

2023 mei

CCR Rijnmond · Lente

VOORGERECHT Gefrituurde witte asperges met spinaziesalade en papajasalsa

Gefrituurde witte asperges met spinaziesalade en papajasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa (16-20mm)	24	stuks
wit brood	9	sneetjes
wit sesamzaad	7	el
zwart uienzaad (oosterse winkel)	7	el
bloem	2	el
eieren	2	st
suiker	1	el
frituurolie		
grote rijpe papaja	1	st
bosuitjes	½	bos
rode kleine chilipeper	1	st
limoen	1	st
honing	2	tl
jonge bladspinazie	300	g
sherry-azijn	1	el
zachte mosterd	1 ½	tl
zonnebloemolie	4	el
zout en peper		

Zet 12 middelgrote borden en 12 kommetjes klaar. Asperges: Roer de eieren los en zet apart. Schil de asperges in de lengterichting, snijd ca. 2 cm van onderkant af. Kook de asperges beetgaar in gezouten water met 1 el suiker. Haal de asperges uit de pan en laat ze uitlekken en drogen. Toost de sneetjes brood lichtbruin, snijd de korsten eraf en maal ze fijn in de keukenmachine. Meng er het sesam- en uienzaad door. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, de losgeroerde eieren en het kruidenmengsel. Leg ze op keukenpapier tot het frituurmoment. Papajasalsa: Schil de papaja, halveer, verwijder het zaad en snijd brunoise (kleine blokjes). Snijd de bosuitjes en chilipeper in dunne ringetjes en schep het geheel door de papajablokjes. Breng de salsa op smaak met limoensap en honing. Spinazie: Was en droog de spinazie. Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar. Meng de olie eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje tot een dressing. Bewaar tot later. Afronding en serveren: Verhit de frituurolie bv in een wok of friteuse tot ca.170 °C. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Schep de salsa in de kleine kommetjes. Schep vervolgens de dressing door de spinazie en verdeel deze over de borden aan de linkerzijde van het bord. Leg aan de rechterzijde 2 asperges en zet aan de onderzijde het kommetje papajasalsa.

Kokossoep met groene asperges, champignons en bamboescheuten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	600	g
witte champignons	250	g
bamboescheuten uit blik	280	g
middelgrote tomaten	5	st
sereh (citroengras)	1	bosje
verse gemberwortel (40 g voor soep en 10 g voor dessert!!)	50	g
rode chilipepers	2	st
scharrelkipfilet	250	g
kokosmelk	400	ml
kippenbouillon	500	ml
limoen	1	st
koriander	1	bosje
zout		

Zet 12 soepkommen in de warmhoudkast. Groenten: Was de groene asperges, snijd onderste 2 cm eraf. Snijd ze in stukjes van ca. 2 cm. Borstel de champignons schoon. Laat de bamboescheuten uitlekken. Snijd de champignons en bamboescheuten in plakjes. Dompel de tomaten 5 tellen onder in kokend water, spoel ze koud af en ontvel ze. Snijd in vieren, verwijder het zaad en snijd de tomaten in stukken. En zet apart. Kruiden: Was de sereh, schil de gemberwortel en was de chilipepers. Snijd alles klein. Soep: Breng de fijngesneden kruiden met de kokosmelk en de bouillon aan de kook. Voeg de kipfilet toe en laat het geheel ca. 20 min. trekken. Neem de kipfilet uit de soep, snijd in kleine stukjes en bewaar afgedekt in de warmhoudkast. Zeef de soep, schep de asperges, champignons, bamboescheuten en tomaten door de soep en verwarm nog ca. 8 min. op laag vuur. Pers de limoenen uit en breng de soep op smaak met zout en limoensap. Garnering: Maak intussen de blaadjes koriander los. Serveren: Verdeel de kipfilet over de warme soepkommen. Schenk de hete soep in de kommen. Garneer met korianderblad en serveer.

Citroenzalm met aspergelinten in room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet in 12 moten van ca 80 g zonder vel	1000	g
zwarte peperkorrels	1 ½	el
biologische citroenen	2	st
olijfolie om in te bakken	3	el
witte asperges (aa 16-20 mm)	12	st
groene asperges	12	st
suiker		
roomboter	2	tl
bloem	3	tl
slagroom (150 + 150)	300	ml
citroenen	2	st
peper en zout		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. Asperges: Schil de witte asperges en snijd de uiteinden er af. Snijd de koppen er af en houd apart voor garnering. Breng de schillen en uiteinden aan de kook met 600 ml water, wat zout en suiker en laat ze ca. 10 min trekken en spoel de asperges af met koud water. Bewaar het kookvocht. Was de groene asperges en snijd de uiteinden en koppen er af. Houd de koppen apart voor garnering. Snijd beide aspergesoorten overlans in linten. Zeef het aspergekookvocht en blancheer de aspergelinten hier ca. 3 min in. Schep de linten uit de pan en laat ze uitlekken. NB Kookvocht niet weggooien! Bewaar de linten afgedekt op een bord in de warmhoudkast. Saus: Kneed de boter met de bloem tot een balletje en roer dit samen met 150 ml slagroom door 2/3 van het aspergekookvocht. Laat dit ca 10 min trekken op laag vuur. Bewaar restant kookvocht om eventueel de saus te verdunnen. Klop de resterende slagroom stijf en bewaar. Zalm: Spoel de zalmfilets koud af, dep ze droog en bestrooi ze met zout. Maal de peperkorrels grof in een vijzel. Boen de citroenen met heet water af en rasp de schil fijn af. Meng peper en geraspte citroenschil en bestrijk hiermee de zalmfilets. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de zalmfilets 2 à 3 min aan beide kanten. Garnering: Snijd 12 schijfjes van de citroenen. Afronding: Schep de aspergelinten door de saus, breng de saus zonodig op temperatuur en op smaak met peper en zout en schep de geslagen room erdoor. Serveren: Leg de zalm, iets uit het midden, op het bord. Drapeer de aspergelinten met de saus over en om de zalm. Leg de apart gehouden aspergekopjes ertussen. Garneer met een schijfje citroen.

