

**Menu 113.**

**Koude soep van asperges met eierschuim  
en gedroogde ham**

**Bladerdeegkoekjes met tijgergarnalen en  
asperges**

**Lamsvlees met asperges**

**Aardbeien-ricottataartje  
Aardbeiengranita met limoen**

## Koude soep van asperges met eierschuim en gedroogde ham

Bereidingstijd : 40 minuten

### Ingrediënten ( pers)

- 1/2 kg witte asperges
- 1/2 kg groene asperges (facultatief)
- 1 liter water
- 3 eiwitten
- 4 sneden rauwe ham
- zout en nootmuskaat
- 1 dl room
- een weinig suiker

### Bereiding

- De plakken ham drogen in een matig warme oven met de deur op een kier
- De asperges schillen en met de schillen en de houderige uiteinden gaar koken in gezouten water
- De stengelgroente verwijderen en verfrissen onder koud water
- Het kookvocht zeven
- De koppen van de asperges snijden en de rest samen met het kookvocht tot soep mixen
- De eiwitten met een snufje zout en wat suiker tot sneeuw kloppen
- Met twee pannelikkers twaalf hoopjes eiwit vormen
- Deze pocheren in water van 90°C en laten uitlekken of in de magnetron laten garen en zwellen (blijf er wel naast staan want het gaat snel)
- De room bij de soep doen, de kruiding controleren en over diepe borden verdelen
- De eilandjes van eiwit in de soep leggen en garneren met stukjes droogham
- De aspergekoppen in de soep leggen en versieren met een snuf nootmuskaat

## Bladerdeegkoekjes met tijgergarnalen en asperges

Dit heerlijk feestelijk gerecht maakt beslist indruk! Mits wat voorbereiding hebt u er op het moment zelf bijna geen werk meer aan Bereiding : 30 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr tijgergarnalen (diepvries, Kelvin)
- 10 asperges (vers of diepvries, Ringis)
- 1 bolletje kervel (diepvries, Ringis)
- 1 kop tomatenblokjes (diepvries, Ringis)
- 2 plakken bladerdeeg (diepvries, Pub's, 90 gr)
- 1 ui
- 2 dl droge witte wijn
- 1 ei
- 1 dl room
- 4 eetlepels boter
- 3 eetlepels bloem
- het sap van 1 citroen
- Topaz-kruiden:
  - ½ koftielepel tijm
  - 1 laurierblad
  - nootmuskaat
  - peper en zout



### Bereiding

- Leg de tijgergarnalen 2 minuten in heet water en pel ze
- Hou de harnassen opzij
- Dep goed droog en verwijder het darmkanaal (de bruine draad die erg bitter smaakt)
- Smelt 1 eetlepel boter in een kookpan en stook de fijngesnipperde ui samen met de harnassen van de garnalen
- Giet er na enkele minuten de droge witte wijn en de helft van het citroensap bij
- Voeg de tijm en het laurierblaadje toe
- Leng aan met 1 dl lichtgezouten water en laat afgedekt ± 15 minuten heel zachtjes koken
- Schep dan de ui en de harnassen uit de pan
- Laat eventueel de diepgevroren asperges oppervlakkig ontdooien en snij ze in stukjes van ± 3 cm
- Verse asperges schilt u eerst met een dunschiller (van onder de kop naar beneden)
- Doe ze in het kookwater, samen met de gepelde tijgergarnalen
- Dek af en laat zachtjes garen gedurende ± 7 minuten
- Laat de plakjes bladerdeeg gedurende 15 minuten ontdooien op kamertemperatuur, rol iets uit in de lengte en snij elk stuk in 2
- Leg de plakjes bladerdeeg op een ovenplaat, klop het ei los en strijk het bladerdeeg ermee in
- Schep de asperges en de tijgergarnalen uit het kookvocht
- Laat het kookvocht tot de helft inkoken
- Giet er de room bij en laat opnieuw enkele minuten inkoken
- Meng 3 eetlepels bloem met 3 eetlepels boter (beurre manié) en voeg dit beetje bij beetje toe tot de saus goed gebonden is
- Voeg het bolletje kervel toe en kruid met nootmuskaat, peper en zout
- Voeg de tijgergarnalen en de asperges opnieuw toe en warm ze op in de saus
- Breng op smaak met de rest van het citroensap en voeg de tomatenblokjes toe
- Bak ondertussen de bladerdeegjes gedurende 10 à 15 minuten in een op 200°C voorverwarmde oven
- Snij de mooi opgezwollen bladerdeegkoekjes open (niet volledig doorsnijden) en schik ze op de borden
- Vul met de bereiding van asperges en tijgergarnalen

### Tip

- De bereiding kan tot aan “Voeg de tijgergarnalen en de aspeerges.....” kan u vooraf doen. Op het moment zelf start u daar, zo heeft U maar enkele minuten werk op het moment zelf

### **Wijntip**

- Jacques Cartier brut, A.C. Crémant de Bourgogne - Opwekkende en aangenaam fruitige schuimwijn van pinot noir en chardonnay (dé druiven van Bourgogne). Z'n smaak is vol, goed gestructureerd en met het fruit en de zuren mooi in balans
- Orca Bay, Sauvignon Blanc, Nieuw-Zeeland - Levendige, nerveuze en frisfruitige sauvignonwijn. Bezit een intense neus en smaak van tropisch fruit, citrus en verse kruiden. Lekker en verfrissend!

