



MENU

Mei 2022

WIJNEN

Puech-Haute Languedoc of
(naar keuze) Domaine Alary Grange Daniel

Sao Miguel

Domaine Alary Grange Daniel

Chateau Peyrou Castillon

GERECHTEN

AMUSE

Taartje van kruiden en groenten op
de wijze van Nice

VOORGERECHT

Papillote van schelpdieren en aspergerisotto

TUSSENGERECHT

Tompouce van aspergemousse en ham
met koude asperge velouté

HOOFDGERECHT

Lam met Koewachtse asperges

NAGERECHT

Crème van karamel met frambozen
en honingijs

* = voordelig alternatief

AMUSE Taartje van kruiden en groenten op de wijze van Nice

2 vellen filodeeg
Kleine bakvormpjes 8
cm
Steekring 10 cm

3 ansjovisfilets op olie
1 teentje knoflook
120 ml olijfolie
20 ml xeres-azijn

25 ml eiwit uit fles
½ teentje knoflook
2 ansjovisfilets
25 g Parmezaanse kaas,
geraspt
½ tl mosterd
100 ml zonnebloemolie
15 ml xeres-azijn

300 g dunne groene
asperge
75 g radijs
100 g kerstomaatjes
6 zwarte olijven zonder
pit
12 kwartel eitjes

Bereiding bodem

Verwarm een oven voor op 180 °C.
Steek met een steekring (groter dan het bakvormpje) 12 rondjes uit het deeg.
Bak ze 10 minuten tussen twee vormpjes, herhaal dit tot er voldoende deegbakjes zijn.

Bereiding vinaigrette

Pel de knoflook en snijd in kleine stukjes, snijd de ansjovis in stukjes van 1 cm.
Doe de ansjovis en de knoflook samen met de olie in een klein pannetje, breng deze net niet aan de kook, zet het vuur laag, laat even stoven tot de ansjovis en de knoflook wat gekaramelliseerd zijn, haal van het vuur.
Voeg de xeres-azijn toe mix even door en breng op smaak, laat afkoelen.
Zet weg tot gebruik.

Bereiding coulis

Mix het eiwit met de knoflook, ansjovis, Parmezaan, mosterd en de olie met een staafmixer op.
Roer de azijn erdoor en breng op smaak met peper en zout.
Zet weg tot gebruik.

De groenten en kwarteleitje

Snijd de harde onderkanten van de groene asperges. Snijdt ze in stukken en kook ze beetgaar in gezouten water, koel gelijk terug in ijswater.
Was de radijs en snijd ze in dunne plakjes.
Pel de kerstomaatjes en snijd in tweeën.
Snijd de olijven in plakjes.
Zorg dat alle groenten droog zijn.
Zeef de vinaigrette.
Meng alle groenten als ze afgekoeld en droog zijn met de vinaigrette door elkaar.
Kook de kwarteleitjes zacht, ongeveer 1-1 ½ minuut in kokend water, laten schrikken koud water en pel ze (onder zacht stromend water)

2 takjes kervel
2 takjes basilicum
2 takjes oregano
2 takjes munt
2 takjes lavas
2 takjes venkelgroen
6 stengels bieslook

1 citroen gewassen
Maldon zout

Bereiding groene kruiden

Was en droog de kruiden, waar nodig.
Scheur de basilicum grof en houdt apart.
Pluk het venkelgroen en houdt apart.
Hak de overige kruiden grof.
Zet weg tot gebruik.

Uitserveren

Bestrijk de filodeeg bakjes met de coulis.
Leg er een ruime hoeveelheid van de groenten bovenop.
Schil de kwarteleitjes, snijd in tweeën, leg bovenop de groenten en bestrooi met het Maldon zout.
Rasp er wat citroen op.
Werk ruim af met de kruiden.

VOORGERECHT Papillote van schelpdieren en aspergerisotto

2 kg vongole
12 groene asperges
1 citroen
1 venkel
120 ml witte wijn
zout en peper uit de molen

12 groene asperges
± 2 l groentebouillon
40 g roomboter
2 sjalot
400 g risotto rijst

60 g roomboter
100g geraspte
Parmezaanse kaas

Bereiding papillote

Spoel de vongole goed in gezouten water totdat het water helder is.

