

Menu 152.

**Brickdeegpakketje met rauwe ham en
Asperges**

Aspergesoep

**Lams-”rosbief” met aspergebavarois en
Hollandaise-saus**

Sinaasmousse met mandarijnlikeur

Brickdeegpakketje met rauwe ham en asperges

Bereidingstijd : minder dan 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 sneden rauwe Culatello-ham
- 500 gr witte asperges (minstens 8 stuks)
- 1 bakje tuinkers
- 1 bosje waterkers
- ¼ plantje bieslook (vers)
- 3 takjes verse peterselie
- 125 gr Griekse yoghurt
- 2 eetlepels boter
- 4 brickdeegvellen
- peper en zout



Bereiding

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Schil de asperges van de top naar de voet en verwijder het harde uiteinde
- Kook ± 15 minuten gaar in lichtgezouten water
- Laat goed uitlekken en dep droog
- Snipper ondertussen de tuinkers fijn en meng onder de Griekse yoghurt
- Breng op smaak met peper en zout
- Snij de asperges in 2 en snipper het bieslook en de peterselie fijn
- Leg een sneetje rauwe ham op elk vel brickdeeg
- Bestrooi met de verse kruiden en verdeel er de halve asperges over
- Vouw de vellen brickdeeg dicht
- Smelt de boter en strijk er de brickdeegpakketjes volledig mee in
- Leg op een bakplaat en bak 15 minuten in de voorverwarmde oven
- Verdeel de brickdeegpakketjes over de borden
- Garneer met de waterkers en lepel er enkele toefjes Griekse yoghurt naast
- Serveer de rest van de yoghurt apart

Tip

- Dit gerecht kan u ook als aperitiefhapje serveren
 - Met de bovenstaande ingrediënten hebt u voldoende voor ± 16 hapjes. Snij de asperges in 2 en wikkel elke halve asperge samen met de fijngesnipperde kruiden in een stukje rauwe ham en een stuk brickdeeg. Bak 15 minuten in de oven en geef er de yoghurt bij als dipsausje

Biertip

- Keizer Karel Goud Blond Speciaalbier

Wijntip

- Tarapacá Sauvignon Blanc D.O. Maipo Valley Chili

Aspergesoep

Ingrediënten (4 pers)

- 1 prei
- 125 ml wijn, droge, witte
- 2 bussels asperges, witte
- 1 liter kippenbouillon
- 4 eetlepels room
- boter
- peper en zout
- kervel



Bereiding

- Schil de asperges en breek er de houtachtige uiteinden af (bewaar schillen en uiteinden)
- Snij de kopjes van de asperges en hou ze apart
- Snij de stengels in kleine stukjes
- Doe de schillen en uiteinden in de bouillon en breng aan de kook
- Doe er de aspergepunten bij en laat 5 minuten garen
- Neem ze er weer uit en hou apart
- Zeef de bouillon en druk de schillen goed uit
- Snij intussen de prei in heel fijne ringen
- Stoof 'm glazig in een soeppan met wat boter
- Blus met de wijn en laat tot de helft inkoken
- Doe er de stukjes asperge bij en overgiet met de bouillon
- Laat 10 minuten koken
- Mix de soep en doe ze eventueel door een zeef
- Breng de soep weer tegen de kook aan en roer er de room door
- Breng op smaak met peper en zout
- Voeg de aspergepunten toe, maar laat niet meer koken!
- Verdeel de soep over de borden en werk af met een plukje kervel

Lams-”rosbief” met aspergebavarois en Hollandaise-saus

Ingrediënten (12 pers) aspergebavarois

- 1250 gr asperges
- 5 dl room
- 14 blaadjes gelatine
- cayennepeper en zeezout
- ijsklontjes
- timbaaltjes van 1 dl 1 per persoon

Ingrediënten Hollandaisesaus

- 250 gr boter
- 90 gr eidooiers, vloeibaar
- 2 eetlepels water
- ½ citroen
- witte peper en zout

Ingrediënten Lams “rosbief”

