Menu 31.

Asperges in lenteduo

Zalmfilets met kervelsaus

Zoete appeltjes met een pittig accent

Asperges in lenteduo

Om tot een geslaagde harmonie van lentesmaken te komen: meng het zoete van jonge doperwten, het pittig-bittere van groene asperges en het zachte van witte asperges

Ingrediënten (6 pers)

- 1 kg verse doperwtjes
- 200 gr groene asperges
- 300 gr witte Mechelse asperges
- 1 busseljonge pijpajuintjes
- 1 tuiltje groene pepermunt
- 30 gr boter
- 20 cl dikke verse room
- 1 snuifje poedersuiker
- zout, witte peper van de molen

Bereiding

- Peul de erwtjes
- Schil de asperges en snijd ze in stukjes van 3 cm
- Houd de koppen apart
- Verwijder de wortels en de pijpjes van de ajuintjes, maar laat een stukje groen
- Schil de ajuintjes maar laat ze heel
- Kook de erwtjes een twintigtal minuten in gezouten kokend water
- Voeg er halverwege de kooktijd de ajuintjes en de stukjes asperges aan toe
- Voeg de aspergekoppen pas op het laatst toe, vijf minuten vóór het einde van kooktijd
- Laat de verse room inkoken tot de helft
- Laat de helft van de boter smelten in een anti-kleefpan op matig vuur
- Fruit de groenten kort
- Voeg de ingekookte room toe, peper, zout en poedersuiker
- Voeg, weg van het vuur, de rest van de boter en de fijngehakte pepermuntblaadjes toe

Presentatie

- Serveer rechtstreeks op het bord als voorgerecht, of met sneetjes wit vlees of kip

Zalmfilets met kervelsaus

Kervel

- Tuinkervel, soepkervel, stekelzaad of tamme kervel is een aromatisch kruid met een anijsachtige geur en smaak. Het kan bijna het hele jaar door gezaaid en gekweekt worden, in pot of in volle grond. U kunt kervel meekoken, vb. in kervelsoep, maar bij warme gerechten en in sauzen is het toch aangewezen de kervel net voor het opdienen toe te voegen. Kervel past bij veel gerechten en is decoratief als afwerking.
- Roomse kervel is winterhard en heeft een varenachtig uitzicht. Het is een goede vervanger voor gewone kervel en heeft een intensere anijsgeur. Een andere naam is Spaanse kervel od doorlevende kervel.

Ingrediënten (4 pers)

- Solo Culinesse
- 1 sjalotje
- 4 zalmfilets (150 gr elk)
- 1 dl droge vermout
- 3 dl visbouillon
- peper en zout
- w dl room
- 1 takje peterselie
- 1 takje dragon
- 25 gr verse kervel

Bereiding

- Verwarm een oven voor op 200°C
- Strijk een ovenschotel in met Solo Culinesse
- Pel en snipper het sjalotje
- Strooi de snipper s in de ovenschotel en leg er de zalmfilets op
- Overgiet met de vermout en de bouillon
- Kruid met peper en (zee-)zout
- Dek af met alufolie met antiaanbaklaag
- Zet 20 minuten in de oven
- Controleer de gaarheid van de zalm
- Haal de filets uit de schotel en houd warm
- Giet het vocht door een zeef in een steelpannetje en laat even inkoken
- Voeg de room toe, laat inkoken tot sausdikte en breng op smaak
- Spoel, pluk en droog ondertussen de groene kruiden en hak ze
- Houd wat kervel apart (zie tip)
- Voeg de kruiden net voor het opdienen bij de saus
- Dien op met groene boontjes, spinazie of broccoli en een gekookt aardappeltje, deegwaren of rijst
- Werk af met verse (roomse) kervel

Warme appeltjes met Roquefort

Ingrediënten (4 pers)

- 2 appels (Jonagold)
- 2 dl droge witte wijn
- 3 eetlepels vloeibare honing
- 4 gedroogde vijgen
- 150 gr Roquefort
- appelboor

Bereiding

- Met appelboor klokhuizen uit appels boren
- Appels schillen en in dunne schijven snijden
- In pan wijn met honing aan de kook brengen
- Appelschijven erin leggen en afgedekt ca. 5 minuten zachtjes koken, halverwege voorzichtig omscheppen
- Appel uit pan op groot plat bord scheppen
- Achtergebleven stoofvocht op hoog vuur in ca. 5 minuten tot siroop inkoken
- Intussen vijgen in reepjes snijden
- Vijgen door siroop scheppen
- Siroop over appel schenken en tot gebruik laten afkoelen
- Appelschijven met vijgen en siroop over vier borden verdelen
- Kaas erover verkruimelen

Wijntip

- Bij het pittige van de blauwe schimmelkaas en het zoetzure van de appel smaakt een fris zoete witte wijn verrukkelijk vb.Moezelland Riesling Spätlese maakt dit dessert helemaal af