

**Menu 103.**

**Aspergecocktail**

**Wortelsoep met sinaasappel en saffraan  
of  
Gepeperde soep met asperges en pancetta**

**Risotto met asperges**

**Aardbeien met amandelaroma en  
citroenschuim**

## Aspergecocktail

Bereidingstijd: 45 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr witte asperges
- 200 gr gerookte forelfilets
- 2 eetlepels zachte olijfolie
- 1 limoen
- versgemalen peper
- 4 eetlepels zachte olijfolie
- sap van ½ citroen (of minder naar eigen smaak)
- veel peterselie
- handvol verse kervel
- 1 hardgekookt ei
- peper en zout
- ½ citroen om te garneren



### Bereiding

- Schil de asperges zorgvuldig van de punt naar het einde toe
- Snijd de stukjes van zo'n 3 cm achteraan af (te veel vezels)
- Snijd de aspergepunten af en hou ze apart
- Snijd het overige van de asperges in kleine blokjes
- Kook ze 3 minuten in licht gezouten water
- Giet ze af
- Koel ze zeer kort in koud water en laat uitlekken
- Kook de punten apart gaar in licht gezouten water
- Snijd de forelfilets eveneens in kleine blokjes
- Meng er 2 eetlepels olijfolie onder
- Breng op smaak met de geraspte schil van de limoen, het limoensap en peper
- Mix 4 eetlepels olijfolie met het citroensap, de peterselie, de kervel en het hardgekookt ei
- Kruid de vinaigrette met peper en een beetje zout
- Schik in 4 cocktailglazen de forelblokjes
- Dek ze toe met de aspergeblokjes en eindig met een laagje kruidenvinaigrette
- Garneer met een dun plakje citroen en enkele aspergepunten

### Wijntip

- Tahbilk Marsanne 2007

## Wortelsoep met sinaasappel en saffraan

### Ingrediënten (4 pers)

- 4 wortelen
- 1 kleine aardappel
- 1 kleine ui
- 1 halve prei
- 1 liter groentebouillon
- sap van een halve sinaasappel
- 1 vetstof
- 4 sneetjes brescola (gedroogd rundvlees)
- wat saffraan
- ½ dl room sojaroom alternatief
- wat kervel plukjes
- peper en zout

### Bereiding

- Snij de groenten grof en stook ze aan in vetstof
- Bevochtig na een tiental minuten met de groentebouillon en het sinaasappelsap
- Laat 35 minuten koken en mix het geheel glad, breng op smaak
- Snij de brescola in julienne en voeg samen met de saffraan en de room toe aan de soep
- Serveer en garneer met wat plukjes kervel

## Gepeperde soep met asperges en pancetta

### Ingrediënten (4 pers)

- 6 eetlepels extra vierge olijfolie
- 150 gr zachte ui (witte of gele)
- 6 tot 8 mooie groene asperges
- 50 gr rijst
- 7 dl gevogeltebouillon
- 1 dl water
- 150 gr pancetta (Italiaans spek, in sneetjes van 1 à 2 mm dik)
- zout en versgemalen zwarte peper

### Bereiding

- Laat de ui in 3 eetlepels olie glazig worden zonder te kleuren
- Breng op smaak met zout
- Voeg er de rijst, de bouillon en het water aan toe
- Laat de rijst op een zacht vuurtje in 15 minuten gaar worden
- Verwijder intussen de harde onderkant van de asperges
- Kijk of de stengels onderaan niet geschild moet worden met de dunschiller
- Snij de asperges in schuine schijfjes van 1 cm dik
- De kopjes mogen 2 à 3 cm lang blijven
- Bak in de rest van de olie de in stukjes gesneden pancetta en de asperges
- Breng op smaak met peper en zout
- Roer goed, zodat de asperges lichtjes kleuren maar toch al dente blijven
- Voeg de asperges en de pancetta bij de rijst en breng het geheel nog even aan de kook
- Verifieer de smaak en bestrooi rijkelijk met peper van de molen

