

Menu 42

Asperge-appelsalade met geitenkaas

Aspergeroomsoep met zalm en chevagne

Gebraden kwartels met asperges

**Buideltje van seizoenfruit met
een coulis van vanille**

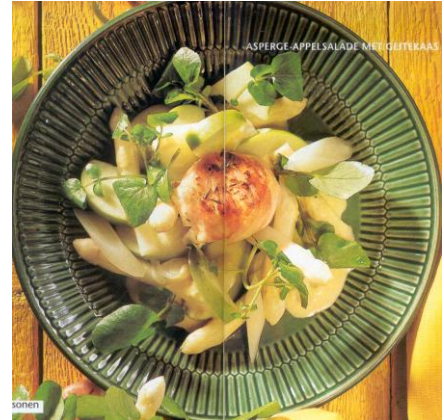
Asperge-appelsalade met geitenkaas

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bundeltjes asperges
- 1 groene appel
- 4 geitenkaasjes
- 4 dunne plakken ongezouten spek
- een handjevol waterkers

Ingrediënten vinaigrette

- 2 dl maïsolie
- 1 eierdooier
- 2 eetlepel wijnazijn
- 1 eetlepel verse dragonblaadjes



Bereiding

- Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar
- Was de appel en verdeel hem in partjes, verwijder het kokhuis en de pitten
- Rol de geitenkaasjes in een plakje spek
- Zet onder de hete grill tot het spek goudbruin is
- Doe de eierdooier, de olie, de wijnazijn en de dragonblaadjes in een mengkom en mix tot een gladde saus
- Verdeel de uitgelekte asperges, de appelpartjes en de waterkers over de borden
- Besprenkel met een lepel saus en leg de warme geitenkaasjes bovenop

Wijntip

- Muscat d'Alsace – een droge witte Elzaswijn met een delicaat muscaataroma en een weids boeket

Aspergeroomsoep met zalm en chevagne

Ingrediënten (4 pers)

- 3 botten asperges
- 2 aardappelen
- 1 ajuin
- 1 wit van prei
- 3 liter kippenbouillon
- 3 dl room
- olijfolie
- 300 gr verse zalm
- kervel
- chevagnekaas

Bereiding

- Schil de asperges en snij ze zeer fijn, bewaar de punten
- Stoof ze aan samen met de aardappelen, ajuin en het fijngesneden wit van prei
- Bevochtig met de kippenbouillon
- Laat 30 minuten koken en mix de soepzeer fijn
- Voeg er de room en de aspergepunten aan toe
- Snij de zalm in blokjes en schik in een diep bord
- De chevagnekaas in fijne reepjes snijden en over de zalm leggen
- Overgiet met de soep en versier met kervel

Gebraden kwartels met asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 4 kwartels
- 500 gr witte asperges
- 0.5 dl room
- 4 aardappelen
- 50 gr boter
- 4 vellen brickdeeg
- 2 dl kalfsfond
- 50 gr prinsessenboontjes
- ½ rode paprika
- 100 gr knolselder
- 1 wortel
- boter om te bakken



Bereiding

- Maak de boontjes, de rode paprika, de knolselder en de wortel schoon en snijd deze groenten in brunoise
- Braad de kwartels
- Reinig de asperges, schil ze en kook ze
- Hou de punten apart
- Snij de rest in brunoise en hou warm in de ingekookte room
- Maak mandjes van brickdeeg en bak af
- Stoom de aardappelen gaar, hol ze uit en vul ze met de brunoise van groenten
- Hou warm in de oven
- Kook de kalfsfond in met een weinig aspergevocht en bind met boter
- Vul de mandjes met de aspergebrunoise
- Schik samen met de asperges, gevulde aardappelen en de kwartels op het bord
- Nappeer met de saus

Wijntip – levendige rode wijn

- Beaujolais Villages
- Cabernet Sauvignon

Buideltje van seizoenfruit met een coulis van vanille

Ingrediënten (4 pers)

- 400 gr seizoenfruit
- 4 vellen filodeeg
- 80 gr suiker
- 5 cl Grand Marnier
- 4 reepjes sinaasappelschil

Ingrediënten voor vanillesaus

- 2 eidooiers
- 30 gr suiker
- 2 dl halfvolle melk
- ½ vanillestokje



Bereiding

- Maak het fruit schoon en schik het op een blaadje van filodeeg met de suiker
- Flambeer daarna met Grand Marnier
- Bind toe met reepjes sinaasappelschil
- Bak de buideltjes in de oven en laat bruinen

Bereiding vanillesaus

- Klop de eidooiers op met de suiker tot een witte schuimende massa
- Kook de melk met het vanillestokje
- Roer de melk door de eidooiers
- Zeef dit en laat zachtjes indikken zonder koken
- Schik de buideltjes op het bord met het vanillesausje

In het glas - Lichte, zoete, witte wijn die past bij de gebruikte likeur

- Muscat Vendanges Tardives
- Moscato Auslese