

2019 mei

Cuisine Culinaire Almere · Lente

Asperge in ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren xl	10	
gekookte beenham	50	g
asperges	10	

Schil de asperges en reserveer de schillen voor de aspergebouillon. Trek van de schillen en kontjes een bouillon. Snijd/breek de koppen van de asperges ruim af. Trek linten van de aspergestelen (reserveer). Kook de aspergekoppen op klassieke manier in de aspergebouillon al dente. Laat afkoelen en snij brunoise. Tik de kopjes van de eierschalen met een eiertikker. Giet de inhoud uit de eitjes, vang de dooier op met de hand en laat het eiwit in een afruimbakje lopen. Leg de dooiers in een bakje met koud water, reserveer afgedekt. Spoel de eierschalen schoon en droog ze in een warmkast. Snijd de ham in fijne brunoise en plaats onder in de eitjes. Schep de eierdooier voorzichtig uit het water, en laat de dooier in de eierdop glijden. Schep er wat brunoise gesneden aspergekoppen op. Reserveer in de koeling.

Gemarineerde aspergelinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergelinten		
azijn	250	ml
water	250	ml
suiker	100	g
laurierblaadje	1	
knopje foelie	1	

Maak een marinade van azijn, water, suiker, laurierblaadje en foelie. Leg de linten in de lauwwarme marinade. Giet op het laatst de marinade af en maak van de linten een nestje om de eierdopjes op te plaatsen voor de presentatie.

Kaviaar van eigeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer verse eieren	3-4	
druivenpitolie	200	ml
peper		
zout		

Splits de eieren vetvrij (reserveer 75 g eiwit voor het aardappelschuim). Reserveer de rest van de eiwitten voor de macarons. Maak de eidooiers op smaak met peper en zout. Giet in een spuitflesje. Verhit de druivenpitolie tot 65°C - 80°C en voeg hier druppelsgewijs het eigeelmengsel aan toe. Zeef na ongeveer twee minuten de kaviaar uit de olie.

Warm aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel bloemig	150	g
room	60	g
kookvocht van de aardappels	60	ml
boter	20	g
zout		
nootmuskaat		
eiwit	75	g
unique binder	5	g
sifonpatroon	2	

Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het aardappelvocht op. Wrijf de aardappels door een zeef en meng met de room, het kookvocht en de boter en de Unique binder. Breng op smaak met zout, gemalen witte peper en nootmuskaat. Voeg het losgeroerde eiwit toe en giet nog warm in de sifon. Plaats twee patronen en serveer direct of houd warm in een bain-marie van maximaal 70°C.

Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	500	g
ui	0.5	
aardappels kruimig	2	
blaadjes laurier	2	
takjes tijm	2	
blanke kalfsfond	375	ml
room	190	ml

Maak een blanke kalfsfond. Schil de aardappelen en snijd klein. Schil en snijd de asperges in stukken. Snipper de ui. Zweet de asperges samen met de aardappel aan, voeg de kruiden erbij en giet de blanke kalfsfond erop. Laat dit gaarkoken. Voeg, wanneer het gaar is, de room toe en mix dit geheel glad met een staafmixer of in een blender. Passeer door een fijne puntzeef.

Krokante kummelringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote plakken bladerdeeg	2	
kummel	20	g
maldon zout		

Neem 10 kleine leeuwenkopjes. Steek het bladerdeeg uit met twee verschillende maten ringen, de buitenmaat dient de van het kopje te krijgen. Smeer het bladerdeeg in met het losgeklopte eigeel en bestrooi met de kummel en een paar gekneusde zoutkristallen. Bak goudbruin in een oven van 180°C.

Presentatie aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	
room	10	ml

Splits de eieren vetvrij, de eiwitten gaan naar het dessert. Roer de dooiers even los met een beetje room en houd tegen de kook aan (85°C). Voeg toe aan de soep en door goed door. Zeef de soep opnieuw. Gebruik de staafmixer om de soep evt. wat op te schuimen. Schep de soep in de leeuwenkommetjes en plaats een kummelring op de rand.

Asperge-basilicum sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	750	g
suiker	275	g
gelatine	3	blok
basilicum	30	g
water	450	ml

Zet 10 champagneflûtes in de vriezer. Schil de asperges. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperge en snijd ze in stukjes van 2-3 cm. Doe de aspergestukjes met de suiker en 450 ml water in een pan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en kook de asperges in 20 minuten gaar. Week intussen in een kom met ruim koud water de gelatine. Neem de pan van het vuur en pureer de asperges met het suikerwater. Los de gelatine al roerende in de warme sorbetbasis op en zeef het mengsel. Koel snel terug, en laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Voeg de fijngesneden basilicum toe. Draai de sorbetbasis in de ijsmachine tot sorbetijs.

Presentatie asperge-basilicum sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prosecco		
basilicum	10	blok
viooltjes	10	

Schep de aspergesorbet in een champagneflûte. Schenk de prosecco erover. Steek het steeltje van het viooltje door het blaadje basilicum en hang dit over het glas.

Lamsbout

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout met bot	1500	g
arachideolie		
wups	400	g
teentjes knoflook	5	
takje rozemarijn	3	
takjes tijm	6	
rode wijn	650	ml
lamsfond	650	ml
boter	125	g
peper		
zout		

Begin direct met het maken van de lamsfond. Maak het vlees van de lamsbout tot de helft van het bot schoon en bind het stuk vlees op met opbindtouw. Braad het vlees aan in een pan zorg ervoor dat het vlees mooi egaal bruin is aan alle kanten. Doe de boter in de pan en arroseer het stuk vlees aan alle kanten. Zet hierbij je mirepoix aan, laat dit even meebakken en blus af met rode wijn. Als de rode wijn tot ongeveer de helft gereduceerd is, voeg je de lamsfond toe. Doe alles over in de snelkookpan. Breng op temperatuur en laat \pm 0:45 uur garen. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog, anders wordt het vlees te droog.

Aardappelwafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	650	g
aardappel-kookwater	250	ml
boter	100	g
bloem	125	g
eidooier	100	g
zout		

Kook de aardappels gaar en laat ze droogstomen. Vang het kookwater op en reserveer voor het soezenbeslag (250 ml nodig). Duw door een pureeknijper en maak op smaak met peper en zout en nootmuskaat. Laat het aardappelwater met de boter voortdurend roeren koken, giet dan de bloem erbij flink blijven door spatelen, totdat er in het midden een bal ontstaat die loslaat van de bodem. Haal van het vuur af. Nu in porties van ongeveer 4 of 5x, de eidooier erdoor; pas als een portie eidooier volledig is opgenomen, dan de volgende portie erdoor mengen. Meng de aardappelpuree er door. Doe de massa in een spuitzak. Verwarm een wafelijzer en spuit er kleine hoopjes van de puree op. Doe de deksel dicht en bak gaar.

Artisjokharten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
bosuitjes	15	
blikjes artisjokharten à 400 g	3	

Snijd de bosuitjes in stukken van 3 cm. Laat de artisjokharten uitlekken, spoel goed af en snijd in stukken. Verwarm de olie in een hapjespan en smoor de bosuitjes. Als bijna gaar voeg de artisjokken toe en gaar verder. Zeef het artisjok-ui mengsel en vang het vocht op en doe terug in de pan. Houd het artisjok-ui mengsel warm.

Gemarineerde en gegrilde groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	650	g
tenen knoflook	3	
olijfolie		
zeezout		
peper		

Verwarm de olie tot ongeveer 60°C en laat de gesneden knoflook hierin meetrekken. Breng ruim water met zout aan de kook. Snijd het onderste gedeelte, ongeveer 2 centimeter, van de asperge. Blancheer de asperges in ongeveer 3 minuten beetgaar in het kokende water. Schep de asperges uit het water en giet er direct de knoflookolie over zodat ze marinieren. Kruid met peper en zout. Gril de asperges kort, in een hete grillpan.

Vervolg artisjokken met saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
citroenen	3	
lamsbraadvocht	300-400	ml

Klop vlak voor het serveren in een kom de eieren met de handmixer tot ze dikschuimig en licht van kleur zijn. Klop beetje bij beetje citroensap erdoor en voeg dan al kloppend beetje bij beetje heet vocht van het lamsvlees toe. Schenk dit mengsel al roerende in de pan en laat het vocht op zacht vuur al roerende binden, maar niet meer koken.

Asperge-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	600	g
suiker	150	g
vanillestokje	1	
alpro soja melk (calcium)	400	ml
eieren	4	

Schil de asperges en kook ze in de melk met de vanillestok tot ze super gaar zijn. Reserveer de schillen voor de bouillon van de makarons. Klop het eigeel van 4 eieren met de 150 g suiker. Giet het kokende mengsel op de eigelen en laat binden. Doe de lepel proef. Laat afkoelen en draai in een ijsmachine tot ijs.

Pistache ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten pistachenoten in dop	100	g
poedersuiker	80	g
volle melk	200	ml
slagroom	200	ml
eieren	2	

Verwarm de melk op middelhoog vuur. Schraap het vanillestokje leeg en voeg de vanille toe aan de melk. Als de melk bijna kookt, haal je hem van het vuur en zeef hem. Klop de eieren met de poedersuiker tot een romige massa en reserveer. Ontdop de pistachenoten, rooster de nootjes en hak in hele kleine stukjes fijn. Voeg het eiermengsel en de pistachenoten toe aan de melk. Breng dit al roerend zachtjes tot 85°C. Controleer op gaarheid. Laat dan afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurt-dikte en voeg toe aan het mengsel. Roer goed door. Draai ijs.

Taartje

Vul een gebaksring (7 centimeter) voor de helft met asperge-ijs. Vul de andere helft met pistache-ijs. Laat dit geheel goed aanvriezen.

Aspergemakarons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitpoeder	10	g
aspergewater	60	ml
suiker	20	g
groene kleurstof		
amandelmeel	60	g
poedersuiker	110	g

Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 130°C). Vermeng 10 gram eiwitpoeder met 60 ml (KOUD) aspergewater in de kom goed met elkaar. Laat dit 5 minuten staan en klop het geheel vervolgens op. Zodra de eiwitten goed stevig zijn voeg je de 20 gram suiker toe en de kleurstof. Zeef 60 gram amandelmeel en 110 gram poedersuiker over het eiwit en schep alles losjes om met een siliconenspatel. Vul een spuitzak (met spuitmondje 12) met het mengsel en spuit ongeveer 48 dopjes op het bakpapier of de makaronmat. Laat de dopjes minstens 1 uur rusten op een droge plek zodat er een dun korstje op komt. Bak de dopjes 10-12 minuten. Haal ze van de bakplaat en laat ze afkoelen.

Pistache ganache

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	150	ml
ongezouten pistachenoten	60	g
basterdsuiker	60	g
vanillesuiker	15	g
eierdooiers	3	
zachte boter	30	g
druppels zwarte kleurstof	7	

Rooster de pistachenoten, maar ze vervolgens fijn. Verwarm de room in een pan op middelhoog vuur en voeg dan de pistachenoten, suiker en vanillesuiker toe. Breng aan de kook, voeg de eieren toe en kook dit terwijl je de temperatuur op 85 °C houdt, tot het bindt (vla). Controleer op gaarheid. Haal van het vuur, roer de zachte boter en kleurstoffen erdoor, zet dan de koelkast.