



## **MENU MEI 2017**

**ASPERGE-GELEI MET EEN KROKANT KWARTELEITJE  
EN EEN CRUMBLE VAN PARMAHAM**

**ZEEVRUCHTEN EN SNIJBONEN MET EEN ESPUMA VAN  
GROENE ASPERGES**

**SCHUIMIGE ASPERGESOEP MET RAVIOLI**

**TONGSCHAR, GEPOCHEERD OP CITRUSKRUIDEN MET  
EEN ZEEGROENTESALADE EN CITROENGRASSAUS**

**LAMSKOTELETJES MET PUREE EN LENTEGROENTEN**

**AARDBEIEN MET KWARK EN WITTE MUNTOKPEPER**

# ASPERGE-GELEI MET EEN KROKANT KWARTELEITJE EN EEN CRUMBLE VAN PARMAHAM



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Asperge-gelei:</b>          500 g witte asperges          4 g agar agar          1 dl kookroom</p> <p><b>Crumble van Parmaham:</b>          10 plakjes parmaham*</p> <p><b>Krokant kwarteleitje:</b>          30 kwarteleitjes          100 g paneermeel          100 g panko          100 g bloem          arachideolie</p> <p><b>Kruidenolie:</b>          1 bosje bieslook          1 dl. druivenpitolie          2 teentjes knoflook          4 takjes platte peterselie</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Asperge-gelei:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houterige uiteinde weg (schillen en uiteinden bewaren).</li> <li>- Breng 1 liter water met wat zout aan de kook en voeg de schillen en de uiteinden van de asperges toe.</li> <li>- Laat het geheel een half uur zachtjes koken.</li> <li>- Zeef de bouillon door een fijne zeef, gooi de schillen en de uiteinden weg en breng de bouillon opnieuw aan de kook.</li> <li>- Kook hierin in 8 tot 10 minuten de geschilde asperges gaar.</li> <li>- Haal de asperges uit het kookvocht en laat het kookvocht inkoken tot 2 dl.</li> <li>- Voeg de agar agar toe en laat het een tweetal minuten flink doorkoken.</li> <li>- Snijd het kopje van de gekookte asperges en zet apart.</li> <li>- Snijd de rest van de asperges in stukken van ca. 1 cm, doe deze weer terug in de pan bij de bouillon en pureer het geheel.</li> <li>- Voeg de kookroom toe.</li> <li>- Passeer door een zeef en stort uit op een plateau.</li> <li>- Laat opstijven in de koeling en snijd er mooie linten van ongeveer een halve centimeter van.</li> </ul> <p><b>Crumble van Parmaham:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leg de plakjes parmaham tussen twee vellen bakpapier en zet gedurende 20 minuten in een oven van 170 gr</li> <li>- Laat volledig afkoelen en verkrumel.</li> </ul> <p><b>Krokant kwarteleitje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bekleed twee bakplaten met een siliconenmatje en smeer deze in met wat olie.</li> <li>- Prik met een mesje een gaatje in de bovenkant van het kwarteleitje en breek voorzichtig open zodat de dooier eruit kan. Laat de dooier eruit glijden op het siliconenmatje en bewaar het eiwit in een apart bakje.</li> <li>- Doe dit met alle eitjes en zet de bakplaten in de vriezer.</li> <li>- Neem 3 diepe borden. Klop in een bord het eiwit los en doe de bloem en de paneermeel in de andere borden.</li> <li>- Meng wat peper en zout door het paneermeel.</li> <li>- Als de dooiertjes volledig bevroren zijn ga je ze paneren: dit doe je in de volgorde: bloem, eiwit, paneermeel, eiwit, panko. Werk snel en doe 1 bakplaat tegelijk want de dooiers ontdooien snel. Zet terug in de vriezer.</li> <li>- Frituur last minute 2-3 minuten op 170 ° C. goudbruin in de frituurpan of in een pannetje met arachideolie.</li> </ul> <p><b>Kruidenolie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Houd 10 sprietjes bieslook apart voor de garnering. Hak of knip de rest van de bieslook heel fijn</li> <li>- Kneus de teentjes knoflook</li> <li>- Verwarm de olie en voeg de knoflook, de peterselie (met</li> </ul>
--	--

