

Menu 82.

**Gedroogde ham met een slaatje van
Mechelse asperges**

Aspergeroomsoep

**Charlotte van Keerbergse asperges met
geplette aardappelen,
gepocheerd hoeve-eitje,
gerookte zalm en maltezersaus**

Karnemelkpannenkoekjes met appel

Gedroogde ham met een slaatje van Mechelse asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 20 mooie asperges
- 8 sneetjes gedroogde ham
- 200 gr gemengde sla
- 100 gr Stilton kaas

Ingrediënten voor de vinaigrette

- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel balsamico-azijn
- 1 eetlepel sherry-azijn
- 1 eetlepel « extra vierge » olijfolie
- 1 dl room
- peper en zout



Bereiding

- Schil de asperges en bind ze in twee busseltjes
- Breng ondertussen een ruime pan licht gezouten water aan de kook
- Dompel de aspergebundels erin wanneer het water goed kookt
- Leg er een handdoek op en breng terug aan de kook
- Opgepast! De asperges mogen maar een minuutje doorkoken
- Haal dan de pan van het vuur en laat de asperges nog een kwartier in het kookvocht liggen. Op deze manier bent u zeker dat de asperges echt beetbaar blijven en niet te veel smaak verliezen
- Maak intussen de roomvinaigrette: Doe de mosterd, de beide azijnsoorten, olie, peper en zout in een kom
- Zet de staafmixer erin en klop tot alles goed gebonden is
- Mix op het laatst ook de room onder de vinaigrette
- Was de sla en trek hem in kleine stukjes
- Snijd de sneden ham nog eens in plakjes van ongeveer 5 bij 5 cm
- Snijd de goed uitgelekte asperges in 3 stukken
- Hou de aspergepunten apart
- Snijd de middenstukjes op zo'n 5 cm en verdeel de onderkanten in kleine, schuine schijfjes
- Plet de Stilton met twee eetlepels roomvinaigrette en meng de aspergestukjes onder deze pasta
- Snijd de middelste aspergestukjes nog eens in de lengte door en bekleed er ronde springvormpjes mee
- Schep de stilton-asperges erin, en druk goed aan
- Keer de vormpjes in het midden om op koude borden
- Leg de aspergepuntjes er zig zag bovenop
- Rondom komen slasnippers, plakjes ham en de rest van de roomvinaigrette

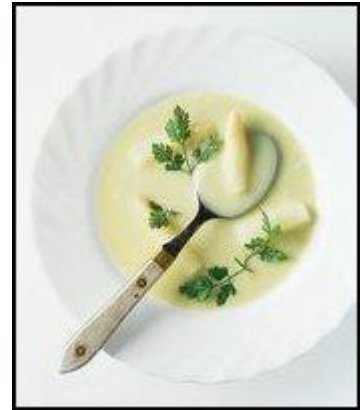
Dranktip

- Witbier Hoegaarden

Aspergeroomsoep

Ingrediënten (4 pers)

- 1 ui
- 1 preiwit
- 2 stengels bleekselderij
- 1 bussel asperges
- boter
- 1½ eetlepel bloem
- 2½ liter groentebouillon
- peper en zout
- kruidentuil (peterseliestengels, tijm, laurier)
- ½ dl room
- verse kervel



Bereiding

- Maak de groenten schoon: pel de ui, trek de buitenste bladeren van de prei en schil de asperges
- Snij ui, preiwit, selderij en drie vierde van de asperges grof
- Smelt boter in een ruime pan en stoof er de groenten glazig in
- Bestrooi met bloem, meng en laat even drogen op het vuur
- Voeg de bouillon toe, kruid met peper, zout en kruidentuil
- Breng aan de kook en laat zacht gaarkoken
- Verwijder de kruidentuil en draai de soep door een roerzeef of mix ze fijn
- Controleer de kruiding en werk af met room
- Snij de rest van de geschilde asperges in stukken van 3 cm en kook ze krokant in lichtgezouten kokend water
- Werk er de soep mee af en versier met verse kervel

Charlotte van Keerbergse asperges met geplette aardappelen, gepocheerd hoeve-eitje, gerookte zalm en maltezersaus