Asperges met lamszwezerik en morillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa (16-20 mm)	24	st
lamszwezerik (of kalfszwezerik)	800	g
boter	70	g
bloem	100	g
paddenstoelenbouillon	500	ml
gedroogde morilles	15	g
madeira (15 + 35)	50	ml
slagroom	100	ml
koude boter	100	g
krulpeterselie	½	bos
eieren	3	st
zout en peper		

Zet 12 borden in de warmhoudkast. NB Leg de asperges voor ze te gaan bewerken een uur in ruim koud water zodat ze zich kunnen volzuigen. NB leg de zwezerik minimaal een uur in ruim zout water om ze 'blank' te laten worden, alvorens te bereiden. Asperges: Schil de asperges in de lengterichting, snijd ca. 2 cm van onderkant af. Leg de asperges in een ruime pan en giet er water tot boven de asperges, doe er een scheepje zout bij en breng geheel aan de kook. Het vuur temperen, de pan sluiten en 4 min tegen de kook aanhouden. De pan van het vuur halen en de asperges 15 min laten doorgaren in het warme kookvocht. Controleer of de asperges gaar genoeg zijn door met een vork in het onderste gedeelte te prikken. Ze moeten niet te gaar zijn (al-dente). Haal de asperges uit de pan en laat ze goed uitlekken. Houd ze goed warm. NB. Bewaar het kookvocht om de asperges eventueel later op te warmen. Zwezerik: Breng de zwezerik in een pan met ruim water zachtjes aan de kook. Zet het vuur laag, pocheer 5 min haal uit de pan en leg de zwezerik in koud water. Haal de ongerechtigheden, zoals velletjes en vliesjes uit de zwezerik. Droog en snijd in plakken. Bestrooi de plakken, vlak voor opdienen met zout en peper, haal ze door de bloem en bak ze in 3 min rondom krokant bruin in de boter. Saus: Snijd 100 g boter in klontjes en zorg dat ze koud zijn voor het afmonteren. Laat de morilles ca 20 min wellen in lauwwarm water met een scheutje (15 ml) Madeira. Het weekvocht zeven en het vocht laten inkoken tot 2 el De morilles fijnsnijden. Smelt voor de roux 25 g boter in een sauspan op middelhoog vuur voeg, al roerend de gezeefde bloem toe en blijf roeren tot egaal mengsel ontstaat, laat 3 min garen. Voeg op laag vuur al roerend met een garde de padenstoelenbouillon in scheuten toe. Voeg pas de volgende scheut toe als de vorige is opgenomen, stop als juiste dikte is bereikt. Laat de saus tenslotte nog 2-3 min zacht koken. Doe de roux in een sauspan en giet hier 100 ml room, ingekookte weekvocht en de rest van de Madeira erbij. Roer de morilles erdoor en laat de saus indikken tot 300 ml. Haal pan van het vuur en monteer de saus, vlak voor het opdienen, met de koude klontjes boter. Garnering: Hak de krulpeterselie fijn. Kook de eieren hard en plet met een vork tot eikruim. Serveren: Leg de 2 asperges op een voorverwarmd bord, leg de krokant gebakken zwezerik ernaast. Drapeer zigzaggend de saus over de asperges. Strooi het eikruim en fijngehakte peterselie over de asperges.

Gemberasperges met frambozen en sinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa (16-20 mm)	12	st
gemberwortel (zie soep)	10	g
limoenen	2	st
suiker (100 +100)	200	g
verse frambozen	300	g
biologische sinaasappels	3	st
melk	600	ml
suiker	180	g
eidooiers	8	st
sinaasappellikeur	3	el
gedopte pistachenoten	4	tl
slagroom	125	ml
munt	½	bos

Zet 12 dessertbordjes klaar. Gemberasperges: Schil de asperges en snijd de uiteinden er af. Snijd de stengels schuin in stukjes van ca 2 cm. Schil de gemberwortel en rasp hem fijn. Pers de limoenen uit. Breng het limoensap met 100 g suiker en geraspte gember aan de kook en pocheer de asperges hierin afgedekt gedurende 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 alles afkoelen. Sinaasappelijs: Boen voor het ijs de sinaasappels met heet water af en droog ze af. Schil met een dunschiller de schil dun af en pers de vruchten uit. Breng het sap met de schilletjes en 180 g suiker aan de kook. Voeg de melk toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Scheid de eieren Roer de eidooiers los. Roer het sinaasappel-melkmengsel geleidelijk door de eidooiers. Voeg de likeur toe en zeef het mengsel. Plaats het mengsel afgedekt in de koelkast. Doe het afgekoelde mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. Garnering: Hak de pistachenoten fijn. Klop de slagroom met de suiker stijf en doe het mengsel in de spuitzak. Maak toefjes van de muntblaadjes. Serveren: Strooi de gehakte pistachenootjes op de dessertborden. Schep bolletjes ijs op de pistaches en naast het ijs 1 el asperge-frambozenmengsel. Maak het geheel compleet met een mooie toef slagroom en de muntblaadjes.