

Menu 73. - Aspergemenue

Zomerse noedelsalade

Koud-warm perzikensoepje

**Tilapiafilet met asperges en
witte-wijnsaus**

**Aarbei-rabarbercompote met ijs van witte
chocolade**

Zomerse noedelsalade

Ingrediënten (4 pers)

- 250 gr rijstnoedels
- 2 eetlepels plantaardige olie
- 4 teentjes knoflook, uit de knijper
- 1 theelepel suiker
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 2 eetlepels Japanse vissaus
- 1 eetlepel limoensap
- 2 zachte chilipepertjes, zonder zaadjes en in rondjes gesneden
- ½ rode paprika, in fijne reepjes
- ½ groene paprika, in fijne reepjes
- 2 wortelen, in julienne
- 1 rode ui, fijngesnipperd
- 2 lente-uitjes, in rondjes
- verse koriander, naar smaak
- plakjes limoen



Bereiding

- Week de noedels in een kom heet water tot ze zacht zijn
- Laat ze goed uitlekken
- Verhit de olie in een pan en fruit er de knoflook en de sjalotten in aan
- Doe er de suiker bij en laat nog even zachtjes fruiten
- Meng het met de noedels en laat afkoelen
- Vermeng in een slakom de vissaus, limoensap, chilipepertjes, paprikareepjes, wortel, rode ui en lente-uitjes
- Meng er de noedels door
- Kruid eventueel met peper en zout
- Werk de salade af met verse koriander en plakjes limoen

Koud-warm perzikensoepje

Ingrediënten (4 pers)

- 8 gele perziken
- 2 stengels citroengras
- 2 eetlepels korianderblaadjes, grof gehakt
- ½ liter water
- 500 gr suiker



Bereiding

- Verwijder de buitenste bladeren van het citroengras
- Snij de helft van het zachte deel in ringetjes
- Vermeng het water met de suiker en het citroengras
- Verwarm en laat even koken, tot de suiker opgelost is
- Pel de perziken en verwijder de pit
- Pocheer 4 perzikhelften even in het suikerwater en laat ze uitlekken
- Snij de overige perziken in grove stukken en doe ze bij het suikerwater
- Pureer met de staafmixer en laat het soepje afkoelen in de koelkast
- Leg de warme halve perziken elk in een diep bordje
- Giet er wat van de koude soep over en werk af met een takje koriander en een stukje citroengras

Tilapiafilet met asperges en witte-wijnsaus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 tilapiafilets
- sap van 1 citroen
- 3 sneetjes oud witbrood
- zout en versgemalen peper
- 2 eiwitten
- 25 gr boter

Ingrediënten voor de saus

- 2 sjalotjes
- 400 ml droge witte wijn
- 2 eetlepels gehakte peterselie (vers of diepvries)
- 200 ml kookroom
- 1 theelepels kerriepoeder

Ingrediënten voor de asperges

- 500 gr groene of witte asperges
- 3 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels gehakte basilicum (vers of diepvries)



Bereiding

- Begin met de saus: pel de sjalotjes en snipper ze
- Breng in een pan de wijn met de sjalot en peterselie aan de kook en kook dit op een hoge stand in ± 10 minuten in tot nog een derde van de wijn over is
- Wrijf intussen de tilapiafilets in met citroensap en laat ze even liggen
- Verkrummel de sneetjes brood (in de keukenmachine) en doe het kruim over in een diep bord
- Dep de tilapiafilets droog met keukenpapier, bestrooi ze met zout en peper en haal ze door het losgeklopte eiwit
- Wentel de tilapiafilets door het broodkruim en druk dit goed aan
- Zeef de ingekookte wijn boven een andere pan
- Roer de kookroom en kerriepoeder erdoor en kook het geheel nog ± 5 minuten tot een gebonden saus ontstaat
- Snijd de asperges in schuine stukjes van 3 cm
- Verhit de olijfolie in een wok en roerbak de asperges ± 3 minuten
- Voeg 50 ml water en zout en peper naar smaak toe en laat de asperges in nog 2 à 3 minuten gaar worden
- Verhit de boter in een grote koekenpan, bak de tilapiafilets in ± 6 minuten
- Keer ze halverwege tot ze goudbruin en gaar zijn
- Schep de basilicum door de asperges en schep ze op 4 borden
- Rangschik de tilapiafilets erop
- Schep de romige wijnsaus over de vis.

Wijntip

- Een frisse riesling uit de Elzas of een Duitse riesling classic maken het geheel extra lekker.

Aardbei-rabarbercompote met ijs van witte chocolade

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr aardbeien
- 200 gr rabarber
- 100 gr suiker
- 1 mespunt kaneel
- 1 vanillestokje
- scheutje witte wijn

Ingrediënten voor het vanilleschuim

- ¼ liter verse room
- 4 eierdooiers
- 20 ml advocaat
- 1 vanillestokje
- 50 gr suiker

Ingrediënten voor het chocoladeijs

- ¾ liter melk
- 50 gr suiker
- 200 gr witte chocolade
- 9 eierdooiers



Bereiding

- Spoel de aardbeien, verwijder het kroontje en halveer ze
- Schil de rabarberstelen en snij ze in stukken van ± 2 cm
- Bewaar de schillen
- Doe de gespoelde schillen van de rabarber in een pan met de suiker en laat ze karameliseren
- Blus met een scheutje witte wijn (let op voor hete spatten!)
- Snij het vanillestokje in de lengte open en haal het merg eruit
- Doe dit, samen met de kaneel, bij de rabarberschillen
- Laat een beetje inkoken en giet door een zeef
- Doe de stukjes rabarber met dit kookvocht in een vuurvaste schotel
- Laat ze in de oven op 200°C gaar worden
- Haal ze uit de oven en voeg er de aardbeien aan toe
- Breng voor het vanilleschuim de room, advocaat, suiker en het merg van het vanillestokje aan de kook
- Klop er met de garde de eierdooiers door (blijven kloppen zodat het eigeel niet stolt!)
- Laat al roerend verderkoken tot de saus gebonden is
- Breek voor het ijs de witte chocolade in stukjes
- Breng de melk met de suiker aan de kook en laat hierin de chocolade smelten
- Laat verder koken en klop er met de garde de eierdooiers door
- Blijf kloppen tot het mengsel schuimig is
- Doe het mengsel in de ijsmachine of laat het opstijven in de diepvriezer
- Klop, vlak voor het serveren, de vanillesaus met de staafmixer schuimig
- Verdeel de vruchtencompote over de borden, schep er wat vanillesaus op en leg er een bolletje ijs bovenop
- Werk eventueel af met een chocoladefantasietje en/of een takje verse munt

Wijntip

- De Riesling Eiswein van het huis Ruppertsbergen Lonsbusch in de Pfalz is zoet, maar heeft voldoende frisse zuren