

# 2005 mei

CCR Rijnmond · Lente

**VOORGERECHT** Bosjes asperges in krokante mandjes

## Bosjes asperges in krokante mandjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	750	g
boter	180	g
amandelen	150	g
zout		
asperges (groot aa kwaliteit)	24	st
zeetongfilets (diepvries)	24	st
tijm, majoraan, peterselie (fijngehakt)		
zout en peperkorrels		
droge witte wijn	200	ml
wijnazijn	60	ml
eierdooiers	6	st
sjalotjes	2	st
tijm en zout		

Leg de bloem op een deegplank en maak er een kuiltje in. Hak de amandelen zo klein mogelijk, bijv. door ze in een plasticzak te doen en er met de deegroller overheen te gaan. Doe dit met de andere ingrediënten voor het deeg en 250-300 ml water (niet al het water tegelijk, kijk eerst even hoe vochtig het deeg wordt) in het kuiltje en kneed er snel een deeg van. Laat het deeg 30 min in de koelkast rusten. Maak de asperges schoon (droge harde onderkanten afsnijden). Snijd de punten eraf (ca 4 cm) en snijd de overgebleven stelen in dunne reepjes. Breng de zeetongfilets op smaak door ze aan de kant waar de huid heeft gezeten, in te wrijven met zout peper en de fijngehakte kruiden. Leg op iedere filet een portie asperges en wikkel de vis er omheen. Zet vast met een prikker. Stoom de 24 pakketjes, samen met de aspergepunten, in 12 min gaar. Verdeel het deeg in 12 stukken. Rol elk stuk uit tot een dikte van 3 mm en maak er met een rolmesje lijnen in zodat u het kunt uittrekken tot een netje en leg het over een rvs mengkom van 10-15 cm doorsnee. Plaats de vormpjes vervolgens 12 min in de oven op 180°C. Haal de vormpjes uit de oven en verwijder de krokante mandjes. Breng de wijn met de azijn, tijm en het sjalotje aan de kook en laat de wijn tot de helft inkoken en zeef het geheel. Schenk het gezeefde bij de eierdooiers en klop het mengsel 2 min au bain marie. Smelt ondertussen de boter (lauwwarm). Haal het wijn-ei mengsel vervolgens uit het bain marie en klop er druppelsgewijs de lauwwarme boter en een snufje zout door heen. De bosjes asperges (kan lauwwarm) in de krokante mandjes samen met de saus en de in de lengte gehalveerde aspergepunten serveren.

**Aspergesoep met verse kaascroûtes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	1200	g
olijfolie	6	el
uien, middelgroot (fijngesneden)	3	st
wortels, klein (kleingesneden)	3	st
boter	60	g
verse tijm	6	takjes
kippenbouillon (licht)	3000	ml
zeezout of versgemalen peper		
ficelles (dun stokbrood)	2	st
knoflook, gepeld	4	teen
olijfolie (licht)		
geitenkaas, tamelijk zacht, korst verwijderd	200	g
mascarpone	2	el

Snijd de asperges aan de onderkant bij en schil ze als de schil wat stug is met een dunschiller. (Groene asperges hoeven vaak niet geschild te worden). Snijd 12 aspergepunten van 5 cm lang. Snijd de resterende stengels in kleine stukjes. Verhit de olie in een grote pan en smoor hierin ui en wortel ca 5 min. Laat de boter smelten in de pan, schep de kleingesneden asperges en de tijm erdoor en smoor ze 5 min. Laat ze daarna in 15 min zachtjes gaar smoren; schep ze af en toe om. Schenk de bouillon erbij. Voeg zout en peper toe en breng aan de kook. Laat de soep afgedekt 5 min sudderen: niet langer, dan blijft de smaak fris. Controleer of de asperges volledig gaar zijn. Verwijder de tijm. Schep de groenten met een schuimspaan in een keukenmachine en laat de bouillon in de pan. Pureer de groeten en voeg hierbi geleidelijk bouillon toe. Druk de soep met een pollepel door een fijne zeef, zodat hij een zijdezachte structuur krijgt. Breng hem naar wens op smaak en hem opzij. Blancheer de aspergepunten 2 min in kokend water, giet ze af en dompel ze onder ijswater. Laat ze uitlekken en houd ze apart. Snijd voor de croûtons het stokbrood in sneetjes van 1 cm, reken 1 sneetje per persoon (u houdt misschien brood over). Wrijf de sneetjes aan beide kanten in met knoflook. Verhit een dun bodempje olie in een koekenpan en bak de sneetjes aan beide kanten goudbruin en knakperig. Laat ze direct uitlekken op afkoelen op keukenpapier. Roer de geitenkaas en de mascarpone met wat zout en peper door elkaar. Bestrijk de croûtons aan een zijde luchtig hiermee. Verwarm de soep opnieuw, maak hem op smaak af. Schep de soep in de voorverwarmde borden. Verdeel de croûtons en de aspergepunten erover.

