

# 2008 mei

Les Amis de Cuisine Den Haag · Lente

---

**AMUSE** Aspergesoepje

---

## Aspergesoepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (geen schillen)	60	kontjes van
sterke kippenbouillon	1,5	l
eidooier	60	g
room	3	dl
peper en zout		

Kook de aspergekontjes (van 2e amusegerecht) helemaal gaar in de bouillon, pureer met de blender of keukenmachine en wrijf de massa door een middelfijne zeef in de schoongemaakte pan. Zet de pan op zacht vuur, klop met de staafmixer eerst de eidooiers en vervolgens de room door de soep en laat onder voortdurend roeren binden, proef of er zout/peper bij moet en gebruik nogmaals de staafmixer. Schenk de schuimende soep in voorverwarmde espressokopjes.

**Gegrild tonijnstukje met gebakken asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	5	
tonijnfilet	400	gram
citroen	1	
witte wijn	1	dl
visfumet	1	dl
boter	50	gr.
room		scheutje
verse koriander		
peper, zout		
nootmuskaat		
olijfolie		

Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte en geef aan amuse 1. Kook de asperges samen met de andere witte asperges van de verdere gerechten. Neem de asperges na de gaartijd uit het kookvocht en snij ze in gelijkmatige stukken. Laat voor het uitserveren wat boter smelten in een pan, kruid de asperges met peper en zout en kleur deze licht aan in de gesmolten boter. Bestrooi de asperges op het laatst met een beetje versgemalen nootmuskaat. Haal uit de pan en houd warm, blus de pan met witte wijn en de visfumet. Laat een beetje inkoken en voeg er het scheutje room aan toe, laat vervolgens voor 1/3 inkoken en giet alles door een fijne zeef. Werk vervolgens de saus op met klontjes boter en proef op smaak met peper en zout en wat citroensap. Verhit de olijfolie in de grillpan of koekenpan, kruid het tonijnstuk met peper en zout en kwadreer de tonijn gedurende een 3 à 4 minuten langs beide zijden haal uit de pan en snij in 15 stukjes of plakjes. Schik de stukjes asperges op een plat bord, naast het kopje espresso, en leg schuin hierop het stukje tonijnfilet. Nappeer enkele lijnen saus rond het geheel. Leg bovenop de tonijn wat verse koriander.

**Loempia met asperges en gerookte zalm en hollandaisesaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	
loempiavellen (1 vel p.p)	30	
gerookte schotse zalm	0,75	kg
alfalfa	1	bakje
eieren	12	
boter	500	g
eierdooiers	6	
witte wijn	3	dl
azijn	3	el
sjalotjes	2	
witte peperkorrels	12	
gedroogde dragon	1	tl
zout		
citroenen	2	

Asperges. Schil de asperges met een dunschiller, snij 2 cm van de onderkant af en geef dit aan amuse 1. Breng gezouten water aan de kook en kook de schillen 15 minuten. Haal de schillen eruit en gooi ze weg. Doe de asperges in de pan, laat het water opnieuw aan de kook komen en kook de asperges 5 minuten. Laat ze in het kookvocht een 20 minuten nagaren en afkoelen. Haal ze uit de pan en laat verder afkoelen. Loempia's. Laat de loempiavellen ontdooien en bewaar onder een vochtige doek. Gebruik voor iedere loempia 2 vellen. Leg een vel zo voor je dat aan de onderkant de punt naar je toe is en leg het andere vel er zo bovenop dat er 8 hoeken ontstaan. Bedek nu het laatste blad met gerookte zalm. Hou aan de zij-, boven- en onderkanten 2 cm vrij. Snij de asperges doormidden en leg 4 stukken (2 naast elkaar en 2 daar bovenop) op elk loempiavel en vouw hier een enveloppe van. Vouw eerst de linker- en rechterkant naar binnen en rol dan op. Plak de randen goed dicht met eigeel. Zet afgedekt met de vochtige doek weg in de koeling tot gebruik. Eieren. Kook de eieren hard, laat afkoelen en pel ze, rasp ze grof en zet weg tot gebruik. Saus. Maak de sjalotjes schoon en snij heel klein. Klaar de boter door hem zachtjes te laten smelten en af te schuimen en het bezinksel weg te gooien. Kook de witte wijn met de azijn, het schoongemaakte en zeer fijn gehakte sjalotje, dragon en gekneusde peperkorrels in tot er 8 eetlepels over zijn. Zeef de gastrique, laat wat afkoelen en doe met de eierdooier in een metalen kom en klop au bain-marie met een garde schuimig. Voeg al kloppend de gesmolten boter eerst druppelsgewijs en later in een dun straaltje toe. Breng op smaak met wat citroensap (niet alles tegelijk!) en peper en zout. De saus moet licht vloeibaar blijven. Door toevoeging van wat theelepels water tijdens het opkloppen wordt de massa weer dunner. Frituur de loempia's enkele minuten (3 à 4) tot de korst knapperig is. Laat uitlekken op keukenpapier. Maak op de voorverwarmde borden een spiegel van de Hollandaisesaus, leg in het midden een pluk alfalfa en daarboven op het geraspte ei. Snij de loempia in het midden diagonaal door en leg op het spiegeltje saus tegen het eimengsel aan.