<p><b>Presentatie:</b> 10 sprietjes bieslook Fleur de Sel</p>	<p>steel en al) toe en laat van het vuur af verder afkoelen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Haal de knoflook uit de olie, haal de blaadjes van de peterselie en hak deze heel fijn.</li><li>- Voeg de peterselie en de bieslook toe aan de olie en breng op smaak met peper en zout.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Schik de hamcrumble in de lengte op een langwerpige bord.</li><li>- drapeer hierop de linten van asperge-gelei.</li><li>- Schik de krokante eitjes speels op het bord.</li><li>- Garneer met een sprietje bieslook en de kruidenolie.</li><li>- Bestrooi met wat fleur de sel en verse peper uit de molen.</li></ul>
---	---

# ZEEVRUCHTEN EN SNIJBONEN MET EEN ESPUMA VAN GROENE ASPERGES



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Zeevruchten</b> 10 kleine St. Jacobsschelpen 10 langoustines kerrie</p> <p><b>Langoustinebouillon</b> 250 g fijne wups 1 teentje knoflook, geplet Panters en koppen van de langoustines 1 blikje tomatenpuree* ½ dl cognac* 1 dl witte wijn* 10 witte peperkorrels, geplet* 2 panters van kreeft (uit de diepvries)*</p> <p><b>Schaaldierensaus</b> 2 steranijs ½ dl Pernod 1 dl kookroom</p> <p><b>Espuma van groene asperges</b> 10 groene asperges* 1 ui* 1 mespunt dijnmosterd* 1 eidooier* 2 dl slagroom* 2 gaspatronen</p> <p><b>Snijbonensalade:</b> 400 g snijbonen 2 teentjes knoflook 4 el geschaafde amandelen Snijbonenmachine</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Zeevruchten</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd –als deze te groot zijn- de St. Jacobsschelpen overdwers doormidden. Pel de langoustines (bewaar de koppen en de panters) en verwijder het darmkanaaltje.</li><li>- Bestrooi de langoustines en de St. Jacobsschelpen licht met peper, zout en een beetje kerrie.</li><li>- Bak de zeevruchten vlak voor het uitserveren in een gloeiend hete pan.</li></ul> <p><b>Langoustinebouillon</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Zet in een grote braadpan de wups met de geplette knoflook en peperkorrels aan in wat olijfolie.</li><li>- Voeg de koppen en panters van de langoustines en kreeftenpanters erbij, roer de tomatenpuree erdoor en laat goed heet worden.</li><li>- Blus af met de cognac en de witte wijn.</li><li>- Laat het vocht een beetje verdampen en voeg daarna ½ liter water toe. Laat ongeveer 45 minuten trekken.</li><li>- Zeef de bouillon door een grove zeef en passeer vervolgens door een passeerdoek.</li></ul> <p><b>Schaaldierensaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Bak de steranijs kort aan in een droge pan en blus af met de Pernod. Laat een beetje inkoken.</li><li>- voeg vervolgens de langoustinebouillon toe en kook weer geen beetje in.</li><li>- Voeg de kookroom toe, laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak.</li><li>- Schuim vlak voor het opdienen op met de staafmixer.</li></ul> <p><b>Espuma van groene asperges</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Kook de asperges in ca. 15 minuten gaar.</li><li>- Giet af en snijd in stukken.</li><li>- Snijd de ui heel fijn en bak even kort aan in wat olijfolie.</li><li>- Pureer de asperges met de ui, mosterd en eidooier in de keukenmachine.</li><li>- Voeg de slagroom toe, breng op smaak en druk door een zeef.</li><li>- Doe over in de sifon en breng 2 gaspatronen aan.</li></ul> <p><b>Snijbonensalade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Snijd de snijbonen met de machine en kook beetgaar.</li><li>- Hak de knoflook heel fijn.</li><li>- Rooster de geschaafde amandelen in een pan lichtbruin.</li><li>- Bak vlak voor het uitserveren de knoflook aan in wat olijfolie. Voeg de snijbonen toe en wok op een hoog vuur tot het goed warm is.</li><li>- Voeg op het laatste moment de geroosterde amandelen toe en meng goed door elkaar.</li></ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leg in het midden van het bord een schep snijbonensalade.</li><li>- Schik de zeevruchten erop en werk af met de espuma en de opgeschuimde schaaldierensaus.</li></ul>
--	--