Maak de groene asperges schoon, snijd schuin af in kleine stukjes en blancheer kort in gezouten water, beetgaar.

Bewaar de kopjes van de asperges voor de risotto.

Maak de venkel schoon, houd het venkelgroen apart en snijd de venkel in dunne plakjes.

Knip uit bakpapier 12 gelijke ronde vellen van 30 cm, leg ze naast elkaar op de werkbank.

Verdeel de gespoelde vongole, asperge stukjes en de gesneden venkel over vellen bakpapier, kruid af met vers gemalen peper en zout.

Pak 1 belegd vel en leg deze in een ronde kom, schenk er een scheut witte wijn in, knijp er ook wat citroensap op en leg er een klein klontje boter in.

Vouw de papillote goed dicht of bind op met bind garen, tot een mooi pakketje. Let op! Papillote dient goed dicht te zijn, moet stomen.

Zet koel weg tot een half uur voor uitserveren.

Zet een stoomoven klaar op 170 °C.

Bereiding risotto

Breng de bouillon aan de kook.

Maak de groene asperges schoon.

Snijd de kopjes eraf, kook deze samen met de kopjes van de papillote beetgaar in de kokende bouillon, koel terug in ijswater.

Kook de rest van de asperges gaar in de bouillon, bewaar de bouillon, houd tegen de kook.

Snijd de asperges in stukken van ongeveer 3 cm.

Snijd de sjalot fijn.

Laat 50 g boter smelten, fruit de sjalot op laag vuur ± 5 minuten.

Voeg de rijst toe, zet het vuur hoog en roer tot alle korrels zijn bedekt met een laagje vet.

Voeg de stukjes asperges toe, roer even door.

Zet het vuur nu laag, schep met een soeplepel de hete bouillon op de risotto tot deze net onderstaat, herhaal tot de risotto gaar is.

Uitserveren

Zet de gevulde papillote in de gereedstaande oven voor ± 10 minuten.

Bak de asperge punten in 20 g roomboter.

Roer de 40 g roomboter en de Parmezaanse kaas door de risotto.

Dresseer alle componenten naar eigen inzicht op gereedstaande warme borden.



TUSSENGERECHT Tompouce van aspergemousse en ham met koude asperge velouté

1 kg soepasperges
6 blaadjes gelatine (van
3 gr blaadje)
fijn zeezout
150 ml geslagen room
6 plakjes roomboter
bladerdeeg, in vieren
gesneden
175 g fijn gesneden
boerenachterham

8 witte asperges
sap van 1 citroen
1 dl zonnebloemolie
peper
zout

Bereiding tompouce

Week de gelatine in koud water.
Schil de asperges en snijd de harde onderkanten er af.
Snijd de boerenachterham fijn.
Kook de aspergeschillen schillen. Zodra ze zacht aanvoelen haal de schillen uit het kookvocht.
Kook de asperges in het schillen kookvocht tot ze zacht zijn.
Laat de asperges uitlekken en bewaar 150 ml kookvocht.
Pureer de asperges in de keukenmachine.
Druk de aspergepuree door een zeef, gebruik 150 ml van het vocht voor de mousse.
Verhit een klein gedeelte van de aspergepuree (of vocht) en los hierin de gelatine op. Breng op smaak met zout.
Laat iets opstijven. Meng met de rest van de aspergepuree, de geklopte room en de fijngesneden boerenachterham.
Verwarm de over voor op 200° C.
Snijd het bladerdeeg in kleine vierkante plakjes (ter grootte van een petit-four).
Leg de vierkantjes op een ingevette of met bakpapier beklede bakplaat en prik voldoende gaatjes in het bladerdeeg.
Leg een stuk bakpapier op de vierkantjes en dek af met een identieke bakplaat. Het bladerdeeg mag niet bol worden!
Bak het bladerdeeg af totdat deze goudbruin is. Laat vervolgens afkoelen.
Beleg een plakje bladerdeeg met de asperge-ham mousse en dek af met een ander plakje bladerdeeg.
Zet in de koelkast tot uitserveren.

