5	el
rijstazijn	1	el
sojasaus	1	el
sesamolie	1	el
gembersiroop	1	el
mayonaise	2	el
cress/scheuten/bloemen		

Noedels: Kook de noedels volgens voorschrift verpakking, niet te gaar (ca 4 minuten) in groentebouillon, hoog op smaak. Spoel de bijna gare noedels met ijswater en voeg vervolgens een beetje neutrale (zonnebloem-) olie toe om de noedels 'los' te houden. Asperge: Hak de knoflook fijn. Schil de asperges met een dunschiller of kaasschaaf; bewaar schillen en kontjes voor de bouillon van het partnergerechtje. Snijd de asperges overlangs door en vervolgens in 3-4 cm stukken. Je kunt de kopjes eventueel niet overlangs snijden. De asperges worden gebakken in olie en derhalve is het belangrijk dat de aspergestukken niet te dik zijn. Meng de gesneden asperges samen met (naar wens en inzicht) fijngesneden Spaanse peper (overlangs doorsnijden, pitjes verwijderen en meekoken met de noedels; vervolgens dunne reepjes aan de asperges toevoegen). Bak de asperges in een ruime anti-aanbakpan met wat neutrale olie. Omdat asperges veel water bevatten duurt het verkrijgen van wat kleur behoorlijk lang! Zet apart. Dressing: Rooster het sesamzaad in een hete gietijzeren steelpan, zonder olie. Vijzel, na afkoelen, de zaadjes grof en meng met de rijstazijn (mirin), sojasaus, sesamolie en gembersiroop. Voeg vervolgens mayo toe en roer goed door. Het is erg lekker om een volle eetlepel fijn gesneden rode peper (zonder pitjes) toe te voegen. Breng op smaak met peper (en zout). Afwerking: Breng in een pan met flinke opstaande rand een laag van 3 cm olie (zonnebloem) op hoge temperatuur en frituur hier in kleine porties noedels lichtbruin (4 a 5 porties per frituurronde). Laat uitlekken op keukenpapier. Leg op een klein rond bordje een mandje noedels, daarop de gebakken asperges en een flinke lepel dressing. Versier met de cress, erwtenspruiten en boven op een mooi bloemetje.

## Asperge springrol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	4	st
winter wortel	½	
taugé	50	g
eieren	3	
achterham	2	plak
dille	5	g
olijfolie	3	el
sushi azijn	2	el
mirin	1	el
sesamzaad	½	el
rijstvellen	4	

Mise en place: Maak de asperges schoon. Trek een bouillon zonder zout van de schillen (gebruik ook de schillen van anderen). Snijd de kop er af, door midden en leg opzij. Snijd de asperges julienne ca. 10 cm lang. Schil de wortel en snijd julienne ca. 10 cm lang. Zeef de schillen uit de bouillon. Blancheer de asperge julienne en de koppen in de bouillon, 10 sec. in kokende bouillon, nu wel met zout. Spoel koud af. Laat uitlekken en dep droog. Blancheer de wortel 30 sec. (mag in de bouillon). Spoel koud af. Kook de eieren hard, 9 minuten (mag in de bouillon, kookt toch al). Laat ze schrikken in koud water en snijd ze in dunne plakjes. Snijd de ham als tagliatelle. En snij de dille grof. Zet alle ingrediënten in bakjes op een rij. Dressing: Meng de olijfolie, azijn, mirin, dille, sesamzaad, zout en peper. Breng op smaak naar wens. Zet het in een bakje in de rij. Montage: Week de rijstvellen (ca 10 sec.) in lauw water. Een voor een nog een beetje hard. Neem telkens een rijstvel en leg er een rol van de ingrediënten op (de ei-plakjes op het deeg). Nu is het handig als de bakjes in een rij boven de snijplank staan. Kiep er een beetje dressing op. Rol het vel op tot een Vietnamese loempia. Snijd de loempia schuin door. Smeer het bord in met een druppel olie en leg direct de halve loempia er op (dan plakken ze niet vast). Leg de aspergekop er naast. Garneer met wat dressing, dille en sesamzaad.