## Lamsvlees met asperges

Bereidingstijd : 50 minuten

### Ingrediënten lamskroontjes (4pers)

- 2 lamskroontjes
- 150 gr Solo
- wortel
- sjalot
- 1 stuk witte selder
- verse tijm
- 1 tak rozemarijn
- peper en zout
- 400 ml lamsbouillon
- gember
- citroengras

### Ingrediënten groenten

- 1 bussel groene asperges
- 1 bussel witte asperges
- 1 rode ui
- 150 gr sluimererwten (peultjes)
- 300 gr erwtjes (vers of diepvries)
- 500 ml kippenbouillon

### Ingrediënten puree

- 1 kg bintjes
- 500 ml volle melk
- 1 teentje knoflook
- 1 laurierblaadje

### Ingrediënten heldergroene pesto

- bieslook
- olijfolie

### Ingrediënten artisjoktapenade

- 2 bokaaltjes artisjokharten
- 1 busseltje basilicum
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie

### Bereiding

- **Artisjoktapenade**
  - Mix de artisjokharten met knoflook, olijfolie en basilicum in de blender tot een zalvende pasta en kruid af
- **Heldergroene pesto**
  - Mix voor de heldergroene pesto wat bieslook met olijfolie zeer fijn en zeef
- **Groenten**
  - Dop de verse erwtjes en kook ze gaar in de kippenbouillon
  - Schil de asperges, snij ze in schuine stukjes
  - Snij de peultjes in schuine stukjes
  - Snijd de rode ui heel fijn en stoof in wat Solo
  - Voeg de asperges en de peultjes toe en wok kort en hevig
  - Hou warm
- **Puree**
  - Kook de geschilde aardappelen in ½ liter melk en wat water gaar
  - Voeg aan het kookvocht 1 teentje knoflook en een laurierblaadje toe
  - Giet de aardappelen af en laat ze nog even drogen op het vuur
  - Pureer de aardappelen en kruid af met peper, zout en nootmuskaat
  - Voeg een klontje Solo toe
  - Meng daarna voorzichtig de erwtjes onder de puree
  - Hou warm



■ **Lamskroontjes**

- Kruid de lamskroontjes met peper en zout en schroei het vlees dicht aan beide zijden, met de wortel, selder, en sjalot
- Zet in een oven van 180°C gedurende een 8 tal minuten en houd het vlees daarna warm onder aluminiumfolie
- Snij de lamskroontjes net voor het opdienen in partjes
- Roer de bakresten uit de bakpan los
- Voeg wat lamsbouillon toe
- Doe de geraspte gember, het citroengras en tijm erbij en laat tot een vijfde inkoken
- Zeef de saus
- Roer er tenslotte enkele koude vlokjes solo toe zodat je een gebonden saus krijgt
- Proef en voeg eventueel zout en peper toe
- Hou warm

■ **Afwerking**

- Schik de groentjes op het bord
- Lepel er wat van de bieslookolie rond
- Leg er een lepeltje artisjoktapenade naast
- Maak een torentje van puree, leg er 2 partjes lamskroon op en giet de saus rond het torentje
- Versier met rozemarijn

## Aardbeien-ricottataartje

Bereidingstijd : 15 minuten, wachten 60 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 12 harde macarons (kleine)
- 25 gr boter
- 1 vanillestokje
- 8 eetlepels rietsuiker
- 2 bakjes ricotta (à 250 g, verse kaas)
- 1 bakje verse basilicum (15 gr)
- 1 bakje aardbeien (250 gr)
- keukenmachine
- 4 eenpersoonstaartvormpjes (Ø 10 cm), ingevet



### Bereiding

- Maal de koekjes fijn in de keukenmachine (u kunt ze ook gewikkeld in een theedoek fijn slaan met de achterkant van een opscheplepel)
- Smelt de boter op laag vuur in een steelpan
- Schep de koekkrumels er goed doorheen en verdeel ze over de taartvormpjes
- Druk stevig aan met de achterkant van een lepel
- Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden, schraap het merg eruit en roer dit met de suiker door de ricotta
- Snijd de helft van de basilicumblaadjes in reepjes en roer ze door de ricotta
- Verdeel de ricotta over de 4 taartbodems
- Laat de taartjes minstens een uur in de koelkast opstijven
- Halveer de aardbeien en beleg elk taartje met een ruime laag.
- Garneer de taartjes met de rest van de basilicumblaadjes

## Aardbeigranita met limoen

Bereidingstijd : 10 minuten, wachten 120 minuten

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 bakjes aardbeien (à 250 gr)
- 2 limoenen
- 50 gr poedersuiker
- 1 eetlepel balsamicoazijn
- staafmixer of keukenmachine



### Bereiding

- Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd eventueel de witte harde kernen eruit
- Houd 4 aardbeien apart voor de garnering
- Pers 1 limoen uit, pureer de aardbeien met het limoensap en de suiker met behulp van een staafmixer of keukenmachine
- Roer de balsamicoazijn erdoor
- Schep dit mengsel in een plastic bak en zet het 2 uur in de diepvries
- Roer het mengsel elk half uur goed door met een vork
- Snijd de overgebleven limoen in schijfjes
- Serveer de granita in hoge glazen en garneer met een aardbei en een schijfje limoen
- Lekker met briochebroodjes