

2011 mei

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Crostini met scampi en asperges

Crostini met scampi en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood	1	
olijfolie	2	e.l.
grof zeezout		
groene asperges	5	
witte asperges	5	
peterselie	½	bosje
knoflook	2	tenen
mosterd	1	t.l.
honing	1	t.l.
kookvocht witte asperges	2	e.l.
eidooier	1	
witte wijnazijn	1	t.l.
maïskiemolie	3	dl
scampi	10	

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd het brood in schuine plakjes.

Smeer het brood in met olijfolie en bestrooi met een beetje zeezout.

Bak de sneetjes in 5 min. mooi bruin en knapperig in de oven.

Kook beide kleuren asperges afzonderlijk beetgaar.

Bewaar het kookvocht van de witte asperges!!!

Laat afkoelen en snijd ze in stukken ter lengte van de lengte van de crostini.

Dressing

Hak de peterselie fijn.

Pers de knoflook uit boven een kom en voeg de mosterd, honing, kookvocht, eidooier, azijn en gehakte peterselie toe en meng met een staafmixer.

Giet er langzaam al roerend de maïskiemolie bij tot de dressing bindt.

Bak de scampi in een beetje olijfolie.

Serveren:

Leg op iedere crostini 2 stukjes groene en 2 stukjes witte asperges.

Leg daarop een scampi.

Besprenkel met de dressing.

Gefrituurde asperges met papajasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1¼	kg
zout		
suiker		
grote rijpe papaja's	2	
bosuitjes	2	bosjes
rode chilipepers	2	
limoenen (sap)	2	
honing	2	t.l.
jonge bladspinazie	150	gr.
sherryazijn	4	e.l.
niet te scherpe mosterd	2	t.l.
zout/peper		
druivenpitolie	12	e.l.
witbrood	15	sneden
zwart uienzaad of zwart sesamzaad	12	e.l.
bloem	5	e.l.
eieren	3	
olie om te frituren		

Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar.

Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken.

Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes.

Snijd de bosuitjes in dunne ringetjes.

Snijd de chilipeper in dunne ringetjes.

Meng beiden door de papajablokjes en breng op smaak met limoensap en honing.

Was en droog de spinazie.

Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar.

Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijze en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat.

Verhit de frituurpan op 170°C

Snijd de korsten van het brood. Rooster het en maal het fijn in de keukenmachine.

Meng het zwarte zaad erdoor.

Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het kruimelmengsel. Leg ze even op keukenpapier.

Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Schep de dressing door de spinazie.

Serveren:

Verdeel de asperges over 10 borden en leg er een beetje spinaziesalade naast. Verdeel de salsa over 10 kleine kommetjes en zet op ieder bord een kommetje.

Citroenzalm met aspergelinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1	kg
groene asperges	1	kg
boter	3	t.l.
bloem	6	t.l.
slagroom	6	dl
zwarte peperkorrels	2	e.l.
citroenen	4	
olijfolie		
peper		
zout		
zalmfilet zonder vel à 100 gr	10	st

Schil de witte asperges en snijd de uiteinden eraf.

Breng de schillen en de uiteinden aan de kook met 4 dl. water en wat zout en suiker en laat ze 10 min. trekken.

Snijd de uiteinden van de groene asperges en schil onderaan $\frac{1}{4}$ deel.

Snijd beide aspergesoorten overlans in linten.

Zeef het aspergekookvocht en blancheer hierin de linten heel even. Schep ze uit de pan en laat ze uitlekken.

Kneed de boter en de bloem tot een balletje en roer dit samen met 1 dl. slagroom door het aspergekookvocht.

Laat dit 10 min. trekken.

Klop de overgebleven slagroom (5 dl) stijf.

Maal de peperkorrels grof in een vijzel.

Boen de citroenen met heet water en rasp de schil er fijn af.

Vermeng beide en bestrijk hiermee de zalmfilets.

Bak de zalm in de olijfolie, 3 min. aan iedere kant.

Schep de aspergelinten door de opgewarmde saus, breng op smaak met zout en peper en schep de stijfgeklopte slagroom erdoor.

Serveren:

Schep wat aspergelinten op een warm bord

Leg de zalm er met een puntje overheen.

Gegratineerd kalfsvlees met taleggio en asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	½	
winterwortel	½	
bleekselderij	¼	stengel
olijfolie	1	e.l.
marsala	2	dl
runderfond	1	pot
room	2	dl
peper		
zout		
witte asperges	1	kg
paksoi	5	stronken
kalfslapjes à 100 gr	10	
boter		
taleggio	10	plakjes

Snijd de ui, winterwortel en bleekselderij fijn.

Bak de groenten in de olijfolie aan, blus af met de marsala en voeg de fond en de room toe. Laat een half uurtje sudderen.

Zeef de saus en laat hem indien gewenst nog iets inkoken.

Breng op smaak met zout en peper.

Kook de asperges beetgaar.

Snijd de paksoi in grove stukken en roerbak in de olie, maar zorg dat hij mooi knapperig blijft.

Verwarm de oven voor op 150°C

Snijd de kalfslapjes doormidden. Bestrooi ze met een beetje zout, bak ze in de boter mooi bruin en laat ze nog 3 min. sudderen.

Leg op 10 lapjes een plakje kaas en laat in de oven 1 min. gratineren tot de kaas gaat smelten.

Serveren:

Leg in het midden van een verwarmd bord een hoopje paksoi, hierop een lapje vlees zonder kaas, hierop 3 asperges en hierop als top een lapje vlees met kaas. Nappeer de saus er om heen.

Gemberasperges met sinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	750	gr.
verse gemberwortel	60	gr.
limoensap	5	e.l.
suiker	250	gr.
frambozen	600	gr.
sappige sinaasappels	5	
melk	1	liter
eidooiers	15	
sinaasappellikeur	4	e.l.
gedopte pistachenoten	3	e.l.

Schil de asperges en snijd de uiteinden eraf.

Snijd de asperges schuin in stukken van ca. 2 cm.

Schil de gemberwortel en rasp hem fijn.

Breng het limoensap met de suiker en de gember aan de kook en pocheer de asperges hierin afgedekt ca. 18 min.

Schep de asperges uit de pan en laat het kookvocht inkoken tot het stroperig is. Voeg de asperges en de frambozen voorzichtig toe en laat afkoelen.

Boen de sinaasappels met heet water schoon en droog ze af.

Schil de schil er heel dun af en pers ze uit.

Breng het sap met de schilletjes en de suiker aan de kook. Voeg de melk toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook.

Roer de eidooiers los en roer het sinaasappelmelkmengsel er geleidelijk doorheen.

Voeg de likeur toe en zeef het mengsel.

Plaats afgedekt in de koeling.

Hak de pistachenoten fijn.

Doe het (afgekoelde) ijsmengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Serveren:

Strooi aan een kant van een gekoeld bord wat pistachenoten.

Leg hierop een bol ijs.

Leg aan de andere kant een schep asperge-frambozenmengsel