

Menu 193.

Aspergetaartjes

**Saffraansoep met pastis en
Sint-Jakobsschelpen**

**Zeebaars met garnaltjes, serehsaus,
asperges en kervelolie**

Javanais

Aspergetaartjes

Ingrediënten taartbodempjes (6 pers)

- 6 eenpersoons taartvormpjes
- 150 gr bloem
- 90 gr boter
- mespunt zout
- bakpapier en droge bonen

Ingrediënten vulling

- 1 plak gekookte ham van ± 75 gr
- 6 groene of witte asperges
- 200 gr mascarpone
- 1 eierdooier
- 50 gr geraspte oude Goudse kaas
- zout en versgemalen peper
- 3 eieren
- kerstomaatjes



Bereiding

■ Deeg bodempjes

- Kneed de bloem, de in blokjes verdeelde koude boter en het zout tot een kruimelig mengsel
- Voeg een klein scheutje koud water toe en kneed tot een samenhangend deeg. Dat gaat het makkelijkst in de foodprocessor
- Maak er een bal van en laat verpakt in plastic folie 30 minuten in de koelkast rusten

■ Vulling

- Snijd de gekookte ham in kleine blokjes
- Schil de asperges (groene asperges hoeven alleen aan de onderkant te worden geschild)
- Verwijder het onderste houtachtige deel en snijd de rest in stukjes van ± 3 cm
- Blancheer ze ± 4 minuten in kokend water met wat zout en laat goed uitlekken

■ Taartjes

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Rol het deeg op een met bloem bestrooid werkvlak uit tot een dunne lap
- Bekleed de ingevette vormpjes met het uitgerolde deeg
- Bekleed de vormpjes met een velletje bakpapier en vul ze met de droge bonen
- Zet de taartvormpjes 10 minuten in de voorverwarmde oven
- Neem ze uit de oven en verwijder het papier en de bonen
- Zet de vormpjes nog 5 minuten terug in de hete oven
- Schakel de oventemperatuur terug naar 180°C
- Roer de mascarpone, de eierdooier, de geraspte kaas, de blokjes ham en wat zout en peper in een kom door elkaar
- Verdeel de aspergestukjes over de voorgebakken deegbakjes en schep er het mascarponemengsel over
- Zet de taartjes nog 8 minuten in de oven

■ Afwerking

- Kook intussen de eieren 6 minuten in kokend water, laat ze onder de koude kraan schrikken, pel ze en halveer ze
- Leg naast ieder taartje een half ei, bestrooi met wat zout en peper
- Garneer met een half kerstomaatje en serveer warm

Saffraansoep met pastis en St.-Jakobsschelpen

Bereidingstijd : 40 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 3 eetlepels olijfolie
- 3 tenen knoflook, gehakt
- 1 grote ui, heel fijngesnipperd
- 25 gr risottorijst
- 2 theelepels paprikapoeder mild
- 1 enveloppe saffraan
- 2 theelepels gedroogde tijm
- 1 sinaasappel, schoongeboend en schil geraspt
- 50 ml pastis
- 1 pot visfond (380 ml)
- 12 sint-jakobsschelpen (diepvries), ontdooid
- 2 eetlepels verse peterselieblad plat
- grillpan
- staafmixer of keukenmachine



Bereiding

- Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een soeppan en fruit de knoflook en ui in 5 minuten op laag vuur glazig
- Schep de rijst, het paprikapoeder, de saffraan en de tijm erdoor en bak nog 3 à 4 minuten op laag vuur
- Pers de sinaasappel uit
- Schenk het sap en de pastis bij de rijst, laat dit 2 minuten zachtjes sudderen
- Voeg de visfond, 400 ml water en 1 eetlepel sinaasappelrasp toe
- Breng op smaak met zout en peper
- Laat de soep 20 minuten heel zacht koken
- Dep intussen de Sint-Jakobsschelpen droog met keukenpapier, wrijf ze in met zout en peper
- Bestrijk ze met 1 eetlepel olijfolie en rooster ze op hoog vuur in 1 à 2 minuten bruin in een hete grillpan
- Pureer de soep met de staafmixer of in de keukenmachine
- Schep hem in warme borden en leg de Sint-Jakobsschelpen erin
- Garneer met de peterselie

