

**Menu 162.**

**Asperges met morieljes**

**Velouté van asperges met salsa van grijze  
garnalen**

**Witte asperges met gamba's, serehsaus,  
gepocheerd kwartelei, sesamkletskep en  
bieslookolie**

**Citroen-schuimcrème**

## Asperges met morieljes

Naar een recept van Kwinten De Paepe

### Ingrediënten (4 pers)

- 8 dikke dubbele AA witte Belgische asperges
- 200 gr morieljes
- 250 ml gevogeltebouillon
- 100 ml vin jaune of droge sherry
- 1 eigeel
- 200 ml volle melk
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 2 takjes tijm
- 1 blaadje laurier
- peper, zout en nootmuskaat
- boter
- 2 eetlepels fijn gemixte hazelnootjes
- cress voor de afwerking



### Bereiding

- Schil de asperges en breek het harde uiteinden af
- Snijd de asperges half door en kook de achterste stukken - hou twee stukken apart - samen met tijm en laurier gaar in de helft van de gevogeltebouillon en de melk
- Giet af maar bewaar het kookvocht en pureer de asperges in de blender
- Duw door een zeef en kruid met peper, zout en nootmuskaat
- Snijd van de twee achtergehouden asperges dunne plakjes, rol ze op en hou apart
- Was de morieljes en stook ze samen met ui aan in wat boter
- Doe er de vin jaune en een scheutje gevogeltebouillon bij en laat ± 5 minuten sudderen
- Giet af maar bewaar het kookvocht
- Meng morielje- en aspergejus en laat inkoken tot de helft
- Mix de saus op met een eigeel tot een schuimende massa
- Bak de voorste stukjes van de asperges in boter en kruid met peper, zout en nootmuskaat
- Bak de morieljes kort op
- Schik de asperges op een bord, leg er puree en morieljes bij en werk af met saus, hazelnootjes, rolletjes asperge en cress

## Velouté van asperges met salsa van grijze garnalen

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 aardappelen (250 gr samen)
- 1 bussel witte asperges
- 1 eetlepel citroensap
- 2 eetlepels fijngehakte bieslook
- 100 gr gepelde grijze garnalen
- 10 cl lichte room
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout
- 1 tomaat
- 1 ui
- 2 vetarme visbouillonblokjes



### Bereiding

- Fruit de grof gesneden ui op een zacht vuur in een kookpot met de olie
- Schil ondertussen de aardappelen en snij in blokjes
- Schil voorzichtig de asperges, verwijder het harde onderste gedeelte en snij in stukjes
- Doe aardappelen en asperges in de kookpot, meng 2 minuten
- Giet er 1 liter warm water bij en de verkrumelde bouillonblokjes
- Plaats het deksel op de kookpot en breng aan de kook
- Laat 20 minuten zachtjes koken
- Ontpit ondertussen de tomaat en snij in heel kleine blokjes
- Voeg de garnalen, bieslook, peper en het citroensap bij
- Meng goed en bewaar fris
- Laat de soep 5 minuten rusten en mix
- Voeg de room toe
- Breng op smaak met peper en zout en verwarm opnieuw tot tegen het kookpunt
- Neem van het vuur en dien onmiddellijk op
- Geef er de salsa apart bij

### Tip

- Bloemige aardappelen zijn heel geschikt om de soep te binden

## Witte asperges met gamba's, serehsaus, gepocheerd kwartelei, sesamkletskep en bieslookolie

### Ingrediënten (4 pers)

- 12 witte asperges
- 12 gamba's
- klontje boter
- olijfolie, om in te bakken

### Ingrediënten serehsaus

- 2 dl witte wijn
- 2 dl visfond
- 2 dl kookroom
- 2 serehstokken, fijngesneden
- stukje gember

### Ingrediënten kletskep

- ½ dl sinaasappelsap
- 25 gr bloem
- 50 gr gesmolten boter
- 50 gr sesamzaad
- 60 gr poedersuiker
- ½ eetlepel gemalen peper

### Ingrediënten bieslookolie

- bosje bieslook
- 1 dl neutrale olie

### Ingrediënten kwarteleitjes

- 12 kwarteleitjes
- bosje kervel
- peper en zout



### Bereiding

#### ■ Serehsaus

- De wijn met de fijngesneden sereh en gember tot de helft inkoken, de visfond toevoegen en weer tot de helft inkoken
- Dan de room toevoegen en laten inkoken tot een dikkere saus
- De saus zeven en warm houden.
- 

#### ■ Kletskep

- Een beslagje maken van sinaasappelsap, bloem, boter, sesam, poedersuiker en peper
- Dit beslagje in vier delen dun uitstrijken op bakpapier en afbakken in een voorverwarmde oven van 180°C

#### ■ Bieslookolie

- De bieslook fijnsnijden en pureren in de olie
- ½ uur laten rusten en dan zeven

#### ■ Asperges

- De asperges voor 2/3 schillen
- Met boter in ruim water opzetten
- 5 minuten zacht koken en daarna in het hete water laten rusten met de deksel op de pan

#### ■ Kwarteleitjes

- 4 roestvrijstalen vormpjes instrijken met olie

- De kervel heel fijnsnijden en hiermee de bodem bedekken
- De eieren erover breken en daarbij de dooier heel laten
- Peper en zout naar smaak toevoegen
- In een heetwaterbad zetten totdat de eiwitten net gestold zijn
- **Gamba's**
  - Gamba's goed drogen en in weinig olijfolie twee minuten bakken
- **Afwerking**
  - Serveer 3 witte asperges per bord
  - Leg 3 gamba's op de asperges en giet daarover wat van de serehsaus en de bieslookolie
  - Maak het bord af door de kletskep op de gamba's te leggen en het gepocheerde kwartelei naast de asperges te serveren

## Citroen-schuimcrème

Bereidingstijd : 10 minuten

Veel mensen vinden een maaltijd pas compleet als ze die afsluiten met iets zoets. In de zomer ga ik vooral voor een fris toetje dat snel klaar moet zijn. Zoals deze citroen-schuimcrème bijvoorbeeld

### Ingrediënten (6 pers)

- ½ liter halfvolle room
- 1 eetlepel limoncello
- 6 witte schuimkoekjes (merengue)
- 2 eetlepels lemoncurd



### Bereiding

- Klop ½ liter halfvolle slagroom stijf met 1 eetlepel limoncello (Italiaanse citroenlikeur)
- erbrokkel er 6 witte schuimkoekjes boven en zet tot gebruik koel weg
- Schep de room in kleine glaasjes en marmer er in totaal 2 eetlepels lemoncurd door

### Tip

- Een van de ingrediënten is lemoncurd, een Engelse citroenpasta op basis van boter, suiker, eieren en citroen. Hij is in potten te koop bij grote supermarkten of bij delicatessenwinkels