

# 2008 mei

CCN Limburg · Lente

**VOORGERECHT** Aspergesalade met kwartel en rode wijnsaus

## Aspergesalade met kwartel en rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
mooie dikke witte asperges	20	
boter	5	e.l.
peterselie	1	e.l.
bieslook	1	e.l.
kervel	1	e.l.
krop frisee	1	
lente uitjes	3	
peper		
zout		
notenolie	3	e.l.
bouillon	3	e.l.
witte wijnazijn	3	e.l.
uien	2	
winterwortels	2	
stengel bleekselderij	0.5	
pot gevogeltefond	1	
rode wijn	400	ml
room	400	ml
olijfolie	2	e.l.

schil de asperges; kook ze beetgaar en snij in stukken - snij de borsten en pootjes van de kwartels - bak voor de saus de in brunoise gesneden ui, winterwortel en bleekselderij zachtjes aan, voeg er de in stukken gehakte karkassen van de kwartels aan toe en laat even flink doorbakken zonder aan te branden - doe er de gevogeltefond bij en laat zeker 45 minuten rustig trekken op een zacht vuur - zeef de saus, voeg de room toe en laat tot de helft inkoken. - breng op smaak met peper en zout - bestrooi de kwartelpootjes met wat zout en bak ze in de boter mooi bruin - giet er de rode wijnsaus bij tot ze onderstaan en laat 20 minuten garen - hak de kruiden fijn. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette - meng vlak voor het serveren kruiden, sla en vinaigrette - bak de borstjes even aan en snij ze in dunne plakjes. Presentatie: Verdeel de salade over de borden en steek de aspergestukken speels tussen de salade. Leg de plakjes borst in een waaier naast de salade en leg er een pootje bij. Garneer met de fijngesneden lente ui. Schenk er wat saus omheen.



## Asperge crèmesoep met roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	6	
witte basterdsuiker	120	gr.
room	300	ml
volle melk	300	ml
gekookte ham	225	gr.
soep asperges	2.5	kg
zout	2	t.l.
peper		
water	3	liter
suiker	1.5	e.l.
foelie		
boter	120	gr.
bloem	115	gr.
groentebouillon blokjesjes	4	
peperkorrels	4	e.l.
fijn gehakte peterselie		

Roomijs met hamsnippers: doe de eierdooiers met de basterdsuiker in een kom en klop met een handmixer tot een stevige schuimige massa - voeg de room met de melk toe en klop tot een mooie emulsie - schenk het mengsel in de ijsmachine en draai ca. 8 min. - ontdoe de ham van evt. vetrandjes en snij de ham in zeer fijne blokjes, voeg toe aan het halfzachte ijsmengsel - draai het ijs verder tot een stevige maar geen harde consistentie - zet het ijs tot een kwartier voor gebruik in de diepvries - laat het daarna in de koelkast tot 5 min. voor het uitserveren staan - het ijs dient bij het uitserveren stevig maar niet hard te zijn!

Aspergecrèmesoep: schil de asperges en snij ca. 2 cm. van de onderkant af - doe de schillen en onderkantjes in een pan, voeg water, foelie en suiker toe en breng aan de kook - zodra het water kookt, de vlam klein draaien en de schillen ca. 15 min. laten trekken - giet het vocht van de schillen door een zeef en vang het op - laat de schillen uitlekken en gooi ze weg - kook de asperges in het vocht van de schillen in ca. 15 min. - haal de gare asperges uit de pan en leg ze voor verdere verwerking op een schaal - klop de eierdooiers met de room goed door en zet ze even aan de kant - maak een roux; doe de boter in de soeppan. laat op een zacht vuur smelten en voeg de bloem toe, roer tot alle bloem opgenomen is - laat de bloem al roerende 1 min. garen (uitzweten/glanzen = gaar) - voeg nu onder voortdurend roeren het nat van de asperges beetje bij beetje toe, breng het geheel langzaam al roerende aan de kook en voeg de verkruimelde bouillonblokjes toe - laat even doorkoken zodat het geheel zich bindt en gaar kan worden, proef of de soep gaar is (mag niet naar bloem smaken) en zet het vuur klein - voeg aan het dooiermengsel (=liaison) al roerende enkele eetlepels van de hete soep toe en roer vervolgens dit mengsel door de soep. Laat de soep niet meer koken om schiften te voorkomen! - blender de aspergestukjes met enkele lepels van de soep heel fijn en voeg dit bij de soep. Presentatie: schep in het midden van een soepbord een bolletje roomijs - garneer het ijs met enkele rode peperkorrels en de peterselie - serveer de soep aan tafel, schep rondom het ijs de soep



