

**Menu 72. - Aspergemenue**

**Asperge-tomaatsalade met gerookte kip**

**Thaise aspergesoep met zalm**

**Asperges traditioneel**

**Kaastaart met noten**

## Asperge tomaat salade met gerookte kip

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 stuks geschilde asperges
- 400 gr gerookte kipfilet
- 8 stuks tomaat
- raspberry dressing (O'life)
- 1 bakje verse frambozen
- zout uit de molen



### Bereiding

- Kook de asperges volgens 3 basis recept – zie verder - en snij deze schuin in 3 gelijke stukken
- Plisseer de tomaten (ontdoen van het velletje) en snij hier partjes van
- Ontdoe deze van hun zaad, maak de tomaat rustig lauwwarm in  $\pm$  100 ml raspberry dressing en doe daar als laatste de asperges bij
- Dresseer alles op eigen wijze en maak dit lekkers af met verse framboos en dun gesneden gerookte kipfilet

## Thaise aspergesoep met zalm

### Ingrediënten (4 pers)

- 18 witte of groene asperges
- 150 gr gerookte zalm blokjes
- Thaise vissaus
- verse sereh (citroengras) ± 5 cm fijn gesneden
- 1 pot visfond (± 4 dl)
- 1 theelepel saffraan
- zout naar behoefte

### Bereiding

- Snij van de al geschilde asperges van de onderkant 3 cm af
- Kook ze in ruim water en zout gedurende 3 minuten
- Laat ze afkoelen in het kookvocht
- Besprenkel de zalmblokjes met vissaus en laat ze 15 minuten hierin marineren
- Doe in een pan de visfond en vul deze met aspergekookvocht aan zodat het 6 dl wordt
- Breng dit met de sereh en saffraan aan de kook en laat dit gedurende 5 minuten tegen de kook aan trekken
- Naar keus op smaak maken met zout
- Verwarm de soepborden of kommen, verdeel de in ± 3 cm gesneden warme asperges, doe daar de visblokjes op en schenk hier de hete bouillon over

### Tip

- Voor een romige variant een lepel crème fraîche toevoegen aan het kookvocht

## Asperges traditioneel

### Ingrediënten (4 pers)

- 24 asperges
- 12 plakken beenham
- 8 gekookte eieren
- 12 aardappels
- boter
- fijn gesneden bieslook



### Bereiding

- Kook de asperges volgens basis recept
- Schil en kook de aardappels, kook de eieren naar behoefte halfzacht, warm de ham op in een beetje aspergekookvocht en verwarm de boter tot 'saus'
- Dresseer dit alles naar eigen keuze op een groot bord en bestrooi het met fijn gesneden bieslook

## Basisrecept

Dit basisrecept komt regelmatig terug in de overige recepten

### Bereiding

- Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg er zout aan toe (zo zout als de zee!)
- Groenten in het algemeen nemen de eerste minuut smaak op
- Schil de asperges goed en doe de schillen in het zoute water, breng weer aan de kook en laat zo'n 5 minuten flink doorkoken
- Neem, met een schuimspaan, de schillen uit de pan en leg de asperges in het kookvocht, zorg dat ze  $\pm 3$  cm onder kookvocht staan, schep het overtollige kookvocht uit de pan
- Kookvocht weer aan de kook laten komen en 3 à 4 minuten laten koken, pan van het vuur, asperges in het kookvocht helemaal laten afkoelen
- Vlak voor gebruik de kontjes van de asperges afsnijden en de asperges verwarmen in een beetje kookvocht

## Kaastaart met noten

### Ingrediënten (6 pers)

- 250 gr speculaaskoekjes
- 125 gr boter
- 500 gr verse volle kaas
- 250 gr fijne suiker
- 100 gr gepelde noten
- 2 eetlepels bloem
- 3 eieren
- 250 ml room
- citroensap



### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Bekleed een springvorm met bakpapier
- Hou een paar noten apart
- Maal de rest
- Verkruimel de koekjes
- Laat de boter smelten (niet kleuren)
- Vermeng koekjes, boter en noten
- Druk de pasta uit op de bodem van de vorm
- Klop de kaas op met 150 gr fijne suiker, de bloem en de eieren
- Voeg er de room aan toe
- Roer glad
- Schep de crème op de koekjesbodem
- Bak de taart 30 à 40 minuten in het midden van de oven
- Verwarm de rest van de suiker met 1 eetlepel water
- Laat lichtjes karameliseren
- Blus met een paar druppels citroensap
- Schep er de hele noten door
- Ontvorm de taart
- Werk ze af met de gekarameliseerde noten
- Laat afkoelen

### Wijntip

- Droog maar stevig wit, zoals Auslese 2001 van August Ziegler, een kruising van Riesling en Sylvaner uit de Duitse Pfalz