- 700 gr lamsfilet
- peper en zout

Ingrediënten garnering

- 7 stuks kwarteleitjes ½ per persoon
- 1 doosje groene cress

Ingrediënten extra

- Kernthermometer
- aluminiumfolie

Bereiding

- **Aspergebavarois** Mee beginnen!!!
 - Schil de asperges, snij de kontjes eraf en kook ze gaar
 - Haal de asperges uit het kookvocht en pureer ze in de blender
 - Passeer de massa, zo nodig, door een zeef, week de gelatine in koud water
 - Sla de room tot yoghurt dikte
 - Doe een klein beetje room in een pannetje en verwarm dit om de geweekte gelatine erin op te lossen
 - Roer dit mengsel door de gepureerde asperges
 - Koel op ijswater
 - Spatel er voorzichtig de geklopte room door en breng op smaak met zout en cayennepeper
 - Schep de bavarois in de, beboterde, vormpjes en laat even opstijven in de vriezer en daarna in de koeling
- **Hollandaisesaus**
 - De boter smelten en afschuimen (klaren)
 - Voorzichtig in een schaalje gieten zodat het bezinksel in de pan achterblijft
 - Au bain marie de eidooiers met een garde met 2 eetlepels water vermengen
 - Met een garde zo lang kloppen tot een lichte en luchtige massa ontstaat
 - Kloppen tot het schuim licht van kleur geworden is
 - Als de saus aan de garde blijft hangen is deze voldoende gebonden
 - Al kloppend lepel voor lepel de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen, en blijven roeren tot de boter is opgenomen
 - Dan pas de volgende lepel erbij gieten
 - Op smaak brengen met peper, zout en citroensap

- Tot het opdienen kan de saus in een bak met warm water (40 graden) warm gehouden worden
- Voor het uitserveren nog even kort, maar stevig doorkloppen
- **Lams "rosbief"**
 - Lamsfilet met keukenpapier droogdeppen
 - Zet oven op $\pm 170^{\circ}\text{C}$
 - Rondom aanbraden
 - Op bakblik leggen en met behulp van de kernthermometer tot 50°C rosé braden
 - Uit de oven halen, in folie wikkelen en in de koeling laten afkoelen
 - Vlak voor het serveren de lamsfilet in dunne plakjes snijden (rosbief)
Eventueel op de snijmachine
- Kook de kwarteleitjes ± 3 minuten
- **Afwerking**
 - Stort de aspergebavarois in het midden van het bord
 - Drapeer hier om heen de plakjes lamsrosbief
 - Garneer de aspergebavarois met de groene cress en in het midden een half gekookt kwarteleitje
 - Druppel rondom de lams"rosbief" de hollandaisesaus

Sinaasmousse met mandarijnliekeur

Bereidingstijd : minder dan 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 2 eieren
- 1 dl Mandarine Napoléon (of een andere mandarijnliekeur)
- sap van 2 grote sinaasappelen
- 5 eetlepels suiker
- 4 eetlepels bloedsuiker
- 1 eetlepel maïszetmeel

Afwerking

- 2 kiwi's (of seizoenfruit zoals aardbei, reepjes perzik, frambozen, enz.)



Bereiding

- Schil de kiwi's en snij ze in schijfjes
- Scheid de eieren
- Klop de eidooiers met 5 eetlepels suiker tot een licht geheel (met de kloppers van de mixer) en klop er het maïszetmeel door
- Verwarm het sinaasappelsap met de mandarijnliekeur en giet beetje bij beetje en goed kloppend bij de eidooiers
- Giet in een kookpot en breng aan de kook, terwijl u voortdurend blijft roeren
- Zet van het vuur en laat afkoelen
- Roer af en toe om en dek af met vershoudfolie, zodat er zich geen velletje vormt
- Verdeel de bereiding over 4 diepe borden
- Klop het eiwit met de bloedsuiker goed stijf
- Verdeel over elk bord 1 à 2 eetlepels eiwit en laat lichtjes kleuren onder de grill
- Schik langs de rand van het bord enkele schijfjes kiwi of seizoenfruit en dien onmiddellijk op

Tip

- Deze mousse heeft een uitgesproken, lichtjes bittere sinaasappelsmaak. Wil u de smaak wat verzachten, roer er dan op het einde nog 2 eetlepels room door
- U kan de mousse lauw of koud eten
Als u ze koud serveert, kan u ze gerust enkele uren vooraf bereiden

Wijntip

- Clairette de Die A.C.Tradition
Clairette de Die is een klein herkomstgebied in een zijdal van de Rhône-vallei (Zuid-Frankrijk). Van muscat à petits grains-druiven wordt er een goudgele schuimwijn gemaakt met een verrukkelijk muskaat-aroma en een fijne, zachtzoete smaak