# SCHUIMIGE ASPERGESOEP MET RAVIOLI



## Ingrediënten:

### Aspergesoep

- 1 kg asperges
- 2 sjalotjes
- 2 takjes tijm
- 1 potje kalfsfond\*
- 2 laurierblaadjes
- 2,5 dl kookroom

### Ravioli:

- 200 g Pastameel\*
- 2 eieren\*
- Ravioli-steker

### Ravioli-vulling:

- 1 sjalotje\*
- 1 teentje knoflook\*
- 100 gr parmaham, geraspt\*
- 1 el crème fraîche\*
- 2 el Parmezaanse kaas\*

### Presentatie:

- 10 blaadjes verse salie\*
- arachideolie

## Bereiding:

### Aspergesoep

- Schil de asperges en snijd het houtachtige deel van de onderkant (schillen en onderkantjes bewaren).
- Bewaar de geschilde asperges onder een vochtige doek.
- Zet de schillen en de onderkantjes aan in een grote soeppan met wat olijfolie.
- Voeg de laurierblaadjes, de tijm, zout en 2 liter water toe.
- laat dit gedurende een uur zachtjes trekken.
- Zeef de aspergebouillon en laat inkoken tot ca 1,5 liter.
- Snijd de geschilde asperges in stukken.
- Snipper de sjalotjes.
- Neem een soeppan en zet de sjalotjes even aan in wat olijfolie.
- Voeg de in stukken gesneden asperges, de kalfsfond en de aspergebouillon toe en kook gaar.
- Neem 4 stukken asperge uit de soep en bewaar deze, pureer de rest en wrijf door een zeef.
- Voeg de kookroom toe en laat nog een paar minuten doorkoken.
- Schuim vlak voor het opdienen op met de staafmixer.

### Ravioli:

- Maak een deeg van 200 gram pastameel, een scheutje olijfolie en 2 eieren.
- Laat een uurtje rusten in de koeling en maak ondertussen de vulling.
- Rol het deeg uit tot een langwerpige lap en snijd deze in de lengte doormidden.
- Leg op een helft 10 hoopjes (gebruik hiervoor de kleine ijsbolletjeslepel) van de vulling, maak een beetje vochtig rondom het bolletje, leg de tweede deeglap er overheen en druk goed aan rondom de vulling. Zorg dat er geen lucht meer tussen zit.
- Steek uit met een ravioli-steker en druk de randen nogmaals goed aan.
- Kook de ravioli ca. 12 minuten in water met wat olie.

### Ravioli-vulling:

- Snijd het sjalotje en de knoflook in stukken en zet even aan in een pannetje met wat olie.
- Pureer het sjalotje, de knoflook, parmaham en de vier stukken gekookte asperge in de blender.
- Roer de crème fraîche en de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

- Snijd de salie in dunne reepjes en frituur vlak voor het uitserveren krokant in de arachideolie.
- Leg een ravioli in het midden van het bord.
- Schep de schuimige aspergesoep eromheen.
- Garneer met de salie.

