

2012 mei

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Tartes Tatin van asperges

Tartes Tatin van asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (diepvries)	5	plakjes
groene asperges	20	
pesto	2	el
bakplaat		

Verwarm de oven voor op 200 C. Laat de plakjes deeg uitgespreid ontdooien. Was de asperges, dep ze droog en snij er zoveel af dat ze even lang zijn als de plakjes deeg. Leg op enige afstand telkens 2 asperges naast elkaar op een bakplaat. Halveer de plakjes bladerdeeg. Bestrijk de plakjes deeg met pesto en leg ze met de pestokant naar onderen over de asperges. Schuif de bakplaat in het midden van de oven en bak de "tartes tatin" in 15 minuten goudbruin en gaar. Neem de taartjes met een pannenkoekenmes van de bakplaat en keer ze op een schaal. Serveer ze lauwwarm.

Gerookte zalmsoep met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	20	
visbouillon	1	l
aspergevocht	0.5	l
slagroom	0.5	l
dille	2	bosjes
gerookte zalm	600	gr.
eidooiers	2	
bladerdeeg	2	plakjes
eieren	2	
geraspte oude kaas	1	zakje

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Snijd ze in 3 of 4 stukken en leg de punten apart tot gebruik. Meet een ½ l. kookvocht af (bewaars de rest van het vocht om de punten voor het serveren in op te warmen) en breng dit met de visbouillon, de aspergestukken, 200 gr. gerookte zalm en 400ml. slagroom aan de kook en laat zachtjes koken tot de aspergestukjes goed gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper en pureer in de keukenmachine tot een gladde soep. Hak dille fijn tot er 6 eetl. zijn. Klop de overige 100 ml. slagroom halfstijf en roer de eidooiers erdoor (liaison). Laat de overige zalm op kamertemperatuur komen. Vlak voor het uitserveren de gehakte dille door de soep roeren en deze aan de kook brengen. Nu de liaison onder goed roeren toevoegen en nog even verwarmen, maar niet koken! De aspergepunten verwarmen. Rol na ontdooien de velletjes bladerdeeg iets dunner uit en bestrijk ze met losgeklopt ei. Snijd ieder velletje in 5 repen draai de uiteinden tegen elkaar in en leg ze op een bakplaat. Bak ze in de oven op 175°C in ca. 10 min. goudbruin. **SERVEREN:** Leg in verwarmde soepborden een hoopje zalm en leg hierop kruislings twee aspergepunten. Giet de soep er voorzichtig omheen en garneer met een takje dille en een kaasstengel.

Rouget barbet met asperges en dragonbotersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	20	
dragon	2	bosjes
sjalotjes	4	
dragonazijn	5	dl
witte wijn	5	dl
witte peperkorrels	8	
tijm	2	takjes
laurier	1	blaadje
eidooiers	6	
boter	500	gr.
citroen	1	
kleine krielaardappeltjes	30	
kleine rode mulfilets	10	
olijfolie		

Schil de asperges en kook ze beetgaar. Snipper de sjalotjes. Risp van 1 bosje dragon de blaadjes van de stelen en hak de blaadjes fijn. Breng de dragonazijn, witte wijn, enkele dragonstelen, gekneusde peperkorrels, sjalotjes, tijm en laurier aan de kook en laat tot 1/3 inkoken (gastrique). Zeef deze door een hele fijne zeef in een andere pan en laat afkoelen. Smelt en klaar de boter. Nu de eidooiers door de gastrique kloppen en au bain marie opkloppen tot een roomachtige gebonden massa. Giet er vervolgens geleidelijk de geklaarde boter bij, totdat alle boter verbruikt is. Op smaak brengen met zout, peper en citroensap. Voeg de gehakte dragonblaadjes toe. Kook de aardappeltjes. Warm de asperges even op in het eigen kookvocht. Peper en zout de mulfilets en bak ze in hete olijfolie op de huidzijde. Draai ze voorzichtig om. SERVEREN: Leg de asperges midden op verwarmde borden en leg de mulfilet erop, met de huidkant naar boven. Leg er 3 aardappeltjes naast en druppel de saus er rondom heen. Garneer met een takje dragon.