## Gevuld parelhoen met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (aa kwaliteit)	18	st
zout	6	tl
parelhoenderen	6	st
japans broodkruim	120	g
boter	180	g
kervel	3	el
bieslook	3	el
peterselie	3	el
basilicum	3	el
parmaham (plakjes)	450	g
sjalotjes	2	st
witte wijn	400	ml
room	400	ml
parmezaanse kaas	3	el
olijfolie		
witte peper uit de molen		
aluminiumfolie		
opperdoezer ronde	2500	g

Snij de borstjes van de parelhoenderen en plet ze door er stevig met een zwaar plat mes of een koksbijl op te drukken. De kruiden fijn hakken. Witte brood drogen (b.v. aan de lucht of kort in de oven). Haal de korst van het wittebrood en wrijf het brood met een houten lepel door een zeef. Verwarm de oven voor op 240°C. Schil en gaar de asperges volgens de aanwijzingen in het basisrecept. Kneed de groene kruiden, het wittebrood en de boter tot een homogene massa en verdeel ze over de hoenderborstjes. Klap ze dicht en omwikkel ze met de Parmaham. Scheur 12 stukjes aluminiumfolie af en bestrijk ze aan de glimmende kant met olijfolie. Verpak er de gevulde borstjes in met de glimmende kant naar binnen. Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn. Verhit de boter en fruit de sjalotsnippers glazig. Giet er de witte wijn bij en laat de vloeistof inkoken. Roer er de ongeslagen room door en laat ook die inkoken tot de saus romig wordt. Zet intussen de pakjes parelhoenborst in de oven en bak ze ca 5 min. Keer de pakjes af en toe om. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze uitlekken op een schone theedoek of wat lagen keukenpapier. Giet de saus door een zeef en roer er de Parmezaanse kaas door. Breng de saus op smaak met versgemalen peper en zout. Haal de borstjes uit de oven. Schep een paar lepeltjes saus in het midden van het bord, pak de borstjes uit en leg ze in de saus. Leg er een paar schuin gesneden stukken asperges bij. Serveer de gekookte aardappelen ernaast met gesmolten roomboter.

**Gevulde appels met frambozensaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	600	g
amandelen	200	g
poedersuiker	200	g
appels (golden delicious)	7	st
marasquin	6	el
bloem	300	g
fijne suiker	300	g
eieren	9	st
suiker	150	g

Schil de appels, verwijder de klokhuizen met een appelboor, snijd ze dwars doormidden zodat u 12 halve appels krijgt. Breid het gat aan de bovenkant iets groter. Hak de amandelen met de poedersuiker in een keukenmachine tot u een fijn meel heeft. Roer er 6-8 el marasquin door totdat u een mengsel krijgt waarmee u de appelhelften vult. Stoom de gevulde appels ongeveer 5 min. Verwarm ondertussen 500 g frambozen in een pan, plet ze met een vork. Breek de eieren en scheid de witten van de dooiers. Klop met de garde de dooiers met 150 g suiker totdat het mengsel zeer licht van kleur is geworden. Klop de eiwitten met de overige 150 g suiker en klop ze zeer stijf. Zeef de bloem over de eiwitten en klop alles zeer voorzichtig door elkaar. Zeef de bloem en spatel deze voorzichtig onder. Het mengsel hoeft niet volledig homogeen door het mengsel. Doe het mengsel in een ronde spuit en spuit reepjes van 10 cm lengte in de bakplaat. Bestrooi het mengsel met poedersuiker en zet in de voorverwarmde oven op 200°C en bak hierin de lange vingers 10 à 15 min. Verdeel het frambozenmengsel over de borden. Leg de appelhelften in de vorm van een kroon, leg in het midden een gevoelige lange vinger, strooi de overgebleven frambozen, strooi er poedersuiker over. Serveer lauwwarm.