## Groene aspergesoep met zuurdesemcroutons en ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	750	g
uien	2	
kippenbouillon	1.2	L
zuurdesembrood	3	snee
olijfolie	2	
knoflook	1	teen
crème fraîche	120	g
achterham	2	plakjes
kervel	7	g

Aspergesoep: Snij de houtige onderkant van de asperges. Snij de kopjes van de asperges en leg deze apart. Snij de rest van de asperges in stukjes van 2 cm. Snipper de ui en fruit aan. Voeg de gesneden asperges en de bouillon toe. Houd wat bouillon achter om de aspergekopjes te garen. Breng de bouillon aan de kook en laat 15 minuten pruttelen op laag vuur. Gaar de aspergekopjes in wat bouillon. Croutons: Snij het brood in blokjes. Besprenkel het brood met olijfolie en pers de knoflook erboven uit. Meng alles en bak in de oven (200°C) of onder de salamander tot goudbruine croutons. Afwerking: Voeg de helft van de crème fraîche toe aan de soep en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak. Snij de ham in reepjes en hak de kervel fijn. Garneer de soep met wat crème fraîche, de aspergekopjes, ham, croutons en kervel.

**Pasta vongole met zeekraal miso en asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem	400	g
eieren	4	
vongole	1	kg
asperges	8	
uien	2	
knoflook	4	teen
witte wijn	100	ml
room	300	ml
misopasta	1	el
zeekraal	100	g

Pasta: Doe de bloem in een grote kom. Maak een kuiltje in de bloem en giet daar de eieren in. Kneed het deeg 10 a 15 minuten tot een soepel deeg. Als het deeg te droog is wat water toevoegen. Het deeg is goed als het elastisch aanvoelt. Laat het deeg in plasticfolie een half uurtje rusten. Verdeel het deeg in 4(8) stukken en rek uit tot een lapje. Draai dit lapje door de pastamachine, begin met de breedste stand, zet de machine steeds een standje lager tot je mooie dunne pastavellen hebt. Draai de pastavellen nog eens door de machine tot linguine. Droog de linguine op de pastamolen of bestuif de pasta met wat bloem en leg de pasta op een plaat. Saus: Verwijder de harde uiteinden van de zeekraal. Schil de asperges en snij ze in kleine stukjes. Snij de ui in halve ringen. Hak de knoflook fijn. Verwarm wat boter en olijfolie in een pan. Fruit de ui, knoflook en de asperges aan. Voeg de vongole en de wijn toe. Laat onder een deksel garen tot de schelpen geopend zijn. Schep de asperges en de schelpjes uit de pan en voeg de room toe. Laat dit enkele minuten op hoog vuur inkoken. Haal de saus van het vuur en breng op smaak met miso, boter, peper. Mix dit glad. Afwerking: Kook de linguine in ruim zout water in een paar minuten gaar. Giet de linguine af en meng met de saus. Voeg de zeekraal, vongole en de asperges toe. Proef op smaak.

**HOOFDGERECHT** Oerhammetje honingtijmsaus aspergemacarons witte asperges hollandaise  
kaviaar van eigeel

---

## Oerhammetje in honingtijmsaus met aspergemacarons, witte asperges, Hollandaisesaus en kaviaar van eigeel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oerhammetjes	8	st
rode wijn	1	fles
honing	100	ml
roomboter	25	g
verse tijm	25	g
peper en zout	10	g
asperges	12	
suiker	40	g
eiwit uit pak	125	g
amandelmeel	75	g
crème fraîche	100	g
takjes krulpeterselie	5	
eigeel uit een pak	125	ml
dijonmosterd	1	tl
citroensap	2	el
tabasco	2	tl
boter	300	g
druivenpit olie	200	ml

Voor je begint: zet de sousvide aan en warm op tot 69 graden. Begin daarna met de honingtijmsaus en de macarons in verband bereidingstijden (2 uur). Hammetjes en saus: Meng alle ingrediënten voor de honingtijmsaus en verwarm deze. Kook wat in. Haal van de hammetjes het ergst vet en vlies af en de wat harde stukken. Doe steeds 2 hammetjes in een vacumeerzak en voeg een beetje van de honing-tijmsaus toe. Vacumeer en gaar gedurende 2 uur op 69 graden sousvide. Haal de hammetjes uit de zakken, leg ze in een braadslede en bak de hammetjes nog eens 20 minuten in de oven op 160 graden. Zeef de saus. Indien nog te dun is na het inkoken, gebruik de rouxkorrels tot je de gewenste sausdikte hebt bereikt. Asperges (anderhalve per bordje): Ieder krijgt anderhalve asperge dus tel het aantal dat benodigd is. Schil de asperges en bewaar de schillen. Leg de geschilde asperges plat in een grote pan. Giet koud water op de asperges totdat deze net onder staan en voeg wat zout en suiker toe. Leg een schone theedoek op de asperges en druk aan zodat de asperges goed afgedekt zijn door de natte theedoek. Kook de asperges tot ze gaar zijn (ongeveer 5-10 minuten) en laat nog even staan in het hete kookvocht. Macarons: Maak een kom vetvrij met citroen en klop de suiker en eiwit op. Voeg het amandelmeel toe en klopt dat door het suiker-ei mengsel. Spuit of lepel bolletjes van ongeveer 3 cm op vetvrijpapier. Twee per persoon. Droog in de oven 2 uur op 100 graden. Houd goed in de gaten dat ze niet verbranden. Steek de macarons uit met een kookring zodat ze een gelijke grootte hebben en mooi rond zijn. Vulling van de macarons: Kook de aspergeschillen 30 minuten. Pureer de aspergeschillen in de Magimix met de crème fraîche, citroensap en zout en peper. Passeer de massa door een zeef om een mooie emulsie te krijgen. Maak dit tot een stevige vulling met de roux korrels. Doe dit in een spuitzak. Pak twee macarons, spuit de asperge vulling op de macaron en doe de ander er bovenop en zachtjes aandrukken. Snijd de krulpeterselie fijn. Rol de macaron met de zijde