Bereiding aspergesalade

Schil de asperges en snijd de kontjes van de asperges.
Schil de asperges en snijd ze met de dunschiller in lange slierten.
Meng voor de citroendressing het sap van 1 citroen, 1 dl zonnebloemolie en zout en peper door elkaar.
Meng de slierten asperge met de dressing.

20 g boter
50 g ui
100 g prei (witte deel)
1,5 takjes peterselie
1 teen knoflook
1 laurierblad
300 g aardappelen
750 kippenbouillon

400 g asperges
De basissoep van
hierboven
200 ml room

3/4 bos peterselie
600 ml kippenbouillon
200 ml room
6 gelatineblaadjes

1,5 el mayonaise
1,5 el Anchovar kaviaar
Bieslook
Aspergepunten

Bereiding basissoep

Stoof voor de basissoep alle groenten aan in de boter.
Doe de bouillon er bij en laat circa 30 munten sudderen op een zacht vuur.
Mix na de 30 minuten het geheel en passeer door een puntzeef.

Bereiding asperges + verder afwerken soep

Schil de asperges en snijd de harde onderkanten er af.
Snijd de asperges in stukken (houd de kopjes apart als garnituur).
Stoof de asperges in boter.
Voeg de basissoep toe en laat 30 minuten sudderen op een zacht vuurtje.
Mix de soep na 30 minuten.
Voeg de room toe en laat het geheel afkoelen in de koelkast.

Bereiding peterselie crème

Week de gelatine in koud water.
Kook de peterselie 10 minuten in de bouillon.
Blender dit geheel en druk het door een zeef met een pollepel.
Zet terug op het vuur en voeg de room toe.
Wanneer het mengsel weer warm is voeg je de gelatine toe en roer door tot deze is opgelost.
Vul een glaasje of kleine kommetje voor 1/3 met de crème en laat opstijven in de koelkast tot uitserveren.

Uitserveren

Meng de mayonaise met de anchovar.
Leg een tompouce op het bord.
Bestrijk de bovenkant van de tompouce met de kaviaarmayonaise.
Vul de glaasjes of kleine kommetjes peterselie crème af met de koude aspergesoep.
Garneer met de bieslook en aspergepunten en serveer uit.

HOOFDGERECHT Lam met Koewachtse asperges

2 lamsracks (24
koteletjes)
2 takjes rozemarijn

10 tn knoflook
melk
ganzenvet
400 ml lamsfond
koude boter

12 asperges
zout
suiker
70 g boter
100 g bloem
1/2 bos peterselie

12 asperges
10 g zout
120 g suiker
400 g water
190 g sushi-azijn
15 g madras
kerriepoeder

Bereiding Lam

Maak de botten van de lamsracks schoon, vacumeer ze met de rozemarijn, kruid af met pezo en gaar ze 60 min in de sous vide op 68° C
Bak ze dan kort rondom aan in het ganzenvet van de bereiding van de saus.

Bereiding saus

Blancheer de ongepelde knoflooktenen in ruim melk en spoel ze af.
Kook de knoflook in ganzenvet goed gaar, pel ze en druk ze door een fijne zeef.
Giet het braadvet uit de pan waarin het lam gebakken is en blus de pan af met de lamsfond.
Laat deze inkoken en voeg de knoflook puree toe, monteer de saus met de koude boter en breng op smaak.

Bereiding gekookte asperges en velouté

Schil de asperges zorgvuldig en kook deze. Zodra de schillen gaar zijn, zeef ze dan.
Leg de asperges in een vuurvaste schaal en giet daar handwarm water op . Voeg een snufje zout en een beetje suiker toe.
Bedeck zorgvuldig met aluminiumfolie zodat deze er strak en goed omheen zit.
Breng deze asperges nu aan de kook.
Laat, als de aluminiumfolie strak staat, 1 minuut koken en zet dan het vuur uit. Laat de asperges nog 10 minuten onder gesloten folie zitten.
Dan mag de folie er af. Ongeacht de dikte is het resultaat qua gaarheid van de asperges altijd heftzelfde. Bewaar het vocht!
Maak een roux van de boter en bloem.
Voeg het asperge kookvocht toe en maak een velouté.
Kruid af met peper en zout. Zet weg tot gebruik.
Hak alvast de peterselie fijn en zet ook weg tot gebruik.

