

# 2010 mei

CCN Limburg · Lente

---

## VOORGERECHT Asperges wit-paars

---

### Asperges wit-paars

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| witte asperges        | 750         | gr.     |
| rode bieten           | 3           |         |
| graanmosterd          | 2           | el      |
| witte balsamico azijn | 2           | el      |
| olijfolie             | 4           | el      |
| versgemalen peper     |             |         |
| bosje dille           |             |         |

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Hou de kopjes apart en snijd de rest in schijfjes van ½ cm. Kook de bieten beetgaar, schil ze en snijd ze in fijne plakjes en dan in dunne reepjes. Roer de mosterd los met de balsamico azijn en de olie. Lepel deze dressing over de bietjes. Schik de asperges en bietjes in rijen naast elkaar op borden en werk af met de aspergekopjes en peper. Garneer de rij asperges met een takje dille.

**Sint-Jakobsschelpen met asperges en sinaasappel-vanillesaus**

| Ingrediënt                | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------|-------------|---------|
| verse sint-jakobsschelpen | 10          |         |
| groene asperges           | 8           |         |
| witte asperges            | 5           |         |
| sinaasappels              | 8           |         |
| vanillestokjes            | 3           |         |
| olijfolie                 | 5           | el      |
| zout                      |             |         |
| peper                     |             |         |
| suiker                    |             |         |
| koude boter, in blokjes   | 200         | gr.     |

Verwijder de harde uiteinden van de groene en witte asperges. Schil de witte asperges. Snijd de beide soorten asperges schuin in dunne plakken. Snijd de schil van 1 sinaasappel in dunne reepjes en pers alle sinaasappels uit. Schraap het merg uit de vanillestokjes en snij de lege helften in de lengte door. Fruit de asperges samen met de sinaasappelschil en het merg van de vanillestokjes in hete olijfolie en bestrooi ze met zout, peper en wat suiker. Blus af met het sinaasappelsap en laat tot de helft inkoken. Monteer de saus met ijskoude boter. Breng de coquilles op smaak met zout en peper, besprenkel ze met wat olie en rooster ze 3 à 4 min aan weerszijden in een hete grillpan. Verdeel de asperges over lege schelpen of kleine bordjes. Leg er een Sint-Jakobsschelp op en schenk de sinaasappel-vanillesaus erover. Garneer met een reepje vanillestokje (gebruik ook de stokjes van het dessert).

**Gegrilde asperges met scampi's en passievrucht-rumboter**

| Ingrediënt                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| witte asperges             | 1.5         | kg      |
| olijfolie                  | 5           | el      |
| rauwe scampi's             | 20          |         |
| zout                       |             |         |
| versgemalen peper          |             |         |
| bruine rum                 | 120         | ml      |
| rode spaanse peper         | 1           |         |
| zoete passievruchtensiroop | 5           | el      |
| passievruchten             | 3           |         |
| koude boter                | 120         | gr.     |

Schil de asperges en verwijder de harde uiteinden. Kook de asperges 4 à 6 min. in gezouten water, giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Bestrijk ze met wat olie en rooster ze ca. 6 min. rondom in een hete grillpan (of op een hete barbecue). Pel de scampi's op het staartstuk na en verwijder het darmkanaal. Halveer de Spaanse peper in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snij in dunne reepjes. Halveer de passievruchten en schep de pulp eruit. Bak de scampi's met de Spaanse peper in de resterende olijfolie en bestrooi ze met zout en peper. Blus ze met de rum, voeg de passievruchtensiroop en pulp toe. Wentel de scampi's hierdoor en neem ze uit de pan. Monteer de saus, vlak voor het uitserveren, met de koude boter. Verdeel de asperges over de warme borden. Leg er 2 scampi's op en nappeer de saus erover.

**Asperges met kwarteltje en madeirasaus**

| Ingrediënt            | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| ui                    | 0.5         |         |
| winterwortel          | 0.5         |         |
| stengel bleekselderij | 0.25        |         |
| pot gevogeltefond     | 1           |         |
| madeira               | 200         | ml      |
| room                  | 200         | ml      |
| olijfolie             | 1           | el      |
| peper                 |             |         |
| zout                  |             |         |
| witte asperges        | 1.5         | kg      |
| groene asperges       | 500         | gr.     |
| tomaten               | 8           |         |
| boter                 |             |         |
| foelie                |             |         |
| kwarteltjes           | 10          |         |
| shiitake              | 200         | gr.     |

Verwarm de oven voor op 180 °C. Madeirasaus: Snijd de groenten fijn en bak deze zachtjes in de olie. Doe er de fond, madeira en room bij en laat zachtjes een halfuurtje sudderen. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper, houdt warm (laat evt. iets inkoken). Verwijder de harde onderkanten van de asperges. Schil de witte asperges. Snijd beide soorten in schuine stukken van ca. 3 cm. en zet ze in koud water (bewaars de schillen en onderkanten van de witte asperges). Doe de schillen en onderkanten van de witte asperges in een pan met water, voeg wat zout en foelie toe. Trek hiervan een fond (ca. 20 min) en zeef deze. Kook de stukjes asperges (groen en wit apart) hierin net beetgaar. Plisseer de tomaten, halveer ze, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes. Bestrooi de kwarteltjes met versgemalen peper en zout. Braad ze even in een pan mooi bruin en leg ze met de pootjes omhoog in een braadpan, doe er een klont boter bij en braad ze in de voorverwarmde oven. In een goed kwartier zijn ze gaar (controleer door met een breinaald in een borstje te prikken. Komt er wit vocht uit, dan zijn ze gaar) en halveer de kwarteltjes. Borstel voorzichtig de shiitake schoon, halveer de grote exemplaren en laat de rest heel. Smelt boter in een pan en bak hierin op hoog vuur de shiitake. Maak een spiegel van de madeirasaus op warme borden. Verdeel de asperges erover. Steek er de reepjes tomaat tussen en verdeel de gebakken shiitake erover. Leg hierop twee halve kwarteltjes.

## Zoete asperge-aardbeiensalade

| Ingredient                   | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------|-------------|---------|
| witte asperges               | 600         | gr.     |
| rijpe aardbeien              | 600         | gr.     |
| scheut grand marnier         |             |         |
| sap van limoenen             | 4           |         |
| suiker                       | 160         | gr.     |
| vanillestokjes               | 2           |         |
| verse fijngesneden basilicum | 2           | el      |
| slagroom                     | 300         | gr.     |
| crème fraiche                | 100         | gr.     |
| amandelschaafsel             | 60          | gr.     |

Schil de asperges en verwijder de harde uiteinden. Was de aardbeien. Halveer ze of deel ze in vieren afhankelijk van de grootte. Schraap het merg uit de vanillestokjes. Geef de lege stokjes aan het eerste voorgerecht (Sint Jacobsschelpen met sinaasappel-vanillesaus). Klop de slagroom lobbige. Rooster de amandelen. Kook de asperges ca 10 min. in water met wat suiker, giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Snijd ze in stukken van 2-3 cm en doe ze samen met de aardbeien in een kom. Marineer ze met een scheut Grand Marnier. Kook het limoensap met suiker, vanillemerg en 1 dl. water in tot een siroop. Laat deze wat afkoelen en voeg dan samen met de basilicum toe aan de aardbeien en asperges. Schep alles voorzichtig door elkaar. Spatel de lobbige geklopte slagroom door de crème fraiche. Verdeel de salade over de glazen. Schep 2 -3 eetlepels roommengsel over de salade en garneer met de geroosterde amandelen.