van de vulling door de krulpeterselie. Hollandaisesaus: Klaar de boter door deze te verwarmen en het vet en eiwit te scheiden. Het vet moet je gebruiken. Zet een kom au bain-marie klaar. Meng alle ingrediënten in de kom. Voeg de geklaarde boter rustig toe terwijl je het mengsel goed doorklopt. Klop au bain-marie totdat de saus licht gaat binden. Vlak voor het uitserveren even opwarmen tot 60 graden. Tip. Om te voorkomen dat de saus (snel) gaat schiften kun je een lepel opgeklopte room toevoegen. Kaviaar van eigeel: Breng het eigeel op smaak met zout. Giet het mengsel in een spuitflesje met een klein spuitmondje. Verhit druivenpitolie tot 65 graden en voeg hier druppelsgewijs het eigeelmengsel aan toe. Zeef de kaviaar uit de olie als de bolletjes bovengedreven zijn. Gebruik ze als garnering. Afwerking: Lepel wat Hollandaise saus op het bord. Snijd de asperges doormidden en leg op elk bord anderhalve asperge. Plaats het oerhammetje er tegenaan en doe de honingtijmsaus eroverheen. Garneer met de eigeel kaviaar en de macaron.

**Karnemelkcrème met kleine aardbeien, muskaatgelei en aardbeiensorbet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karnemelk	250	ml
eigeel	40	g
suiker	70	g
limoensap	30	ml
grand marnier	30	ml
gelatineblad	7	g
slagroom	250	g
aardbeienpuree	340	g
glucose	30	g
water	60	ml
moscato d'asti	250	ml
drup vanilleessence	1	
aardbeien klein	150	g
chocolade druppels puur	150	g
aardbeien, klein	50	g
atsina cress		

**Karnemelkcrème:** Leg de gelatine in koud water. Klop de slagroom stijf. Klop de eidooier met de suiker au bain marie schuimig. Verwarm de Grand Marnier samen met het limoensap. Los daarin de gelatine op. Voeg toe aan de eidooiermassa en roer er de karnemelk door. Laat het mengsel lobbig worden. Spatel de slagroom erdoor. Schep de crème in glaasjes en plaats in de koeling. **Aardbeiensorbet:** Zet van te voren een bak in de diepvriezer voor de sorbet. Kook het water met de suiker en de glucose op. Roer de aardbeienpuree erdoor. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten trekken. Zeef het mengsel en laat het goed afkoelen. Draai er sorbet van en schep die dan in de voorgekoelde bak. **Muskaatgelei met aardbei:** Leg de gelatine in koud water. Kook de Moscato d'Asti met de suiker en vanille op. Los daarin de gelatine op. Laat het mengsel wat afkoelen. Snij de aardbeien klein en meng ze door de gelatine. Laat het opstijven in de koeling. **Chocolade garnering:** Smelt 2/3 van de chocolade au bain-marie en verhit tot ca 45 graden. Roer beetje bij beetje het restant van de chocolade er doorheen tot de temperatuur ca 32 gr is. Doe in een kleine spuitzak. Schuif het sjabloon onder het bakpapier en spuit de chocolade decoratie. Laat uitharden in de koelkast. **Afwerking:** Snij het restant van de aardbeien klein. Schep wat gelei met aardbeien op de karnemelkcrème in de glaasjes. Leg daarop een bolletje Aardbeiensorbet. Garneer met chocolade, kleingesneden aardbei en Atsina cress.