# TONGSCHAR, GEPOCHEERD OP CITRUSKRUIDEN MET EEN ZEEGROENTESALADE EN CITROENGRASSAUS



<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Salade:</b> 300 g zeekraal 300 g lamsoor 1 avocado 1 citroen mosterd</p> <p><b>Citroengrassaus:</b> 80 ml Noilly Prat 2 dl droge witte wijn 2 sjalotten 5 stengels citroengras 2,5 dl kookroom</p> <p><b>Tongschar:</b> 5 tongscharren 10 stengels citroengras</p> <p><b>Presentatie:</b> 10 takjes zeekraal</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Salade:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Blancheer de zeekraal en de lamsoor gedurende 30 seconden in kokend water.</li> <li>- Spoel af onder koud water, laat afkoelen en zet wat zeekraal apart voor de garnering (1 takje per persoon).</li> <li>- Pers de citroen uit en zeef het sap.</li> <li>- Schil de avocado en snijd deze in blokjes. Besprenkel met een beetje citroensap.</li> <li>- Maak een dressing van een beetje citroensap, een mespunt mosterd, peper en zout en roer dit goed door elkaar. Voeg dan een scheutje olijfolie toe.</li> <li>- Meng alle ingrediënten goed door elkaar en breng verder op smaak.</li> </ul> <p><b>Citroengrassaus:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snipper de sjalotten en snij de citroengrasstengels in plakjes</li> <li>- Giet de Noilly Prat en de witte wijn in een pannetje en voeg de gehakte sjalotten en citroengras toe.</li> <li>- Breng aan de kook, draai het vuur lager zodat alles suddert en laat het mengsel tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid reduceren.</li> <li>- Zeef de saus en meng de room erdoor.</li> </ul> <p><b>Tongschar:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fileer de tongschar en maak 10 porties.</li> <li>- Kneus de citroenstengels en snij ze in kleine stukjes.</li> <li>- Giet een bodempje water in een anti-aanbak pan en voeg de kleingesneden citroengras toe.</li> <li>- Laat het geheel ongeveer 20 minuten trekken.</li> <li>- Kruid de tongscharfilets met zout en versgemalen zwarte peper.</li> <li>- Leg ze op het citroengras en doe de deksel op de pan.</li> <li>- Gaar de filets in een paar minuten op laag vuur.</li> <li>- Houd warm tot verder gebruik.</li> </ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leg in het midden van een diep bord een bergje van de salade.</li> <li>- Leg hierop een tongscharfilet, druppel de saus er langs en garneer met een takje zeekraal.</li> </ul> <p>N.B. Hierbij wordt een andere witte wijn geserveerd: Knewitz, Gruner Sylvaner, Duitsland</p>
---	---

# LAMSKOTELETJES MET PUREE EN LENTEGROENTEN



## Ingrediënten:

### Lamsjus:

- 1 kg lamsbotten\*
- 4 teentjes knoflook\*
- 2 sjalotjes\*
- 2 laurierblaadjes\*
- 1 el Vadouvan kruiden\*
- 1 blikje tomatenpuree\*
- 4 takjes tijm\*
- 4 takjes rozemarijn\*
- 4 dl rode wijn\*
- 50 g roomboter

### Lamsrack:

- Lamsracks voor 20 koteletjes
- 3 takjes rozemarijn
- 3 takjes tijm
- 2 el. Groninger mosterd
- 3 el honing
- 1 dl olijfolie
- 3 vacumeerzakken

### Puree:

- 300 g knolselderij
- 600 g kruimige aardappel
- 50 g roomboter
- 1 dl kookroom
- 1 rode spuitzak

### Aspergetips:

- 2 schaaltjes groene aspergetips (à 125 g)

### Lentegroenten:

- 10 oranje bospeentjes
- 10 gele bospeentjes
- 10 paarse bospeentjes
- 1 el honing
- boter

### Presentatie:

- 1 bakje shiso purple

## Bereiding:

### Lamsjus:

- Doe de botten in een braadslede en zet een 30 min in de oven op 200° C.
- Kneus de teentjes knoflook en hak de sjalotjes grof.
- Bak in een pan de knoflook, het sjalotje en de kruiden.
- Roer 1 el tomatenpuree erdoor en voeg de lamsbotten toe.
- Blus af met de rode wijn.
- Voeg zoveel water toe dat alles net onder staat en laat ca. 3 uur zachtjes koken.
- Passeer de bouillon door een zeef en daarna door een passeerdoek en laat inkoken tot de gewenste dikte.
- Monteer vlak voor het uitserveren met wat klontjes ijskoude boter.

### Lamsrack:

- Ris de rozemarijn en de tijm van de steeltjes en hak fijn.
- Maak een marinade van de kruiden, mosterd, honing en olijfolie en smeer de lamsracks hiermee in.
- Doe over in een vacuumzak en vacumeer.
- Laat ongeveer 1 uur garen in de sous-vide of een pan met water op 56 gr.
- Haal uit de vacuumzak en braad rondom mooi bruin in een hete braadpan.
- Trancheer tussen de botjes door in koteletjes.

