

Menu 52.

**Torentje van gemengde asperges met
kreeft en Superanoham**

Aspergesoep met waterkers

**Gebakken tarbot met tijm, knoflook en
asperges**

**Lasagne van chocolade met vanilleroomijs
en rozijnen in rum**

Torentje van gemengde asperges met kreeft en Superanoham

Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr witte asperges
- 250 gr groene asperges
- 4 kreeftjes (van 250 gr)
- 5 dl court-bouillon
- kervel
- 1 krop eikenbladsla
- 1 krop sla
- 200 gr Superanoham
- 4 tomaten
- 1 ei
- 200 gr bladerdeeg
- 1 eetlepel maanzaadjes
- 20 gr spaghetti
- ½ dl magere yoghurt
- 1 eetlepel mayonaise



Bereiding

- Maak de asperges schoon en kook ze gaar in ruim gezouten water
- Snijd de punten van de asperges en leg ze opzij
- Maak een coulis van de stengels: snijd de stengels in stukjes en mix ze met de yoghurt en de mayonaise
- Kook de baby-kreeftjes in een court-bouillon
- Verwijder de karkassen maar bewaar de koppen en de scharen
- Snijd het vlees in stukjes
- Zet de oven op de laagste stand en laat 3 plakken Superanoham per persoon drogen tot ze knapperig zijn
- Rol het bladerdeeg uit en bestrooi gul met maanzaad
- Snijd dan kleine reepjes van het deeg en bak af in de oven
- Frituur enkele spaghettistengels kort in hete olie
- Boter een cilinder van 10 cm diameter in en bekleed de binnenzijde met groene en witte aspergepunten
- Snijd de ontvelde en ontpitte tomaten in kleine blokjes
- Snijd de rest van de sneden ham in stukjes
- Was de sla zorgvuldig en verdeel in kleine plukjes
- Vul de cilinder op met deze ingrediënten en met het kreeftenvlees en druk stevig aan
- Kook het ei hard en plet het
- Plaats de cilinder op het bord, neem de vorm weg en werk af met de kreeftenschaar, de gedroogde sneden ham, een plukje kervel en enkele gefrituurde spaghettistengels
- Lepel de saus rondom en versier met de kreeftenkop, de maanzaadstaafjes en geplet ei

Tip “Koken asperges”

- Zet de asperges op in koud water met 1 theelepel zout, een klontje boter en een takje peterselie. Als het water kookt haal de kookpot van het vuur en laat nog ze 10 minuten rusten alvorens de asperges er uit te halen

Aspergesoep met waterkers

Ingrediënten (4 pers)

- 1 bot witte asperges
- 1 aardappel
- 1 wit van prei
- 1 ajuin
- 2 liter groentebouillon
- 2 dl Alpro Soja Cuisine
- 1 bakje waterkers
- Alpro bakken en braden

Bereiding

- Schil de asperges en snij ze fijn
- Stoof ze aan in Alpro bakken en braden samen met de aardappel, prei en ajuin
- Bevochtig met de bouillon
- Laat gedurende 35 minuten koken tot alles super gaar is
- Mix en voeg de Alpro Soja Cuisine toe
- Was de waterkers
- Giet de soep in het bord
- Versier met een toefje waterkers

Gebakken tarbot met tijm, knoflook en asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr tarbotmoten
- 100 gr witte asperges
- 100 gr groene asperges
- 2 teentjes knoflook
- 250 gr roomboter
- 2 dl droge witte wijn
- 1 dl gevogeltefond
- ½ dl room
- 4 takjes tijm



Bereiding

- Bak de tarbot moten in de oven gedurende 20 minuten in de gevogeltefond waarin tijm en wat knoflook hebben getrokken
- Laat de witte wijn met de rest van de knoflook inkoken
- Voeg room toe en klop op met boter
- Reinig de asperges en kook ze
- Versnijdt en leg alles op een voorverwarmd bord

Lasagne van chocolade met vanilleroomijs en rozijnen in rum

Ingrediënten (4 pers)

- 120 gr chocolade puur
- 120 gr witte chocolade
- 1 dl room
- 8 bolletjes vanilleroomijs
- 50 gr rozijntjes
- 2 cl rum
- 4 eetlepels frambozencoulis
- 4 eetlepels mangocoulis
- 20 gr frambozen
- 4 takjes appelmunt



Bereiding

- Smelt de witte chocolade
- Laat de rozijnen weken in de rum
- Roer het roomijs, de room en de witte chocolade met de rozijnen om tot een gladde massa
- Verdeel deze massa in ronde vormpjes en laat harden in de diepvries
- Smelt de fondantchocolade en maak met een spatel 12 ringen op boterhampapier
- Haal de roomijs uit de vormen en snijd ze in 2
- Maak een torentje met afwisselend roomijs en chocoladeringen
- Werk af met de frambozen en de munt
- Dien op met de frambozencoulis en de mangocoulis

Wijntip

- Krachtige zoete wijn Banuyls of Hongaarse Tokay Cream Sherry of Pineau de Charentes op een temperatuur van 12°C