Zeebaars met garnaltjes, serehsaus, asperges en kervelolie

Ingrediënten (4 pers)

- 1,5 dl kreeftenfond
- 1 dl Noilly Prat (likeur)
- 1 dl witte wijn
- 3 stengels sereh
- stuk gember
- 1,5 dl room
- 4 zeebaarsfilets
- 12 gamba's
- 8 witte asperges, geschild
- boter bosje kervel
- zout en peper, naar smaak

Bereiding

- Breng de kreeftenfond met Noilly Prat, witte wijn, fijngesneden sereh en gember aan de kook en laat het geheel wat inkoken
- Voeg dan de room toe
- Breng weer aan de kook en laat inkoken tot een dikkere saus
- Zeef de saus en houd warm
- Breng de asperges met boter in koud water aan de kook
- Laat nog een minuut doorkoken, draai het vuur uit en laat rusten
- Na een half uur zijn de asperges precies goed
- Breng de vis op smaak met zout en peper
- Bak de zeebaars op de huid in wat olijfolie, ongeveer 4 à 6 minuten, en laat even rusten in een oven van 100°C
- Bak de gamba's in wat olijfolie net gaar
- Meng de kervel met olijfolie, laat even rusten en zeef dan
- Serveer de zeebaars, gamba's en asperges met de serehsaus en kervelolie

Javanais

Bereidingstijd : 60 minuten, extra tijd +20 minuten voor afkoelen, + 1 uur diepvriezer + 4 uur opstijven

Ingrediënten biscuit (4 pers)

- 10 eiwitten
- 90 gr suiker
- 200 gr amandelpoeder
- 200 gr bloedsuiker
- 80 gr bloem
- een snuifje zout

Ingrediënten crème au beurre

- 240 gr suiker
- 5 eetlepels oploskoffie
- 3 eieren
- 400 gr boter

Ingrediënten ganache

- 50 g boter
- 1 dl room
- 200 gr zwarte chocolade (maximum 60% cacao)

Extra

- keukenmachine met klopper
- bakpapier
- kookpenseel

Bereiding

- **Biscuit**
 - Verwarm de oven voor tot 220°C
 - Klop de eiwitten schuimig met de suiker in de keukenmachine
 - Voeg er het amandelpoeder en een snuifje zout aan toe
 - Zeef de bloem en de bloedsuiker
 - Spatel het door het beslag
 - Bedek 2 bakplaten met bakpapier
 - Stort er het beslag op uit en strijk het glad
 - Bak 12 minuten in de voorverwarmde oven
 - Haal de biscuit uit de oven
 - Stort uit op een keukenhanddoek
 - Laat afkoelen
- **Crème au beurre**
 - Meng de suiker met een scheutje water
 - Verwarm op het vuur tot het suikerwater karameliseert
 - Meng 5 cl heet water met de oploskoffie
 - Laat afkoelen
 - Klop de eieren los
 - Doop een kookpenseel in wat water
 - Strijk de rand van de potin net boven de suikerrand
 - Roer de eieren door de karamel
 - Laat er al roerend de boter bij smelten
 - Roer de koffie door het botermengsel
 - De crème au beurre moet goed stevig zijn

- Laat wat afkoelen
- **Javanais – deel 1**
 - Snijd de randen van de plakken biscuit en halveer ze
 - Je hebt nu vier plakken
 - Leg een plak biscuit op een schaal
 - Verdeel een derde van de crème au beurre over de biscuit
 - Herhaal nog twee keer en eindig met een plak biscuit
 - Laat de javanais een uur opstijven in de diepvriezerp
- **Ganache**
 - Verwarm de room op het vuur
 - Snijd de boter in blokjes en smelt ze in de room
 - Breek de chocolade in stukjes
 - Smelt de chocolade in de room en roer tot een glad, glanzend mengsel
- **Javanais – deel 2:**
 - Snijd de kanten van de javanais mooi recht af
 - Zet de javanais op een taartrooster
 - Giet de ganache over het gebak
 - Strijk glad
 - De javanais moet overal bedekt zijn met chocolade
 - Laat de javanais een paar uren opstijven in de koelkast
 - Versier de javanais eventueel met 'koffieboontjes