

## **Menu 202.**

**Risotto met groene asperges, erwten en  
geitenkaas**

**Bloemkoolroomsoep met roquefort**

**Feuilleté van kreeft met asperges,  
miniworteltjes en chips van asperges**

**Speculaasparfait met Cointreausaus**

## Risotto met groene asperges, erwten en geitenkaas

### Ingrediënten (8 pers)

- 1 bussel groene asperges
- 100 gr erwten
- 2 eetlepels boter
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 ui
- 3 tenen knoflook
- 350 gr risottorijst
- 1 dl Noilly Prat
- 1 liter groente- of kippenbouillon
- 150 gr 'brique' geitenkaas (of andere romige geitenkaas, b.v. geitenbrie)
- 150 gr gerijpte geitenkaas (b.v. Bastognard of affiné)
- 2 eetlepels geraspte parmezaanse kaas
- zwarte peper en zout



### Bereiding

- Snij de asperges in stukken
- Stoom of kook ze beetgaar
- Blancheer de erwten
- Smelt de boter en olijfolie in een sauteuse
- Snipper de ui en knoflook en fruit in de boter
- Voeg de rijst toe en roer tot alle korrels bedekt zijn met boter
- Blus met de Noilly Prat en laat bijna droogkoken
- Bereid de risotto door beetje bij beetje kippenbouillon toe te voegen en al roerend te laten absorberen door de rijst
- Voeg als de rijst beetgaar is de groenten toe en laat doorwarmen
- Werk de risotto vlak voor het serveren af met beide soorten geitenkaas
- Kruid met peper en zout
- Strooi vlak voor het serveren parmezaanse kaas over de risotto

## Bloemkoolroomsoep met roquefort

### Ingrediënten (4 pers)

- 6 dl groentebouillon
- 400 gr bloemkool
- 150 gr room
- een snufje versgeraspte nootmuskaat
- 2 sneden oudbakken witbrood
- 1 eetlepel boter
- 200 gr roquefort



### Bereiding

- Breng de groentebouillon aan de kook
- Verdeel de bloemkool in roosjes
- Was ze en kook 10 minuten in de groentebouillon
- Mix de soep glad met een staafmixer
- Voeg de room toe en kruid met nootmuskaat, peper en zout
- Snij het witbrood in blokjes en bak goudbruin in de hete boter
- Laat de broodkorstjes uitlekken op keukenpapier
- Verkrummel de roquefort en verdeel over vier kommen
- Schep er de bloemkoolroomsoep op
- Werk af met een draai van de pepermolen en de broodkorstjes
- Serveer meteen

## Feuilleté van kreeft met asperges, miniworteltjes en chips van asperges

### Ingrediënten (4 pers)

- 2 levende of voorgekookte kreeften
- 1 vel bladerdeeg
- 400 gr asperges
- 300 gr miniworteltjes
- boter
- 100 ml volle room
- 200 ml kreeftenbouillon (of kookvocht)
- citroenmelisse
- sap van een halve citroen
- zout en peper
- 3 grote wortels
- 1 grote ui
- 2 selderijstengels
- 2 sjalotten
- 1 teentje knoflook
- 1 bouquet garni
- boter



### Bereiding

- Stoof 1 sjalot en het teentje knoflook aan in de boter
- Voeg de groenten en kruiden toe
- Zet de groenten onder water en breng dit aan de kook
- Dompel de kreeften met de kop eerst onder en kook ze 10 à 12 minuten
- Maak de asperges en de worteltjes schoon
- Snij fijne sneetjes van 1 asperge met een dunschiller
- Maak er chips van door ze te frituren
- Stoof de asperges en de worteltjes aan
- Kruid af met zout, peper en citroengras
- Voeg 200 ml kreeftenbouillon toe
- Laat het geheel 4 minuten pruttelen
- Voeg daarna de room toe
- Laat de bereiding enkele minuten inkoken op een laag vuurtje
- erwarm de oven voor op 200°C
- Snijd het vel bladerdeeg in 8 repen van 10 x 6 cm
- Spreid ze uit over een niet-ingevette bakplaat
- Prik met een vork gaatjes in het bladerdeeg
- Leg een stuk bakpapier op het bladerdeeg en leg er een andere bakplaat bovenop. Zo zal het bladerdeeg niet rijzen en krijgt u fijne, uiterst knapperige gebakjes
- Bak het bladerdeeg gedurende 15 minuten af in de voorverwarmde oven
- Hebt u een voorgekookte kreeft gekocht? Leg de kreeft dan op een stuk aluminiumfolie. Besprenkel ze met wat olijfolie en bak ze 10 minuten in een oven van 170°C
- Dresseer de borden als volgt: eerst een reepje bladerdeeg, daarna de groenten en vervolgens de kreeft
- Herhaal deze stap
- Werk het bord af met chips van asperges

## Speculaasparfait met Cointreausaus

### Ingrediënten (12 pers)

- 2 eieren
- 4 eierdooiers
- 150 gr suiker
- 1 theelepel speculaaskruiden (of mespunt muskaatnoot, snuif kruidnagelkopjes, 5 gr kaneel)
- 2 repen chocolade
- 12 speculaaskoekjes
- 7 dl room
- 12 speculaaskoekjes om af te werken



### Ingrediënten Cointreausaus

- 0.5 dl cointreau
- 2 eierdooiers
- 35 gr suiker
- 120 gt room

### Extra

- 12 siliconen vormen
- spuitzak

### Bereiding

- De eieren, de eierdooiers en de suiker in de mengbeker doen en 8 minuten verwarmen op 85°C
- Ondertussen de room in de keukenmachine of met de mixer opkloppen
- Bewaar in de koelkast.
- Het eiermengsel in de keukenmachine 5 minuten op hoge snelheid opkloppen
- Voeg de speculaaskruiden toe en laat afkoelen
- Snij de chocolade in stukjes en mix 24 speculaaskoekjes grof
- Bewaar de helft voor de afwerking
- Meng de koekjes, de chocolade en de room onder het koude eiermengsel
- Doe het mengsel in een spuitzak en vul de siliconevormpjes hiermee
- Laat bevriezen in de vriezer
- **Cointreausaus**
  - Doe cointreau, eierdooiers en suiker in de mengbeker en verwarm 6 minuten op 85°C
  - Giet in een kom
  - Dek af met plastic die op het mengsel ligt, zodat er zich geen vel kan vormen
  - Plaats in de koelkast
  - Klop de room op en meng onder het koude cointreaumengsel
  - Doe in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik
- Ontvorm de parfait
- Rol door gemalen speculaaskoekjes
- Leg op een bord
- Dien op met koek en spuit toefjes saus op het bord