

Menu 132.

**Garnaaltjes met mayonaiseschuim en
een mini aspergekroketje
met mosterd-dillesaus**

Asperge crème-soep met roomijs

Gelakte duif met een trio van asperges

Chocolade millefeuille

Garnaaltjes met mayonaiseschuim en een mini aspergekroketje met mosterddillesaus

Ingrediënten diversen (12 pers)

- 350 gr kleine garnaaltjes
- ovale glaasjes 1 per persoon
- 2 stuks patronen voor de kidde
- spuitzak met ronde spuitmond
- ijsblokjes
- frituurpan

Ingrediënten aspergekroketje

- 750 gr asperges
- 75 gr bloem
- 75 gr boter
- 75 gr gekookte ham (mager) in plakjes
- 5 dl aspergevocht
- 2 eetlepels aspergevocht
- 90 gr eiwit (losgeklopt), vloeibaar
- 150 gr bloem (om te paneren)
- 250 gr paneermeel, of zoveel als nodig is
- 2 blaadjes gelatine
- peper en zout
- ± 3 dl arachideolie om te frituren

Ingrediënten mayonaiseschuim

- 250 gr mayonaise
- 1 blaadje gelatine
- 1 dl melk

Ingrediënten mosterddillesaus

- 50 gr mayonaise
- 50 gr mosterd
- 35 gr dille
- suiker, naar smaak

Ingrediënten basisch recept mayonaise

- 2½ dl olie
- 1 citroen
- 1 eidooier, vloeibaar
- 1 theelepel mosterd
- peper en zout

Ingrediënten garnering)

- ½ bos dille

Bereiding

- **Aspergekroketje** - direct mee beginnen!
 - Schil de asperges en snij de onderkantjes er af
 - Gebruik eventueel de kontjes en schillen om een bouillon te trekken
 - Snij de asperges in kleine stukjes en kook ze in weinig water tot ze gaar zijn
 - Laat ze goed uitlekken in een zeef
 - Laat het kookvocht inkoken tot 5 dl
 - Week de gelatine
 - Snij de ham in kleine stukjes

- Maak een roux, op matig vuur, door de boter te smelten en de bloem hieraan toe te voegen
- Voeg het warme aspergevocht, zoveel als nodig is, beetje bij beetje toe en roer goed
- Voeg de aspergestukjes en fijngesneden ham toe en roer door
- Los de gelatine op in 2 eetlepels aspergevocht en voeg toe aan de massa, zonodig op smaak brengen met zout en peper
- Laat zo snel mogelijk afkoelen in ijswater
- Doe de ragout in een spuitzak met een rond spuitmondje en spuit op bakpapier lange banen
- Span er keukenfolie over en zet in de koeling of vriezer
- Klop voor het paneren van de kroketjes de eiwitten los
- Zet bloem en paneermeel (apart) in schaaltes klaar
- Snij de sterk afgekoelde roux in stukjes van ± 4 à 5 cm
- Haal deze eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en dan door het paneermeel
- Dan wéér door het eiwit en nogmaals door het paneermeel
- Laat de kroketjes op een schaal nog even goed aanvriezen.
- Bak de kroketjes in de frituurpan, met arachideolie, op 180°C
- **Mayonaise – basisrecept voor 300 gr**
 - Pers de citroen uit en zeef het sap
 - Doe eidooier en 1 theelepel mosterd in een kom en roer met een garde glad
 - Laat er al roerende druppelsgewijs de olie bijlopen (gebruik geen olijfolie, die is te sterk van smaak)
 - Doe het, in het begin, niet te vlug, anders gaat het schiften
 - Wanneer er een dikke massa is ontstaan, deze afslappen met citroensap
 - Breng op smaak met peper en zout
- **Mayonaiseschuim**
 - Laat de gelatine weken in ruim koud water
 - Verwarm de melk en voeg hieraan de geweekte gelatine toe
 - Laat afkoelen
 - Vermeng de afgekoelde melk met de 250 gr mayonaise en doe het geheel in een kistje
 - Draai een voor een de patronen op de kistje en zet weg
 - Voor gebruik goed schudden
- **Mosterddillesaus**
 - Houd een paar kleine takjes dille apart voor de garnering en hak de rest fijn
 - Roer voor de mosterd- dillesaus de mosterd, suiker, mayonaise en de fijngehakte dille door elkaar
- **Uitserveren**
 - Verdeel de garnaltjes over de ovale glaasjes en spuit hierop met de kistje een toef mayonaiseschuim
 - Garneer met een klein takje dille en zet op het bordje
 - Leg hiernaast het gefrituurde kroketje en garneer met een streepje mosterddillesaus op het bordje

