

**Menu 133.**

**Filodeegje met asperges en hoeve-eitjes  
en  
Coquilles met luchtige asperge-bechamel  
en lamsoren**

**Soep van gekarameliseerde ui en tomaat**

**Varkenskroontje met aspergerisotto**

**Ricotta 'pancakes' met rood fruit**

## Filodeegje met asperges en hoeve-eitjes

### Ingrediënten (4 pers)

- filodeeg
- 8 groene asperges
- 8 witte asperges
- 1 bosje lente-uien
- 4 hoeve-eieren (hardgekookt)
- 70 gr hoeveboter
- olijfolie
- kervel (of peterselie)
- 3 eetlepels peterselie (gehakt)
- peper en zout



### Bereiding

- Kook de eieren hard
- Schil de witte asperges zorgvuldig en verwijder de harde uiteinden
- Maak de groene asperges schoon, samen met de lente-ui
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Snij de hardgekookte eieren in kleine blokjes (plet ze niet, dan verliezen ze hun textuur!)
- Meng er de gehakte peterselie en de gesmolten boter (50 gr) door
- Breng op smaak met zout en peper
- Breng gezouten water aan de kook, temper het vuur en leg de witte asperges 8 à 10 minuten in water dat bijna kookt
- Haal ze voorzichtig uit het kookvocht en laat uitlekken op wat keukenpapier
- Blancheer de groene asperges ± 3 minuten
- Haal zowel de groene als de witte asperges en de lente-ui door wat olijfolie en grill de groenten kort aan beide kanten
- Maak bundeltjes van telkens 2 witte en 2 groene asperges en 2 lente-uitjes
- Snij het filodeeg in lange repen en bestrijk die met de rest van de boter
- Wikkel het deeg rond de bundeltjes gegrilde groenten en bak de rolletjes in de oven tot het deeg mooi goudbruin is
- Vul 4 glazen met wat eiertartaar en zet er een filodeegrolletje in
- Werk af met wat kervel of verse peterselie

## Coquilles met luchtige aspergebechamel en lamsoren

### Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr emmentaler (gemalen)
- 12 coquilles
- 8 witte asperges
- 150 ml kookvocht (van asperges)
- 150 ml room
- 20 gr boter
- 50 gr lamsoren
- peper en zout



### Bereiding

- Maak de asperges schoon en kook ze gaar

- Voor nog meer smaak kunt u de schillen laten meekoken
- Haal de asperges uit het kookvocht en zeef het kookvocht, hou 150 ml apart
- Smelt de boter
- Schroei de coquilles langs beide kanten dicht
- Kruid met zout en peper
- Meng het asperge-kookvocht met de room in een pannetje en roer er de gemalen kaas door
- Giet alles in een sifon voorzien van 1 gasflesje en schud goed met de sifon\*
- Spuit drie toefjes bechamel op elk bord
- Leg de gebakken coquilles naast de bechamel
- Haal de lamsoren even door de gesmolten boter en zet ze tegen de coquilles
- Leg nog enkele asperges op het bord

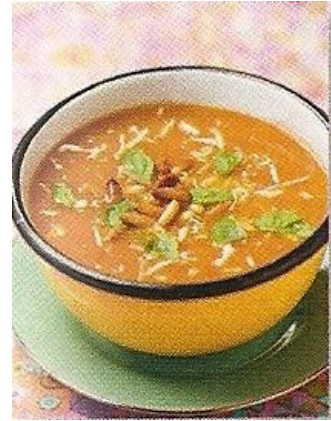
**\*Opmerking:**

- Als u geen sifon hebt, klopt u de room luchtig op
- Roer vervolgens de kaas door het kookvocht van de asperges en spatel er de room door

## Soep van gekarameliseerde ui en tomaat

### Ingrediënten (4 pers)

- 3 uien
- 1 eetlepel balsamicocrème
- 8 tomaten
- 1 liter kippenbouillon
- 1 theelepel olijfolie
- 2 eetlepels pijnboompitten
- 2 takjes vers basilicum
- 2 eetlepels gedroogde uitjes



### Bereiding

- Schil de uien en snijd ze in ringen
- Laat ze karameliseren in de balsamicocrème
- Snijd de tomaten in 4 en voeg toe aan de uien
- Laat even stoven en giet er de kippenbouillon bij
- Laat 10 minuten inkoken tot de tomaten zacht zijn en mix
- Bestrijk een pan met olijfolie en bak de pijnboompitten kort
- Strooi de geroosterde pijnboompitten het fijngesnipperd basilicum en de gedroogde uitjes over de soep

### Tip

- Ik eet dit hartig soepje ook wel eens als lunch met een croque van tomaat, geraspte (licht) kaas en rauwe ham. Of bij toastjes met pesto tomaat en kippenwit

