

Menu 13. – Asperge menu

**Brede linten van “Duke of Flanders” ham
en asperges op zijn Vlaams**

Tongreepjes met asperges in room

Gebraiseerd varkenshaasje met asperges

Kiwisoepje met vers fruit en limoenroom

Brede linten van “Duke of Flanders” ham en asperges op zijn Vlaams

Ingrediënten (4 pers)

- 8 asperges
- 8 sneetjes droog gezouten ham “Duke of Flanders”
- 2 hardgekookte eieren
- 6 eetlepels olijfolie
- 1 soeplepel gehakte peterselie
- muskaatnoot
- peper en zout

Bereiding

- Snij de asperges op de groenteschaaf in linten van ongeveer 1.5 mm dikte
- Kook ze beetgaar in water met zout
- Snij de sneetjes ham eveneens in lange repen
- Vermeng met de gekookte en reeds lauwe aspergelinten
- Schik die in het midden van de ronde borden
- Prak de gekookte eieren met de vork en meng er de olijfolie en de peterselie onder
- Smaak de eiermengeling af met peper, zout en muskaatnoot
- Strooi dit rondom de reepjes ham en asperges

Tongreepjes met asperges in room

Ingrediënten (4 pers)

- 200gr asperges
- 2 sjalotjes
- 2 tongen van ±250 gr gefileerd
- 2 dl droge witte wijn
- 1 tomaat
- 2 dl room
- 1 eetlepel verse kervelplukjes
- boter
- peper en zout

Bereiding

- Schil de asperges van onder het kopje tot aan het uiteinde en breek de staartjes af
- Snij ze schuin in stukjes van 2 à 3 cm en kook ze gaar in lichtgezouten water
- Pel en hak de sjalotjes
- Strijk een pan in met boter
- Vouw de tongfilets met de velkant naar binnen dicht
- Schik de filets in een pan en kruid ze met peper en zout
- Strooi er de sjalotstippers over en bevochtig met de wijn
- Dek af met een met boter ingestreken blad aluminiumfolie
- Laat ze op een zacht vuurtje garen
- Pel en ontpit ondertussen de tomaat en snij ze in reepjes
- Neem de tongfilets uit de pan en hou ze warm
- Laat het vocht goed inkoken en voeg dan de room toe
- Laat opnieuw inkoken tot een gladde saus en kruid eventueel bij met peper en zout
- Voeg de asperges en de tomaat toe en laat even opkoken
- Schik de tongfilets op 4 borden en lepel er wat saus over
- Werk af met de plukjes kervel
- Serveer met vastkokende aardappeltjes van goede kwaliteit vb. Rosa

Wijntip

- Elzasser aspergewijn

Gebraiseerd varkenshaasje met asperges

Ingrediënten (6 pers)

- 24 à 30 asperges
- 1 kleine preistaaf
- 2 wortelen
- 2 grote uien
- 1 groene selder
- 2 varkenshaasjes van ±400gr elk
- 1 l vleesfond
- boter
- peper en zout

Ingrediënten voor de Hollandse saus

- 250gr boter
- 4 eierdooiers
- sap van ½ citroen
- 1 dl witte wijn

Bereiding

- Schil en kook de asperges
- Snij er punten van 8 à 10cm af
- Snij 6 bandjes prei van 1cm breed en 20cm lang
- Dompel ze even in kokend water en verfris ze
- Bind hiermee de aspergepunten samen
- Versnij de aspergestaarten in kleine stukjes
- Snij de wortelen, de uien en de selder in kleine dobbelsteentjes
- Kruid het vlees en kleur het in wat boter
- Doe de groenten in de braadpan en voeg 1 liter vleesfond toe
- Dek het geheel af en laat opkoken
- Laat ±20 min garen in een warme oven van 180°C
- Voeg de aspergestukjes bij de saus
- Leg de asperges op een met boter ingestroken ovenplaat met opstaand randje
- Strijk de asperges in met gesmolten boter
- Verwarm ze even in een warme oven
- Versnij het varkenshaasje en leg het onderaan het bord
- Overgiet met de saus en de groenten
- Bovenaan legt u de asperges en lepel er wat Hollandse saus over
- Serveer met en gebakken aardappel

Bereiding Hollandse saus

- Smelt de boter
- Schuim ze af en giet alleen het olieachtige gedeelte over in een kom
- Klop de eierdooiers met het citroensap en de witte wijn op een zacht vuurtje tot een homogene massa
- Werk op met de gesmolten boter en kruid af

Wijntip

- Zachte rode wijn vb een Bergerac of een Cahors

Kiwisoepje met vers fruit en limoenroom

Ingrediënten voor de Solokoekjes (20 stuks)

- 25 gr bloem
- 25 gr suiker
- 25 gr eiwit
- 25 gr Solo

Ingrediënten voor het soepje (4 pers)

- 6 niet te rijpe kiwi's
- 1½ dl zoete witte wijn (liefst Muscat de baumes-de-Venise)

Ingrediënten voor de fruitmacedoine) (4 pers)

- 1 grote peer "Williams"
- ½ theelepeltje limoensap
- 20 muskaatdruiven

Ingrediënten voor de limoen crème (4 pers)

- 1 theelepel poedersuiker
- 1½ tot 2 theelepels limoensap
- 1 dl room
- enkele verse viooltjes (geelpurper)

Bereiding voor de Solokoekjes

- Meng de bloem met de suiker
- Voeg er het losgeklopte eiwit bij en tot slot de gesmolten Solo en laat een half uurtje rusten
- Leg met een theelepel hoopjes deeg op een antikleeflaagplaat of op een bakplaat bedekt met aluminiumfolie
- Vorm ze met de bolle kant van de lepel tot ronde plakjes
- Warm de oven voor op 180°C en bak de koekjes lichtbruin in 7 à 8 minuten
- Neem de koekjes onmiddellijk van de plaat en leg ze op het werkblad en laat ze afkoelen
- Bak verder. Herhaal de bewerking maar let erop dat de plaat telkens afgekoeld is voordat u het deeg vormt

Bereiding van het kiwisoepje

- Pel de kiwi's en verwijder het harde stukje bovenaan en snij in kleine stukjes
- Doe ze bij de zoete witte wijn en mix tot een soepje en zet fris weg

Bereiding van de fruitmacedoine

- Schil de peer en verwijder het klokhuis
- Snij het vruchtvlees in dobbelsteentjes en wentel ze even in wat limoensap
- Pel de muskaatdruiven, snij ze in twee of vier en verwijder de pitjes
- Voeg ze bij de stukjes peer en hou fris

Bereiding van de limoen crème

- Voeg de suiker en het limoensap bij de room en meng tot een lopend vaste crème

Serveren

- Schik in het midden van elk gekoeld bord een hoopje fruitmacedoine
- Schik daarop schuin een Solokoekje
- Giet de soep rondom het fruit en lepel wat lopend vaste citroencrème rondom
- Geef er de rest van de koekjes apart bij
- Werk af met enkele viooltjes
- Serveer met een glaasje Muscat de Beaumes-de-Venise of met een ijsgekoelde citroenlikeur Lemoncello of Lemoncimo)

Tip

- Als U limoen of citroensap aan de room toevoegt, stremt hij. Opkloppen is dan normaal niet meer nodig om een dikkere "crème" te verkrijgen