Tip

- Giet gebruikte olie in een lege wijnfles

Asperge crème-soep met roomijs

Ingrediënten aspergesoep (6 pers)

- 1 kg (soep)-asperges
- zout en peper
- 4 liter water
- ¾ eetlepel suiker
- stukje foelie\
- 90 gr boter
- 90 gr bloem
- 3 eierdooiers (vloeibaar)
- 2½ dl. Room
- 2 à 4 stuks groentebouillonblokjes
- 2 eetlepels rode peperkorrels
- 2 eetlepels fijn gehakte peterselie

Ingrediënten roomijs

- 6 stuks eierdooiers, vloeibaar
- 120 gr witte basterdsuiker
- 3 dl room
- 3 dl volle melk

Bereiding

- **Roomijs**
 - Doe de eierdooiers met de basterdsuiker in een kom en klop met een handmixer tot een stevige schuimige massa
 - Voeg de room met de melk toe en klop tot een mooie emulsie
 - Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai tot een stevige maar geen harde consistentie
 - Maak er bolletjes van en zet het ijs tot een kwartier voor gebruik in de diepvries
 - Laat het daarna in de koelkast tot 5 minuten voor het uitserveren staan
 - Het ijs dient bij het uitserveren stevig maar niet hard te zijn!
- **Asperge-crèmesoep**
 - Schil de asperges en snij ± 2 cm van de onderkant af
 - Doe de schillen en onderkantjes in een pan
 - Voeg 4 liter water, foelie en suiker toe en breng aan de kook
 - Zodra het water kookt de vlam kleiner draaien en de schillen 15 minuten laten trekken
 - Giet het vocht door een zeef en vang het op
 - Gooi de schillen weg
 - Kook de, in schuine stukjes gesneden, asperges in het vocht van de schillen in ± 15 minuten, haal uit de pan en leg apart
 - Maak een roux; doe boter in een soeppan, laat op zacht vuur smelten en voeg de bloem toe, roer tot alle bloem opgenomen is
 - Laat de bloem, al roerende 1 minuut garen en voeg dan onder voortdurend roeren het aspergenat beetje bij beetje toe tot benodigde hoeveelheid
 - Voeg enkele bouillonblokken toe en laat het geheel even doorkoken
 - Klop de dooiers met de room goed los, roer er enkele lepels van de hete soep aan toe en voeg vervolgens bij de hete soep
 - Laat de soep niet meer koken om schiften te voorkomen

- Uitserveren: Schep in het midden van een soepbord een bergje aspergestukjes en daarop een bolletje roomijs, garneer het met enkele rode peperkorrels en de peterselie
- Serveer de soep aan tafel, schep de soep rondom het ijs

Gelakte duif met een trio van asperges

Bereidingstijd: 120 minuten

Ingrediënten groene asperges met pata negra (4 pers)

- 1 bussel groene asperges
- 4 sneetjes pata negra
- zout

Ingrediënten loempia van witte asperges

- ½ bussel witte asperges
- Zout
- 4 vellen filodeeg
- 1 bosje pijpajuin

Ingrediënten asperge-aardappelgratin

- ½ kg nicola-aardappelen
- ½ bussel witte asperges
- 100 gr geraspte kaas
- 4 eierdooiers
- 100 ml room Solo Delifine
- zout en peper
- nootmuskaat

Ingrediënten gelakte duivenfilets

- 1 bosje tijm
- 1 bol knoflook rijstwyn
- vers stukje gember
- 1 stengel citroengras
- balsamicoazijn
- tomatenketchup
- 2 sjalotten
- verse tijm
- honing
- Solo vloeibaar
- 8 duivenfilets

Ingrediënten decoratie

- een handjevol peterselie
- olijfolie



Bereiding

- **Groene asperges met Pata Negra**
 - Snij de (ongeschilde) groene asperges in staafjes van 5 cm en laat ze kort koken in water met een snuifje zout
 - Vorm met de aspergestaafjes kleine bundeltjes en omwikkel ze met een sneetje Pata Negra
- **Loempia van witte asperges**
 - Neem ½ bussel witte asperges
 - Verdeel ze in twee
 - Maak de helft van de asperges schoon en snij in fijne staafjes van 5 cm
 - Kook de aspergestaafjes kort in gezouten water tot ze beetgaar zijn
 - Vorm kleine bundeltjes van de aspergestaafjes en wikkel ze in een velletje filodeeg

