

Menu 102.

Mousseline met carpaccio van asperges

Kruidenvelouté met mantelschelpnoten

Asperges met sinaasappelhollandaise

Chocoladefruit

Mousseline met carpaccio van asperges

Vorbereiding: 30 minuten en bereiding: 10 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 dunne plakjes rauwe ham (bv. Bayonne)
- 1 bundel Mechelse asperges
- 200 ml room
- 3 snufjes cayennepeper
- 2 snufjes geraspte nootmuskaat
- 2 eetlepels olijfolie
- 5 groene asperges
- enkele takjes kervel, voor de afwerking
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- peper en zout



Bereiding

- Schik de plakjes ham op een bakplaat bekleed met vetvrij papier en laat 1 uur drogen in een warme oven (gasstand 3-4, 100°C)
- Laat afkoelen en hak vervolgens in grove stukken
- Schil de witte asperges en snijd ze in schijfjes
- Stoom ze gaar
- Mix ze tot een fijne puree samen met de room, de kruiden, 1 eetlepel olijfolie en peper en zout
- Maak de groene asperges schoon, verwijder de oogjes en snijd ze vervolgens, met een dunschiller, overlangs in superdunne reepjes
- Besprenkel de olijfolie op het bord en schik er de aspergereepjes op in waaivorm
- Schik vervolgens de aspergemousse in het midden en versier met de ham en de kervel
- Besprenkel met wat balsamicoazijn
- Breng op smaak met peper en serveer goed koud

Kruidenvelouté met mantelschelpnoten

Ingrediënten (4 pers)

- 200 gr mantelschelpnoten (diepvries, Kelvin)
- 1 venkel
- 1 grote ui
- 2 eetlepels olijfolie
- 200 ml lichte room
- 1 eetlepel boter
- 1 eidooier
- 1 liter kippenbouillon (2 blokjes opgelost in 1 liter heet water)
- 1 eetlepel bloem
- ½ potje vers bieslook
- ± 6 blaadjes vers basilicum
- 3 takjes peterselie
- 1 eetlepel fijngesnipperde verse kervel of ½ bolletje kervel (diepvries, Ringis)
- peper en zout



Bereiding

- Laat de mantelschelpnoten ontdooien en dep goed droog met keukenpapier
- Verwijder de buitenste bladeren van de venkel, snij de knol in 2 en daarna in grove stukken. Hou enkele groene takjes over als garnituur
- Snij de ui in stukken
- Hak de verse kruiden fijn
- Klop de eidooier los in de room
- Zet koel weg
- Smelt de boter in een grote kookpan en stook de stukken venkel en ui gedurende twee minuten op een matig vuur
- Bestrooi met de bloem en meng dooreen met een houten lepel
- Leng aan met de kippenbouillon en breng aan de kook
- Dek af en laat de groenten gaar worden gedurende 25 minuten
- Verhit ondertussen de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak de mantelschelpnoten langs beide zijden gedurende 1 minuut
- Kruid met peper en zout en neem de pan van het vuur
- Mix de soep heel fijn en laat nog even opkoken
- Verlaag daarna het vuur
- Doe er de fijngehakte verse kruiden bij en mix opnieuw
- Breng op smaak met peper en zout
- Meng de eidooier met de room onder de soep en laat doorwarmen, zonder ze te laten koken
- Schik de gebakken mantelschelpnoten in het midden van de diepe borden en schep er de veloutésoep rond
- Garneer met enkele venkeltakjes

Tip

- U kan deze veloutésoep serveren als aperitiefsoepje. Voorzie daarvoor 12 à 15 kleine soepkommetjes. Steek er een grissini in als versiering.

Asperges met sinaasappelhollandaise

Recept van Dirk de Prins uit Ambiance

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bussels mechelse asperges
- 1 onbespoten sinaasappel
- 1 onbespoten citroen
- 3 eierdooiers
- 100 g boter
- 5 cl goede olijfolie
- peper en zout



Bereiding

- Schil de helft van de sinaasappel met de dunschiller
- Snijd de oranje schil van de sinaasappel in zeer fijne reepjes
- Doe hetzelfde met de citroen
- Leg de schilletjes in een potje
- Bedek met water
- Breng aan de kook en laat 4 minuten koken
- Giet af en houd de zestes bij
- Schil de asperges
- Breek er met de hand het houderige uiteinde vanaf
- Houd schillen en uiteinden bij
- Bewaar de asperges, gewikkeld in een vochtige handdoek even in de koelkast
- Laat met de schillen en uiteinden van de asperges, water en wat zout een bouillon koken
- Laat een half uur koken
- Zeef de bouillon
- Breng de bouillon opnieuw aan de kook
- Leg er de asperges in en laat 8 tot 10 minuten koken
- Schep de asperges uit het sop
- Maak ondertussen de sinaashollandaise
- Pers de sinaasappel uit
- Doe het sinaasappelsap in een sauspan met dikke bodem
- Voeg de eierdooiers toe
- Verwarm dit mengsel op een zeer zacht vuur
- Klop onophoudelijk met een garde
- Na een minuut kloppen wordt het mengsel schuimig
- Klop nog even door tot je met elke beweging van de garde de bodem van de pan ziet opduiken
- Wees attent want het mengsel mag niet aan de kook komen
- Voeg dan onmiddellijk de koude boter toe die in stukjes werd gesneden
- Klop in de saus tot alle boter is opgelost
- Blijf kloppen en laat de olijfolie in een fijn straaltje bij de hollandaise lopen
- Let nog altijd op dat de saus niet kookt
- Peper en zout
- Voeg de helft van de schilletjes toe
- Proef even van de hollandaise en werk eventueel af met een paar druppels citroensap
- Leg de uitgelekte asperges op een serveerschotel
- Overgiet de uiteinden van de asperges met saus
- Laat de punten vrij
- Werk af met de overgebleven schilletjes

Chocoladefruit

Ingrediënten (4 pers)

- 500 g aardbeien
- een trosje witte druiven
- 180 gr pure chocolade, in schilfers

Ingrediënten facultatief

- bloedsuiker
- gemalen kokos
- muntblaadjes

Bereiding

- De aardbeien en/of de witte druifjes spoelen onder koud water en goed afdrogen
- De chocoladeschilfers in een kom gedurende 3 minuten in de microgolfoven plaatsen
- Uit de oven halen en goed omroeren
- De aardbeien bij de steeltjes houden en voorzichtig voor 1/3 onderdompelen in de gesmolten chocolade
- Hetzelfde doen met de druiven
- Zorg ervoor dat een deel van de rode kleur van de aardbeien of groene kleur van de druiven zichtbaar blijft
- Veeg het teveel aan chocolade voorzichtig af aan de rand van de kom
- Het fruit gedurende 15 minuten in de ijskast laten koelen, vervolgens uit de ijskast halen en bewaren op een koele plaats alvorens te serveren
- Indien gewenst, kan men het fruit met de warme chocolade ook nog door de bloedsuiker, fijne kokos en versnipperde muntblaadjes rollen.