## Kruidenravioli met aspergeragout en eendenborst in cassissaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosjes kervel	4	
eieren	12	
zout		
olijfolie	12	e.l.
bloem van harde tarwe	1200	gr.
witte asperges	2	kg
mousserende wijn	2	fl
suiker		
koude boter	125	gr.
bloem	60	gr.
room	4	dl
eenden	10	
preien	2	
knolselderij	1	
uien	3	
wortelen	3	
takjes tijm	2	
laurierblaadjes	3	
bosje peterselie	1	
boter	200	gr.
maïzena		
glaasjes franse cassis	5	
witte peper uit de molen		

Pasta: maak de kervelblaadjes los - pureer de kervelblaadjes met de eieren, 2 t.l. zout en de olijfolie - kneed dit mengsel met de bloem tot een glad mengsel - wikkel dit in plasticfolie, laat het 30 min. rusten op een koele plaats. Aspergeragout: schil de asperges en breng de schillen aan de kook met 1,5 fl. mousserende wijn en 7,5 dl. water, wat zout en suiker en laat ca. 10 min. trekken - zeef het kookvocht - snij de asperges in stukjes van ca. 3 cm. en kook ze in ca. 15 min. in het aspergekookvocht - schep ze uit de pan en houd warm in 3 dl. vocht - rol het pastadeeg in een pastamachine dun uit - snij 200 vierkantjes van ca. 2 cm<sup>2</sup> uit - maak een beurre manie; kneed 50 gr. boter met de ca 60 gr. bloem tot een balletje en roer dit door het resterende aspergevocht - voeg de room toe, breng de saus aan de kook en laat hem ca. 10 min. trekken. Eenden: snij de borsten van de eenden en snij ze bij; laat het vel zitten - hak de karkassen klein - maak de wortelen, de preien en de uien schoon en snij ze in stukjes - spoel de peterselie af - schil de knolselderij en snij hem in stukjes - braad de stukken eendenkarkassen fors aan in boter en voeg er de gesneden groenten en kruiden aan toe; laat alles even meebakken - giet er water bij en laat het een uur inkoken - smelt de boter in de pan en giet er de olijfolie bij en verhit dit mengsel (pas op voor verbranden) - peper en zout de eendenborsten en braad ze eerst 3 minuten aan de velkant en dan 2 minuten aan de andere kant - zet ze een minuut of tien in een oven van 60°C. Cassissaus: zeef de saus, ontvet ze zoveel mogelijk en verwarm tot tegen het kookpunt aan - maak de maïzena aan met een

beetje water en roer de maïzena door de saus - laat ze binden en giet er de Franse cassis bij - breng de saus op smaak met vers gemalen peper en zout. Presentatie: schep een paar lepeltjes saus in het midden van het bord - snij de eendenborsten in plakjes en leg ze op de saus - leg aan één kant van het vlees de ravioli en aan de andere kant van het vlees de aspergeragout

**DESSERT** Gemberasperges met frambozen en sinaasappelijs

---

### Gemberasperges met frambozen en sinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1.2	kg
verse gember wortel	120	gr.
limoensap	8	e.l.
suiker	400	gr.
frambozen	1000	gr.
onbespoten sinaasappels	8	
melk	16	dl
eidooiers	24	
sinaasappellikeur	6	e.l.
gedopte pistachenoten	8	t.l.

schil de asperges en snij de uiteinden af, snij ze schuin in stukjes van ca. 2 cm. - schil de gemberwortel en rasp hem fijn - breng het limoensap met 400 gr suiker aan de kook en pocheer hierin afgedekt de asperges ca 18 min. - schep de asperges uit de pan en laat het kookvocht inkoken tot het stroperig is, voeg de asperges en frambozen toe en laat afkoelen - boen de sinaasappels met heet water af en droog ze - schil met een dunschiller de sinaasappels dun af (zonder wit) en pers de vruchten uit - breng het sap met de schilletjes en suiker aan de kook en voeg de melk toe, breng het mengsel opnieuw aan de kook - roer de eierdooiers los, roer het warme maar niet kokende sinaasappel/melkmengsel geleidelijk door de eieren, voeg de likeur toe en zeef het mengsel - doe het ijsmengsel kort voor het serveren in de ijsmachine en draai er ijs van - hak de pistachenoten fijn. Presentatie: strooi de fijngehakte pistachenoten op een koud bord - schep er een bolletje ijs op - serveer hierbij de asperge/frambozenragout