## Varkenskroontje met aspergerisotto

### Ingrediënten (4 pers)

- 1 varkenskroontje
- 300 gr rijst
- 500 gr witte asperges
- 3 sjalotten
- 40 gr Parmezaanse kaas
- 4 eetlepels boter
- 2 groentebouillonblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 1 plantje peterselie
- 1 takje tijm
- peper en zout



### Bereiding

- Maak de asperges schoon en snij in stukken van  $\pm$  4 cm
- Snipper 1 sjalot fijn, snij de andere 2 grof
- Verwarm de oven voor op 150°C
- Hak de peterselie fijn
- Kruid het varkenskroontje met peper en zout
- Smelt 2 eetlepels boter in een pan en bak het vlees aan alle kanten bruin
- Voeg de grof gesneden sjalotten toe en fruit even mee
- Voeg de tijm en de laurierblaadjes toe
- Doe het varkenskroontje met de kruiden in een ovenschaal en bak 55 minuten in de oven
- Draai af en toe om en bedruppel met het braadvocht
- Los de 2 bouillonblokjes op in een pan kokend water
- Kook hierin de asperges 5 minuten
- Schep de asperges uit de bouillon en zet de bouillon opzij
- Fruit voor de risotto de fijngesnipperde sjalot in 1 eetlepel boter
- Voeg de rijst toe en bak 2 minuten op zacht vuur
- Voeg 2 eetlepels bouillon toe en kook zachtjes gedurende 10 minuten
- Zodra de bouillon door de rijst is opgenomen voeg je opnieuw bouillon toe
- Herhaal dit tot de rijst gaar is
- Haal de pan van het vuur en roer 1 eetlepel en de Parmezaanse kaas door de risotto
- Voeg de aspergestukjes en de peterselie toe en meng goed
- Snij het varkenskroontje in 4 en serveer met de aspergerisotto

### Wijntip

- Vino Nobile di Montepulciano D.O.C.G. 2008 Loggia delle Sassaie Italië

## Ricotta 'pancakes' met rood fruit

### Ingrediënten (10 pers)

- 700 gr zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 30 gr suiker
- 10 stuks eieren, losgeklopt of vloeibaar
- ± 6 dl melk
- 175 gr boter (gesmolten)
- 250 gr Ricotta
- 8 eetlepels honing
- 2 bakjes frambozen
- 2 bakjes blauwe bessen en eventueel aardbeien
- 500 gr Ricotta
- 250 gr Mascarpone
- 1 dl slagroom
- 3 zakjes vanillesuiker



### Ingrediënten garnering

- 100 gr amandelen
- ahorn siroop
- enkele eetlepels poedersuiker

### Extra

- uitsteker 5 à 6 cm Ø

### Bereiding

- Zeef het meel en meng het met de suiker en een snufje zout in een kom
- Klop de eieren los en doe de melk erbij
- Doe het eimengsel met de gesmolten boter, 250 gr Ricotta en de honing bij het meel en mix dit tot een smeug deeg
- Vouw er voorzichtig ½ bakje van de frambozen door
- Klop voor de crème met de mixer de ricotta glad
- Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en meng de ricotta en mascarpone erdoor
- Schep ½ bakje frambozen en 1 bakje blauwe bessen voorzichtig door het mengsel en plaats in de koeling tot uitserveren
- Roer twee eetlepels honing door de overgebleven vruchten en zet in de koeling tot uitserveren
- Bak in een beboterde pan, op niet te hoog vuur, kleine (dikke) pannenkoekjes totdat er luchtbelletjes op het deegkomen
- Dan omdraaien en de andere kant goudbruin bakken (4 per persoon)
- Houd de pannenkoekjes warm in een oven (±50°C)
- Rooster de grof gehakte amandelen in een droge pan
- Uitserveren:
  - Steek rondjes van ±5 à 6 cm uit de pannenkoekjes
  - Maak een stapel van 4 pannenkoekjes en ricotta (om en om)
  - Begin met pannenkoekje en eindig met en toef ricotta
  - Verdeel de rest van de vruchten over de taartjes en laat er wat ahornsiroop over lopen
  - Bestrooi met de geroosterde amandelen en de poedersuiker

**Ingrediënten confit (4 pers)**

■ 2

**Ingrediënten mascarponecrème**

■ 7

**Ingrediënten mandarijngelei**

■ 2

**Ingrediënten cranberrysiroop**

■ 1

**Ingrediënten amandelcrumble**

■ 1

**Ingrediënten presentatie (facultatief)**

■ g

**Bereiding**

■ C

■ V

■ M

■ D

■ M

■ L

■ C

■ M

■ A

■ V

■ P

■ S