### Puree:

- Schil de aardappelen en de knolselderij en kook gaar.
- Giet af, pureer, wrijf door een zeef en maak smeug met een klontje roomboter.
- Breng op smaak met peper en zout en doe over in een rode spuitzak.

### Aspergetips:

- Snijd 1 cm af van de onderkant van de aspergetips en doe ze in een lage ovenschaal.
- Besprenkel met olijfolie en grof zeezout.
- Zet 10 minuten in een oven van 180° C.

### Lentegroenten:

- Laat 1 cm van het groen aan de worteltjes zitten en snijd de rest weg.
- Schil de worteltjes met een dunschiller.
- Leg in een brede pan met een beetje water, de boter en de honing en stook zachtjes gaar.

### Presentatie:

- Schik de lentegroenten in het midden van het bord
- Leg er twee lamskoteletjes tegenaan
- Maak af met toefjes puree, de doperwtjes en de lamsjus.

# AARDBEIENMOUSSE, KWARKIJS EN VERSCHILLENDE BEREIDINGEN VAN AARDBEI



<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Kwarksorbetijs</b> 70 g suiker 1 el honing 2 g witte Muntokpeper 250 g kwark</p> <p><b>Aardbeienmousse</b> 1 dl aardbeiencoulis 200 g slagroom 1 blaadje gelatine</p> <p><b>Aardbeienpapier</b> 1 dl aardbeiencoulis 20 g glucose 60 g roomboter 60 g bloem 40 g poedersuiker 2 eiwitten</p> <p><b>Aardbeienpartjes</b> 200 g verse aardbeien van gelijk formaat</p> <p><b>Aardbeienschuimpjes:</b> 2 el aardbeiencoulis 2 eiwitten 120 g poedersuiker 1 g rode kleurstof (poeder) penseeltje</p> <p><b>Presentatie:</b> 1 bakje limoenress* 1 dl aardbeiencoulis*</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Kwarksorbetijs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Doe de suiker met 3 dl. water en de honing in een pannetje en roer tot de suiker is opgelost.</li> <li>- Voeg de geplette peper toe, laat een half uur trekken, passeer door een fijne zeef en koel terug.</li> <li>- Meng de kwark erdoor en draai tot ijs in de ijsmachine.</li> </ul> <p><b>Aardbeienmousse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarm een paar lepels aardbeiencoulis met een paar lepels water en los het geweekte en uitgeknepen blaadje gelatine hierin op.</li> <li>- Klop de slagroom stijf en spatel door de aardbeiencoulis.</li> <li>- Voeg het gelatinemengsel toe en laat in de koeling opstijven tot een stevige mousse.</li> </ul> <p><b>Aardbeienpapier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarm de coulis met de glucose en roer goed door elkaar.</li> <li>- Roer de zachte boter erdoor en daarna de bloem, eiwit en poedersuiker.</li> <li>- Smeer dun uit op een siliconenmatje en laat uitdrogen in een oven op 80° C.</li> <li>- Snijd met een pizzasnijder in linten of breek in stukken.</li> </ul> <p><b>Aardbeienpartjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de aardbeien in mooie partjes en houd apart.</li> </ul> <p><b>Aardbeienschuimpjes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Klop de eiwitten stijf en meng de poedersuiker erdoor.</li> <li>- Klop net zo lang tot het stevige pieken zijn.</li> <li>- Spatel nu voorzichtig de aardbeiencoulis erdoor (mag een beetje gemarmerd blijven)</li> <li>- Roer de kleurstof door 1 el aardbeiencoulis en trek met een penseeltje strepen kleurstof aan de binnenkant van de spuitzak (als het kleurstof in poedervorm is even vloeibaar maken met een paar druppels water)</li> <li>- Schep het stijfgeslagen eiwitmengsel in de spuitzak.</li> <li>- Spuit dopjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ongeveer 1 uur in een oven van 100° C.</li> </ul> <p><b>Presentatie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leg in het midden van het bord een bolletje kwarkijs en daarnaast een bolletje aardbeienmousse.</li> <li>- Schik hier dwars overheen een stukje aardbeienpapier.</li> <li>- Garneer met de aardbeienpartjes, de schuimpjes, aardbeiencoulis en de cress.</li> </ul>
--	---