

Menu 83. - Aspergemenue

Wit voorgerechtje in een glas

Paprikasoep met met prosciutto tortellini

**Krokant gebakken kipfilet met witte asperges,
geplet ei, charlotte-pureetje en
saus met groene peper**

Zabaglione met vanilleroomijs en fruit

Wit voorgerechtje in een glas

Ingrediënten (4 pers)

- 200 g victoriabaars (of andere witvis)
- een bussel asperges
- 4 bloemkoolbloemetjes
- enkele sprietjes bieslook
- 100 gr zure room
- 50 gr gerookte forel
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel yoghurt

Bereiding

- De asperges schoonmaken, in stukken snijden en krokant stomen of koken
- De vis in blokjes snijden en stomen
- Een romig sausje bereiden door zure room, yoghurt, mayonaise en gesneden forel te pureren
- Kruiden met peper en zout
- De ingrediënten stapelen in grote wijnglazen: eerst de aspergestukken, dan de witvis, het romig sausje en vervolgens een toefje gestoomde bloemkool en aspergepunten
- Versieren met een weinig gesnipperde bieslook: het groen maakt het wit nog witter!
- Dit stapelgerecht kan aan tafel worden opgediend, of als aperitiefhapje of lepelgerecht tijdens een receptie

Paprikasoep met met prosciutto tortellini

Ingrediënten (4 pers)

- 3 dikke paprika's (rood, geel of oranje)
- 30 tortellini met prosciutto crudo (Benito, versmarkt)
- 2 dikke wortelen
- 1 ui
- 1dl room
- 1½ liter kippenbouillon (3 blokjes opgelost in 1½ liter heet water)
- 1 teentje knoflook
- ½ potje bieslook
- ½ koffielepel tijm
- 1 laurierblaadje
- peper en zout



Bereiding

- Verwijder de witte zaadlijsten en de pitten uit de paprika's en snij in grove stukken
- Versnipper de ui, het knoflook en het bieslook
- Snij de wortelen in schijfjes
- Doe de stukken paprika, de ui, het knoflook en de wortelen in een kookpan
- Kruid met tijm en laurier en giet de kippenbouillon erover
- Laat 25 minuten koken
- Haal het laurierblaadje uit de kookpan en mix tot een gladde soep
- Voeg de tortellini bij de soep en laat nog vijf minuten gaar worden op een matig vuur
- Klop de room half stijf en meng er het bieslook onder
- Kruid naar smaak met peper en zout
- Schep de soep in diepe borden
- Zorg dat iedereen ongeveer 5 tortellini's heeft en doe een lepeltje kruidenroom in het midden van elk bord

Krokant gebakken kipfilet met witte asperges, geplet ei, charlotte-pureetje en saus met groene peper

Ingrediënten (8 pers)

- 8 kipfilets
- 24 witte asperges
- 4 eieren
- 100 gr peterselie
- peper, zout en muskaatnoot
- 500 gr charlotte-aardappelen
- 50 gr boter
- 2 stengels jonge ui
- grof zeezout



Ingrediënten voor de saus

- 2 dl kalfsjus
- groene pepers op sap
- 1 koffielepel room
- 50 gr boter
- 1 koffielepel cognac

Bereiding

- Kipfilets dicht schroeien en verder laten garen in de oven gedurende 5 a 6 minuten, daarna trancheren
- Asperges schillen en beetgaar koken in licht gezouten water
- Besprenkelen met geklaarde boter en warm houden
- Eieren bijna hard koken (8 minuten), laten afkoelen en fijn malen
- Kruiden met peper en zout
- Peterselie schoonmaken, drogen en frituren, bestrooien met zout en licht verkrumelen
- Aardappelen gaar koken in licht gezouten water, met stamper tot puree verwerken en smeuiig maken met boter, kruiden met peper en zout
- Voor de saus de kalfsjus met groene pepers en cognac inkoken, binden met boter, kruiden met peper en zout
- Bedje maken van aardappelpuree met hierop de kipfilet en ernaast de asperges
- Tussenin de mimosa van ei en op het uiteinde van de asperges gefrituurde peterselie
- Saus in lijntjes er rond trekken

Zabaglione met vanilleroomijs en fruit

Ingrediënten (1 pers)

- 1 flinke bol vanilleroomijs per persoon
- fruit vb. aardbeien, ananas, druiven, meloen, enz. ...

Ingrediënten voor de zabaglione (1 pers)

- normale portie - 1 eidooier per persoon
- wat grotere portie - 2 eidooiers per persoon
- per eidooier één eierschaaltje alcoholische drank en één eierschaaltje suiker



Bereiding

- Au bain marie, kookpot met water waarin een kleinere kookpot hangt die door het opkloppen zeker niet in de grotere kookpot kan vallen. De kleinere kookpot mag net het water niet raken
- Doe eidooiers suiker en drank bijeen en klop heel stevig in 8 vorm tot de zabaglione redelijk vast is. De massa mag net niet koken, anders gaat het ei schiften
- Gebruik een diep bord
- Snij de ananas en meloen of ander fruit in kleine blokjes van maximaal 1cm bij 1cm
- Doe 1cm van elk in blokjes gesneden fruit in een ring van 8 à 10 cm diameter midden in een diep bord zodat er een bodempje van 2 cm op uw bord ligt
- Garneer het bord met de rest van het fruit naar believen en naar eigen fantasie
- Doe één bol vanilleroomijs op dat fruitbodempje
- Overgiet het geheel met de zabaglione
- Bestrooi met poedersuiker en brandt met een crème brulleé brandertje de suiker wat bruin
- Dien op – Smakelijk!

Tip

- Als alcoholische drank wordt origineel Marsala wijn gebruikt maar men kan evengoed een andere drank gebruiken zoals amaretto, zoete witte wijn of droge witte wijn, zelfs limoncello, cognac of rhum zijn geschikt
Wel moet er rekening gehouden worden met de zoetheid van de drank. Men moet wat doseren
- Als men zoete witte wijn gebruikt moet men wat minder suiker gebruiken. Men kan ook zoete en droge witte wijn samen gebruiken of een geutje amaretto met de wijn, enz.