## Risotto met asperges

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr asperges
- 4 plakken gedroogde ham
- 400 gr risottorijst
- 1 dl droge witte wijn
- 7,5 dl kippenbouillon
- olijfolie
- boter
- 4 eetlepels geklaarde boter
- 1 ei
- ½ dl melk
- Japans broodkruim (panko)
- 100 gr verse geitenkaas
- roquette
- verse kervel
- 50 gr gemalen belegen kaas
- 1 koffielepel venkelzaad
- peper en zout

### Bereiding

- Schil de asperges en verwijder de houderige voet
- Snijd de asperges op ongeveer 8 cm van de punt door
- Kook de aspergepunten 2 minuten in gezouten water en haal dan de pan van het vuur
- Laat de asperges in het kookvocht liggen
- Door de resterende warmte zullen ze langzaam, maar zeer gelijkmatig garen
- Als ze naar de bodem zakken, zijn ze perfect gaar
- Snijd het onderste gedeelte van de asperges in kleine blokjes
- Verwarm voor de risotto een scheutje olijfolie
- Doe er de rijst bij en wentel alle korrels door de olie
- Warm door tot de rijst net te warm is om met de hand aan te raken
- Voeg de aspergeblokjes toe en blus met de witte wijn
- Laat die volledig verdampen en blus dan met een eerste pollepel hete kippenbouillon
- Doe er ook een pollepel van het kookvocht van de asperges bij
- Laat telkens weer verdampen voor je nog een deel bouillon toevoegt
- De rijst zal langzaam zijn zetmelen vrijgeven tot een beetgaar, maar toch smeug geheel
- Na ongeveer 12 minuten is de rijst gaar
- Paneer intussen de aspergepunten
- Haal ze daarvoor eerst door een losgeslagen ei met een scheutje melk en olijfolie en vervolgens door het broodkruim
- Bak de aspergepunten goudgeel in geklaarde boter
- Werk de risotto af met de verse geitenkaas, een flinke klont boter, een scheutje olijfolie en peper naar smaak
- Serveer met een fris slaatje van roquette, verse kervel en gemalen kaas op smaak gebracht met olijfolie en venkelzaadjes
- Een plakje gedroogde ham maakt het geheel af

### Tip

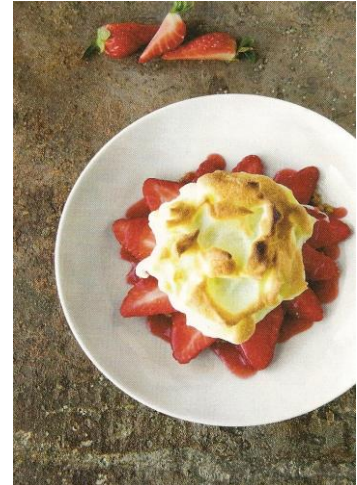
- Het water waar je de asperges in kookt, moet voldoende gezouten zijn. Het water moet even zout smaken als een goed afgekruid soep.
- Voor geklaarde boter laat je gewoon wat boter smelten. Schep het olieachtige deel af, dat gebruiken we, niet de witte droge stof. Die laatste zorgt ervoor dat boter sneller verbrandt. Geklaarde boter is dan ook geschikter om op hoge temperatuur te bakken.

## Aardbeien met amandelaroma en citroenschuim

Bereidingstijd: 30 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 6 Italiaanse harde amandelkoekjes
- 20 gr boter
- 2 eetlepels bloedsuiker
- 400 gr aardbeien
- 2 eiwitten
- 25 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- geraspte schil van 1 goed gewassen of onbehandelde citroen



### Bereiding

- Plet de amandelkoekjes in een mortier of met een deegrol
- Meng ze met de boter en 1 eetlepel bloedsuiker
- Verdeel over 4 ovenvaste schaaltes
- Snijd de aardbeien middendoor en schik ze in de schaaltes
- Klop in een vetvrije kom het eiwit op tot luchtige sneeuw
- Voeg er dan beetje bij beetje de suiker en de vanillesuiker bij
- Blijf kloppen en doe er de geraspte citroenschil bij
- Verdeel het eiwitschuim in kleine piekjes over de aardbeien
- Strooi er met een zeeffe de overige bloedsuiker over
- Plaats de schaaltes onder de grill tot het eiwit lichtbruin kleurt

### Wijntip

- Een lekkere dessertwijn Château de la Roulerie Coteaux du Layon 2007 bij Delhaize