Bourgondische ham met gegrilde mediterrane groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bourgondische ham met zwoerd	1	kg
kruidnagels	10	
knoflook	2	tenen
laurierblad	1	
grote tomaten	2	
grote uien	2	
heet water		
beetje suiker		
beetje bloem		
zout		
peper		

Verwarm de oven voor op 225 graden. Snij het zwoerd van de ham ruitvormig in. Het vlees op verschillende plekken insnijden en 10 kruidnagels erin steken. Pel de knoflook en snij hem in schijfjes en steek deze eveneens in de inkervingen. Knip de laurierbladen eveneens in kleine stukjes en steek deze eveneens in de inkervingen. Was en droog te tomaten en de uien. Snij ze in vieren en leg deze samen met de ham in een braadpan. Plaats deze in de oven gedurende ongeveer 2 uur. Zodra het braadvet bruin wordt heet water toevoegen. Als het vocht is verdampt dit weer aanvullen. Als het vlees te bruin wordt bedek het dan met een stuk folie. Ongeveer 30 minuten voor het einde van de kooktijd het vlees met suiker bestrooien. Neem het vlees uit de pan en hou het warm. De aanzetsels met water loskoken, zeven en desgewenst met bloem en water tot een jus binden. Breng op smaak met zout en peper. Snij hem vlak voor het uitserveren in mooie plakken.

Gegrilde mediterrane groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
courgette	1	
grote rode paprika	1	
bosworteltjes	4	
broccoli	200	gr.
sperziebonen	200	gr.
groene asperges	250	gr.
rozemarijnnaaldjes	1	el
grof zeezout		
peper		
olijfolie	5	el

Maak de ui schoon en verdeel in dunne partjes. Snijd de courgette in niet te dunne plakjes. Maak de paprika schoon en snijd hem in repen. Snijd de worteltjes in schuine plakken. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Maak de sperziebonen schoon en verdeel ze in stukjes van 3 cm. Maak de asperges schoon en snijd ze in stukjes van 3 cm. Verwarm de oven voor op 200°C. Schep alle groenten in een braadslee of lage ovenschaal. Schep de rozemarijn, de olijfolie en een beetje zeezout erdoor. Rooster de groenten in de oven in ca. 20 min. gaar. Schep regelmatig om en pas op voor bruin worden.

Wimbledontrifle

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleverige gemberkruidkoek, in plakken van 1 cm dik	250	gram
rijpe aardbeien, zonder kroontje	500	gram
verse munt	3	takjes
gelatineblaadjes	9	
pimm's likeur	200	ml
priklimonade, uit de koelkast	550	ml
suiker	6	tl
vanille extract		scheutje
geraspte schil van citroen	1	
slagroom	300	ml

Verdeel de plakken gemberkruidkoek over 12 niet te grote glazen. Halveer de aardbeien en verdeel ze over de glazen. Snipper er een paar muntblaadjes over en zet de glazen 1 uur in de koelkast. Week de gelatine 3 minuten in een beetje water en zet Pimm's in een steelpan op laag vuur. Knijp de gelatineblaadjes goed uit, doe ze bij de hete drank in de pan en blijf kloppen totdat ze opgelost zijn. Schenk de koude limonade bij de Pimm's, roer even en verdeel ze LANGZAAM over de glazen, zodat de aardbeien net onder komen te staan. Zet de glazen 2 uur in de koelkast. Wrijf de resterende muntblaadjes en de suiker door elkaar in een vijzel. Klop een scheutje vanille extract en de geraspte citroenschil door de room tot de room in zachte pieken blijft staan. Schep een lepel room op de trifles en strooi er een schepje muntsuiker over.