Bereiding zoetzure asperges

Schil de asperges zorgvuldig.
Snijd de asperges in stukjes van 1 cm en bewaar ze even.
Maak een zoetzuur van water, sushi-azijn, suiker, zout en de madras kerrie.
Laat dit mengsel even kort doorkoken/trekken.
Voeg nu de stukjes asperge toe en laat het 2 minuten zachtjes doorkoken.
Zet koud weg in een goed sluitende pot.

6 asperges
100 g Parmezaanse kaas
60 g pijnboompitten
1 tn knoflook
60 g basilicum
1 ½ dl olijfolie
½ citroen

Bereiding pesto-asperges

Schil de asperges zorgvuldig.

Snijd de asperges in zeer dunne linten.

Snijd de Parmezaanse kaas in kleine stukjes.

Doe de kaas, de pijnboompitten, de gepelde look en basilicum (blaadjes en stengels) in een hakmolen en mix het tot een fijne pesto.

Kruid de pesto met wat zout en peper.

Vermeng de asperges met de pesto.

Uitserveren

Warm voor het opdienen de velouté op.

Haal de asperges uit de pesto.

Voeg de pesto toe aan de velouté.

Voeg de fijngehakte peterselie toe aan het velouté pesto mengsel.

Snijd de lamsracks, geef ieder twee koteletjes.

Maak verder een mooie compositie van alle ingrediënten.

NAGERECHT Crème van karamel met frambozen en honingijs

105 g boter
180 g witte basterdsuiker
90 g donkere
basterdsuiker
75 ml witte wijn
105 g bloem
36 g zoethoutpoeder

250 g acaciahoning
250 ml koud water
2 ½ blad gelatine
200 g volle boerenyoghurt

200 g suiker
120 ml room warm
95 crème fraîche
240 ml room

3 el pistache noten

72 frambozen
acaciahoning

Bereiding van klets kop van zoethout

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Roer de boter zacht en schuimig met de basterdsuiker.

Voeg al kloppend de witte wijn toe.

Verwarm de massa au bain-marie. Zeef de bloem en de zoethoutpoeder bij de massa en spatel door.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Leg telkens een eetlepel van het beslag, op een hoopje, op de plaat met flink ruimte ertussen.

Bak de kletskopjes 6 minuten in de oven. Haal de kletskoppen met een paletmes van de plaat en laat ze afkoelen op een rooster.

Bereiding honingijs

Week de gelatine in koud water

Doe de honing in een pan en laat op middelhoog vuur karamelliseren tot hij mooi van kleur is.

Doe het water erbij (voorzichtig kan spatten). Los vervolgens de uitgeknepen gelatine er bij.

Koel af en vermeng met de yoghurt.

Draai in de ijsmachine tot ijs.

Bereiding crème karamel

Verwarm 120ml room (niet koken).

Doe de suiker in een pan met dikke bodem.

Voeg een klein beetje water aan de suiker toe. Karamelliseer tot de suiker goudgeel van kleur is.

Voeg beetje voor beetje de warme room toe.

Laat afkoelen en voeg dan de crème fraîche toe.

Klop de 240ml room stijf en meng deze met het karamel crème fraîche mengsel.

Breng over in een spuitzak.

Vorbereiding uitserveren

Hak de pistachenoten fijn en rooster ze.

Uitserveren

Leg een klets kop op een bord.

Leg 3 frambozen op de klets kop en spuit er een toefje crème karamel tussen.

Dek af met een klets kop, herhaal dit nog een keer, eindig met een kletskopje.

Leg een quenelle ijs naast de klets kop/frambozentaart. Garneer met de gehakte noten.