

**Menu 92.**

**Bloemkoolsoep met gongorzola**

**Aspergebonsbons met Gandaham met  
vongolé met pistou van kervel**

**Witte en groene asperges met  
kalfsentrecote, Roseval en  
dragon-kalfsjus**

**Frambozenmousse  
Speculaasmousse**

## Bloemkoolsoep met gorgonzola

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote bloemkool
- 20 gr boter
- 1 wit van prei
- 1 grote ui
- 1 snuifje nootmuskaat
- enkel druppels sherry-azijn
- witte peper van de molen
- zeezout
- 1½ liter gevogeltebouillon
- 200 gr gorgonzola
- 4 dikke sneden bruin brood
- 1 busseltje bieslook

### Bereiding

- Verwijder de bladeren van de bloemkool en snij deze in roosjes
- Maak de bloemkoolkern schoon en snij deze in blokjes
- Pel de uien en snij ze in fijne ringen
- Was de prei en snij hem in fijne ringen
- Laat de boter smelten in een kookpot en voeg de uien en de prei toe
- Laat op een zacht vuur ± 5 minuten zweten onder een deksel
- Voeg de gevogeltebouillon toe en breng aan de kook
- Voeg de bloemkoolroosjes en de kern toe
- Laat alles ± 15 minuten sudderen
- Snij het brood in dobbelsteentjes
- Fruit deze in een weinig boter tot ze mooi krokant zijn
- Laat uitlekken op keukenpapier
- Neem de soep van het vuur
- Voeg er de helft van de gorgonzolakaas aan toe en mix de soep grondig en zeef
- Breng de velouté op smaak met sherry-azijn, peper van de molen, zeezout en een snuifje nootmuskaat
- Verdeel de velouté over de borden en brokkel er de overige gorgonzola in
- Werk af met wat fijngesnipperde bieslook en de broodcroutons

## Aspergebombons met Gandaham, vongolé met pistou van kervel

### Ingrediënten (4pers)

- 1 kg AA Asperges voor de pistou
- 12 mooie plakken Ganda Ham
- ± 30 stuks vongolé
- ½ bos kervel
- 1 dl kippenbouillon
- 2 dl olijfolie extra vierge
- 2 dl slagroom ongezoet
- teentje knoflook
- 5 gr agar agar



### Bereiding

- Schil de asperges en kook ze op een lengte van 6 cm in gezouten water (15 gr/liter), beetgaar en zet apart
- Kook de afsnijdsels eveneens gaar in hetzelfde vocht en reduceer tot 3 dl
- Warm samen met kippenbouillon
- Breng in blender, voeg agar agar toe en laat 3 minuten draaien
- Breng op smaak naar eigen wens
- Koel af en spatel half geslagen room eronder en laat opstijven in koelkast
- **Bereiding pistou**
  - Draai een halve bos kervel met de knoflook en de olie tot een gladde massa in de blender en kruid stevig
- Verwijder de opgesteven aspergemassa uit de vorm, snijd in gewenste blokken en rol in de Ganda Ham
- Warm de asperges en de Gandahambombons voorzichtig tot 45°C graden, niet warmer
- Spoel de vongolé grondig in ruim water en stoof even in een weinig witte wijn met flinke draai van de pepermolens
- Schik de bombons op bord met erop een asperge, een treintje schelpjes ervoor, bedruipt met de pistou
- Garneer met verse tuinkruiden

## Witte en groene asperges met kalfsentrecote Roseval en dragon-kalfsjus

### Ingrediënten (4pers)

- 4 kalfsentrecotes van ±180 gr
- 12 Mechelse asperges
- 8 groene asperges
- 2 dikke Roseval aardappelen

### Ingrediënten vulling aardappel

- 2 eieren
- 100 gr zachte geitenkaas
- 1 theelepel maanzaad
- 1 takje peterselie

### Ingrediënten dragon-kalfsjus

- 3 dl jus de veau
- 1 tak verse dragon fijngehakt
- 100 gr koude roomboter



### Bereiding

- Begin met de roseval aardappelen
  - Kook de 2 rosevals tot bijna gaar af in water met zout, een tak rozemarijn en een halve knoflookbol
  - Laat ze na het koken helemaal uitdampen
  - Daarna in de lengte doorsnijden en iedere helft voorzichtig uithollen
- Vulling voor de aardappelen
  - Kook 2 eieren hard, maak er met de eiersnijder hele kleine blokjes van (drie keer snijden en het ei daarbij telkens een slag draaien)
  - Meng maanzaad, fijngehakte peterselie en fijn gebrokkelde geitenkaas door de eierblokjes
  - Vul er de vier halve roseval aardappelen mee.
  - Zet ze weg in een warme oven terwijl u de overige componenten klaar maakt
- Schil de asperges en kook zowel de witte als de groene af zoals u ze zelf het lekkerst vindt
- Gril ondertussen de entrecotes zodanig dat er mooie grill-ruitjes op het vlees komen
- Hoe lang u ze grilt is afhankelijk van de mate van gaarheid die u het vlees wilt laten hebben. Wij adviseren medium, dus mooi roze
- Als u bijna zo ver bent om alles te serveren brengt u de jus de veau aan de kook
- Haal van het vuur af en doe de fijngehakte verse dragon erbij en klontjes koude roomboter
- Monteren met garde of staafmixer en niet meer laten koken
- Schik de asperges, de gevulde aardappel en de kalfsentrecote op de voorverwarmde borden en drapeer de kalfsjus op een mooie manier langs de entrecote

## Frambozenmousse

### Ingrediënten (6 pers)

- 250 gr frambozen (evt. uit diepvries)
- 150 gr room
- 100 gr magere yoghurt
- 2 blaadjes gelatine (van elk ± 2 à 3 gr)
- 100 gr suiker
- 2 eiwitten

### Bereiding

- Pureer de frambozen en doe er de helft van de suiker bij
- Klop het eiwit stijf met de rest van de suiker
- Klop de room op
- Week de blaadjes gelatine volgens verpakking (meestal zo'n 10 minuten)
- Warm een half glas van de gepureerde frambozen op
- Voeg er de uitgeknepen gelatineblaadjes aan toe
- Doe het opgewarmde mengsel bij de rest van de frambozenpuree
- Voeg daarna eerst het stijfgeklopt eiwit, dan de yoghurt en tenslotte de room erbij
- Garneren kan met een framboosje en/of een blaadje munt

## Speculaasmousse

### Ingrediënten (4 pers)

- 5 eierdooiers
- 2 opgeklopte eiwitten
- ½ liter melk
- 125gr suiker en 25gr suiker
- 70gr speculaas
- 1dl opgeklopte room
- 3 gelatineblaadjes.

### Bereiding

- Klop de eierdooiers met 125gr suiker
- Kook de melk en voeg er de speculaas aan toe
- Meng dit met de opgeklopte eierdooiers
- Week de gelatine in koud water (± 10 minuten) en meng het onder het nog lauwe speculaasbeslag
- Laat afkoelen en voeg er de geklopte room (niet volledig opkloppen) en daarna het geklopte eiwit met de 25gr suiker aan toe
- Indien je het in potjes of glaasjes doe altijd goed roeren. Best een dag op voorhand maken en in ijskast laten opstijven.