**Aspergetagliatelle met Hollandse garnaltjes en champagnedressing**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	800	g
witte asperges	1200	g
zongedroogde tomaten	12	
rucola sla	250	g
champagne of crémant	6	dl
eigeel	3	
mosterd	3	tl
notenolie	12	el
limoen	1	sap van
peper		
zout		

Asperges. Schil de asperges op de bekende wijze met een dunschiller en snij van de harde achterkanten ca. 2 cm weg en geef deze aan amuse 1. Snij van de bovenkanten, de punten, ongeveer 3 cm groot, eraf. Snij met een dunschiller alle asperges in lange repen. Kook de aspergepunten beetgaar in licht gezouten water en doe hetzelfde maar apart met de aspergereepjes. Koel ze na het koken direct af in ijskoud water. Champagnedressing. Klop eigeel samen met mosterd los en voeg druppelsgewijs notenolie toe. Breng op smaak met peper, zout en beetje voor beetje het limoensap. Voeg langzaam al doorkloppend de champagne toe. Snij de zongedroogde tomaten in stukjes en meng deze met de afgekoelde aspergereepjes en lepel wat van de dressing over de aspergereepjes en de tomaat. Snij de raketsla in een grove julienne. Neem een hoge metalen ring van Ø 8 cm en vul de bodem eerst aan met wat rucola sla. Vul voor 3/4 aan met de aspergetagliatelle en vul het geheel verder op met de garnalen. Schik rond de ring de aspergepunten. Verwijder voorzichtig de ring, let op dat alles mooi blijft staan. Druppel nog wat van de dressing rond de bereiding en werk af met enkele sprietjes bieslook.

**Kabeljauwfilet met camembert en groene asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaasjes	1	kg
groene asperges	15	
saffraan	20	draadjes
witte wijn	6	dl
room	4	dl
koude boter	250	g
camembert	1	
zout en peper		

Snij 4 cm van de onderkant van de asperges af en kook de asperges 5 minuten in gezouten water beetgaar, haal uit het water en koel direct in koud water. Laat de wijn met daarin de saffraandraadjes inkoken tot 2 dl. Voeg room toe en laat weer tot de helft inkoken. Snij de visfilets in 15 gelijke stukken bestrooi met peper en zout en bak ze in de boter heel even aan. Haal ze direct uit de pan en leg ze naast elkaar op een plateau. Snij de asperges in de lengte en in de breedte een keer doormidden zodat 1 asperge 4 stukken oplevert. Leg op de vis en hierop een plakje camembert. Zet het geheel in de oven en laat het in ongeveer 10 minuten gaar worden. Zeef de saus en laat weer warm worden. Voeg in kleine stukjes de boter toe en laat deze langzaam smelten. Meng goed met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Plaats in het midden van de goed verwarmde boorden het pakketje kabeljauwfilet met de gesmolten kaas en drapeer de saffraansaus eromheen.

