

Menu 91.

Aspergesoep met kip en bosui

Spiesje van tijgergarnalen met asperges

Asperges met mosterd-tuinkruidensaus

**Banaan en kokoskoek overgoten
met sabayon**

Aspergesoep met kip en bosui

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr witte asperges, geschild en in stukjes van 3 cm
- 1 kippenbouillontablet
- 30 gr boter
- 30 gr bloem
- 2 lente-/bosuitjes, in smalle ringetjes
- 100 gr gerookte kipfilet, in smalle reepjes
- zout en versgemalen peper
- 125 ml (demi) crème fraîche



Bereiding

- Kook de aspergestukjes gaar in ± 10 minuten in $\frac{3}{4}$ liter water waaraan het kippenbouillontablet is toegevoegd
- Zeef het kookvocht en houd de groente apart
- Smelt de boter in een soeppan en roer de bloem erdoor
- Laat de roux onder af en toe roeren op een lage stand 2 minuten garen, zonder het mengsel te laten kleuren
- Schenk $\frac{1}{4}$ deel van het aspergekookvocht bij de roux
- Roer goed en kook het mengsel totdat het glad gebonden is
- Voeg al roerende de rest van het kookvocht toe
- Meng de aspergestukjes, bosui en kipfilet erdoor en breng de soep op smaak met peper en zout
- Serveer de soep met daarop een eetlepel crème fraîche

Wijntip

- Niet strikt noodzakelijk maar wel heel lekker: een glas Elzasser pinot blanc erbij

Spiesje van tijgergarnalen met asperges

Bereiden ± 30 min

Ingrediënten

- 4 Mechelse asperges
- 12 tijgergarnalen
- sojaolie
- verse oregano
- peper en zout
- limoensap



Bereiding

- Schil de asperges, breek het onderste houten gedeelte af en blancheer ze een paar tellen in kokend water
- Laat ze uitlekken op een servet
- Haal het pantser van de garnalen, maar laat de koppen zitten
- Snij met een scherp mesje de rugzijde in en verwijder het darmkanaaltje
- Snij de asperges schuin in vier stukken
- Rijg de asperges en de garnalen afwisselend aan spiesjes
- Kwast ze in met sojaolie en kruid met oregano, peper en zout
- Bak kort in een hete grillpan en besprenkel met een paar druppels limoensap

Asperges met mosterd-tuinkruidensaus

Bereiden ± 40 minuten

Ingrediënten (2 of 4 pers)

- 1 kg witte asperges, geschild
- zout
- 25 gr boter
- 2 eieren, hardgekookt
- 1 eetlepel gehakte bieslook (vers of diepvries) of 1 theelepel gedroogd
- 1 eetlepel gehakte peterselie (vers of diepvries) of 1 theelepel gedroogd
- 1 theelepel gehakte dille (vers of diepvries) of 1 theelepel gedroogd
- 1 bakje tuinkers
- ½ eetlepel mosterd
- 1 eetlepel citroensap
- 1 teentje knoflook, gepeld en geperst
- 2 eetlepels arachideolie of olijfolie (Mediterrane)
- 200 ml magere yoghurt
- 1 eetlepel cognac



Bereiding

- Kook de asperges 15 minuten in ruim water met zout en boter en laat ze nagaren
- Pel de eieren en hak ze fijn
- Meng de groene kruiden en voeg 1 theelepel gehakte tuinkers toe
- De rest van de tuinkers wordt gebruikt als garnering
- Roer mosterd, citroensap, knoflook en olie door de tuinkruiden
- Voeg ¾ deel van de gehakte eieren toe
- Meng de yoghurt en de cognac door het kruidenmengsel en maak er een dikke saus van
- Voeg zout naar smaak toe
- Leg de asperges naast elkaar op een ruime schaal
- Schep de saus er in een strakke lijn op
- Bestrooi met de rest van het ei en garneer met de overgebleven tuinkers

Tip

- Neem vieux of whisky in plaats van cognac
- Vervang de bieslook door gehakte lente-/bosui en gebruik basilicum in plaats van dille

Wijnadvies

- Dit gerecht vraagt om het frisse van de sauvignon blanc en het volle van de chardonnay: Santa Balera sauvignon blanc/chardonnay

Banaan en kokoskoek overgoten met sabayon

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bananen
- 2 rotsjes macaron (kokoskoeken van de bakker)
- 100 gr ongezouten hoeveboter
- 6 eierdooiers
- 1 scheut droge witte wijn
- 150 gr witte kristalsuiker

Bereiding

- De banaan in schijfjes snijden en deze schikken in een diep dessertbord
- De boter zacht laten worden en mengen met de verkruimelde rotsjes
- Deze mengeling uitstrijken over de plakjes banaan.
- De eierdooiers met de suiker in een pannetje (niet van aluminium !) kloppen tot een wit uitslaande massa
- Witte wijn toevoegen en de massa op een zacht vuurtje onder voortdurend kloppen opslaan tot een luchtige sabayon (opgepast, het schuim mag niet koken, want dan schiften de dooiers)
- De sabayon over de met kokos ingestreken banaan verdelen
- De borden kort in de oven onder de grill plaatsen tot de bovenkant goudkleurig is
- Warm opdienen