Ingrediënten (4 pers)

- 300 g Nicola-aardappelen
- 48 middelgrote, witte Keerbergse asperges
- 1 sinaasappel
- suiker
- 4 hoeve-eitjes
- 1 eetlepel azijn
- 4 plakken gerookte zalm
- 1 kort gekookt preiblad
- 200 gr geklaarde boter
- bladpeterselie
- peper, nootmuskaat en zout

Ingrediënten voor de saus

- 1 eetlepel witte wijnazijn
- enkele geplette witte peperbollen
- 3 eierdooiers
- sap van 1 perssinaasappel
- sap van ½ citroen
- 4 eetlepels water

Bereiding

- Zet de aardappelen in de schil op in koud, gezouten water
- Kook gaar, pel en plet ze met 50 g boter
- Kruid met peper, zout en nootmuskaat
- Kook de asperges
- Haal ze uit het kookvocht en snij ze in twee stukken
- Snij het achterste stuk van de stengel in kleine rondjes en doe de helft van de plakken bij de puree
- Bereid de saus: kook 2 eetlepels water met witte wijnazijn en peperbollen in tot een siroop
- Voeg de eierdooiers en 2 eetlepels water toe en klop op, op een laag vuurtje
- Verhoog het vuur beetje bij beetje en blijf kloppen tot een gladde saus
- De eierdooiers mogen niet koken want dan schift de saus
- Het kloppen kan ook gebeuren in een bain-marie
- Kook het sap van de perssinaasappel in tot 1 eetlepel en doe bij de saus
- Voeg het sap van een halve citroen toe
- Controleer de kruiding
- Verwijder de schil van de eetsinaasappel met een dunschiller en snij in fijne reepjes
- Kook de schilreepjes tweemaal kort in telkens nieuw water en laat licht konfijten in suikersiroop
- Schil de eetsinaasappel en snij in kwartjes
- Warm de asperges weer op
- Pocheer de hoeve-eitjes in water met azijn en zout gedurende drie minuten
- Steek met een ronde vorm cirkels uit de zalm
- Leg op ieder bord in het midden een plakje gerookte zalm
- Zet hier de ronde uitsteekvorm op en plaats de aspergepunten tegen de wand
- Lepel de geplette aardappelen in de ringen en breng het hoeve-eitje aan
- Verwijder de ringen en hou de asperges bijeen met een preilint
- Overgiet het eitje met wat Maltezersaus en versier met gekonfijte sinaasappelschil en blaadjes bladpeterselie
- Verwijder de vormen
- Lepel de rest van de saus rond de constructie en versier met sinaasappelkwartjes en aspergerondjes



Karnemelkpannenkoekjes met appel

Ingrediënten (4 pers)

- 250 g bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- ½ theelepel dubbelkoolzure soda (Natrium bicarbonaat)
- ¼ theelepel zout
- 1 theelepel gemalen kaneel
- ½ theelepel gemalen gember
- ½ theelepel gemalen kruidnagel
- 2 eieren
- 50 gr lichtbruine suiker
- 2½ dl karnemelk
- 1 dl water
- 75 gr boter, gesmolten



Ingrediënten voor de afwerking

- 3 appels
- ½ lepel vanille-ijs
- 1 theelepel gemalen kaneel
- ahornsiroop

Bereiding

- Zeef de eerste zeven ingrediënten in een kom
- Klop in een andere kom de eieren los met de suiker
- Voeg de karnemelk, het water en 25 gr boter toe, en roer goed
- Voeg ten slotte de bloem toe en roer tot een glad beslag
- Laat het beslag 2 uren rusten in de koelkast
- Was de appels en snij ze in dunne schijfjes
- Laat het ijs een beetje zachter worden in de koelkast en roer er de kaneel door
- Doe een beetje boter in een pan en bak een schijfje appel 1 minuut aan elke kant
- Voeg genoeg beslag toe om de appel net niet te bedekken (het beslag zal tijdens het bakken uitlopen en de appel helemaal bedekken)
- Bak de pannenkoekjes 1 minuut aan elke kant en hou ze warm
- Verdeel de pannenkoekjes over vier borden en serveer ze met het ijs en de ahornsiroop