**Eendenborstfilets met gestoofde witte asperges en aardappeltaartje**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets (canette per 2 verpakt)	10	
witte asperges	30	
grote aardappelen	10	
boter	200	g
ganzenvet	½	blik
peper, zout		
cocktailprikkertjes	15	
kruidnagels	2	
bruine gevogeltefond	2	dl
sinaasappelsap	3	dl
perssinaasappels	6	
sinaasappels	3	zestes van

Asperges. Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte (1 tot 2 cm), geef de onderkanten aan amuse 1. Kook de schillen in goed gezouten water 15 minuten. Zet het vuur uit, haal de schillen eruit, doe de asperges in de pan, breng aan de kook en laat 4 minuten koken. Laat de asperges in het kookvocht afkoelen. Aardappels. Schil de aardappels en snij ze in de breedte in plakken van ca. 2 mm dik maak met een uitsteekring van doorsnee 5 cm er gelijke plakken van. Was en dep droog met een theedoek of keukenpapier. Leg in een schaal gevuld met een ½ blik ganzenvet. Bestrooi met zout en laat tien minuten staan. Sinaasappelfond. Zet de aardappeltjes in de oven en laat in 25 minuten gaar worden. Neem een plateau en maak hierin 15 stapeltjes met rondjes aardappel, prik er als laatste, om verschuiven tegen te gaan, in het midden een prikkertje door. Bestrooi met wat zout en zet weg tot gebruik. Maak een julienne met een zeste van 3 sinaasappels en kook deze in koud water op, giet af en breng opnieuw met koud water aan de kook, giet af en herhaal de cyclus nog een keer. Pers alle sinaasappels uit, neem 3 dl en kook dit sinaasappelsap samen met de kruidnagels in tot ongeveer 1/3 en voeg hierbij de bruine gevogeltefond. Kook verder in tot ongeveer de helft. Eendenborsten. Laat de eendenborsten op kamertemperatuur komen en snij aan de zijkanten het eventuele overtollige vet weg maak in de vetzijde wat ondiepe inkepingen, zodat het vlees niet geraakt wordt Bestrooi met peper en zout leg ze in 3 koude koekenpannen. Zet het vuur laag aan en laat rustig op temperatuur komen. Giet eventueel het gesmolten vet weg. Controleer regelmatig of het vet bijna weg is en mooi donker gekleurd is. Dit zal na 15 à 20 minuten het geval zijn. Zet nu het vuur hoog en draai het vlees om en bak in 3 à 4 minuten rosé. Haal uit de pan en laat 10 minuten, verpakt in aluminiumfolie, rusten. Afwerking. Doe het braadvocht bij elkaar en blus af met het fond/sinaasappelmengsel. Voeg een scheutje room toe laat op dikte komen en breng op smaak met peper en zout. Giet door een fijne zeef doe de zestes erbij en houd warm. Verwarm wat aspergevocht en laat als dit heet is de asperges weer warm worden. Snij de asperges in tweeën en leg op elk bord 4 stukken. Trancheer de eendenborsten en leg op de asperges. Zet hiernaast een aardappeltaartje waar de prikker inmiddels uitgehaald is. Nappeer wat saus rondom en een beetje over het vlees.

**Bananen-empanada's met chocoladesorbetijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	30	vellen
plantaardige olie		
rijpe zoete bananen	8	
suiker	4	el
citroenen (sap van)	2	
pure couverture	300	g
poedersuiker		
kaneelpoeder		
water	1	l
cacaopoeder	180	g
extra pure chocolade (70%)	200	g

Bananen-empanadas. Laat het filodeeg ontdooien en houd fris onder een vochtige theedoek. Snij elk vel voor gebruik in de lengte doormidden. Pel de bananen en snij in stukjes. Voeg suiker en citroensap toe, roer alles goed door elkaar. Breek de chocolade in kleine stukjes en voeg ook de chocolade aan het mengsel toe. Leg per keer 2 gehalveerde vellen naast elkaar en besmeer deze helemaal dun in met de olie. Leg 2 à 3 theelepels vulling in een hoek van het vel filodeeg. Vouw het tot een driehoek met de vulling erin opgesloten. Vouw door tot de hele deeglap om de vulling is gevouwen. Bestrooi de pakketjes met poedersuiker en kaneelpoeder. Maak zo 30 pakketjes. Ijs. Maak de cacao aan met wat van het water aan tot een dik, glad papje. Kook de rest van het water en laat de suiker hierin smelten en roer het papje erdoor en zorg dat het een gladde massa wordt zonder klonten. Smelt de chocolade au bain-marie. Meng de gesmolten chocolade door het cacao/suiker mengsel. Laat afkoelen en draai er ijs van. Tijdens het draaien in de sorbetière kan er eventueel een scheutje Bailey's of zoiets aan toegevoegd worden. Bak de pakketjes in 15 minuten tot ze goudbruin zijn en serveer direct. Pas op de inhoud is erg heet! Serveer met een bolletje ijs.