- Bind het pakketje vast met een fijn stengeltje pijpajuin
- Leg de bundeltjes op een ingevette bakplaat of op wat bakpapier en bak ze mooi bruin in een voorverwarmde oven op 180°C
- **Asperge-aardappelgratin**
 - Maak de andere helft witte asperges schoon
 - Schil de aardappels en snij ze in zeer kleine dobbelsteentjes van maximaal 3 mm
 - Doe hetzelfde met de witte asperges
 - Kook beide in een aparte kookpot in gezouten water tot ze beetgaar zijn
 - Giet af, maar bewaar het kookvocht
 - Kook de Solo Delifine in een ander pannetje en kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat
 - Voeg 100 ml van het aspergevocht toe, laat afkoelen en vermeng met de eierdooiers
 - Vul 4 ovenvormpjes met de asperge-aardappelmengeling en giet er de roomsaus over
 - Strooi er de geraspte kaas over
 - Bak de gratin 20 minuten mooi bruin op 180°C in een voorverwarmde oven
- **Gelakte duivenfilet**
 - Snij de sjalotten, look, gember, citroengras in grove stukken en stoof aan in een weinig Solo Vloeibaar
 - Blus met een scheutje rijstwijin en wat balsamicoazijn
 - Voeg een toefje ketchup (voor de kleur) en een lepel honing toe
 - Laat het geheel nog even sudderen
 - Meng de saus heel fijn met een staafmixer en passeer het geheel door een zeef
 - Bak de duivenfilets aan weerszijden in een braadpan
 - Leg ze daarna in een ovenschotel en giet er een deel van de saus over
 - Laat nog een tiental minuutjes nagaren in een voorverwarmde oven op 100°C tot ze rosé zijn
 - Laat even rusten
- **Bordschikkeing**
 - Kies bij voorkeur voor een langwerpig bord
 - Snij de duivenfilet in evenredige dikke plakjes en dresseer links of rechts op het bord
 - Lepel over de filets nog een klein beetje saus
 - Schik het trio van asperges naast de duivenfilet
 - Leg er de aspergegratin naast en werk deze af met een takje bladpeterselie
 - Plaats het groene aspergebundeltje op het bord en leg er dan de loempia van witte asperges bij

Tip

- Tot slot kun je nog een groene olie maken met wat peterselie en olijfolie
 - Hak een handjevol peterselie fijn en mix met een flinke scheut olijfolie zeer fijn in een blender
 - Enkele druppels hiervan geven je bord extra kleur

Weetje

- Groene asperges hoeft je niet te schillen

Chocolade millefeuille

Ingrediënten (6 pers)

- 4 eierdooiers
- 2 koffielepels maïszetmeel
- 3 dl melk
- 175 ml ahornsiroop
- 2½ dl slagroom
- 115 gr pecannoten, fijngehakt
- 250 gr pure chocolade
- extra lichtgeroosterde pecannoten



Bereiding

- Klop de eierdooiers met het maïszetmeel en wat melk tot een glad mengsel
- Doe de overige melk in een pan en breng aan de kook
- Roer het er eimengsel door
- Meng er de ahornsiroop door
- Verhit langzaam en roer tot het mengsel indikt en glad is. Laat niet koken
- Giet de bereiding vervolgens in een kom en dek goed af zodat er geen vel op komt
- Laat afkoelen
- Doe het mengsel in de ijsmachine en roer er de slagroom en de fijngehakte pecannoten door, tot het mengsel glad en dik is
- Laat draaien tot het schepbaar is
- Breek 200 gr chocolade in stukjes en laat au bain-marie smelten
- Schep hoopjes (36 stuks) op bakpapier en strijk deze uit tot rechthoekjes
- Zet op een koel plaats om hard te laten worden
- Maak met een dunschiller krullen van de rest van de chocolade
- Leg op een platte schaal een blaadje chocolade
- Schep er een laagje ijs over en leg er weer een chocoladeblaadje op
- Herhaal tot U 3 lagen hebt en eindig met chocolade
- Maak op deze manier 6 millefeuilles
- Bestrooi met chocoladekrullen en pecannoten
- Zet de schaal vervolgens in de diepvries
- Neem ze 30 minuten voor het serveren uit de diepvries en zet ze in de koelkast