



MENU MEI 2010

**Mousse van serranoham met groene asperges tips
en een kwarteleitje**

**Voorjaarssoep met soepstengels
met oude kaas en zeezout**

**Gefrituurde asperges met jonge bladsla
en papajasalsa**

Papajasorbet

**Gemarineerde zalmfilet met asperges uit de wok
en basmatirijst**

Amandelbavarois met rabarber-aardbeiencoulis

koffie



Mousse van serranoham met groene asperges tips en een kwarteleitje

voorgerecht

Ingrediënten

60 groene asperges tips
1 eetlepel witte wijnazijn
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel hazelnootolie
Vleugje vanille suiker
Zout en peper

Mousse

Ingrediënten

1,2 dl kippenbouillon
1 blaadje gelatine
0,4 dl room
55 gram serranoham
55 gram gekookte ham
0,9 dl room
Peper

Kwarteleitjes

12 stuks
Zout



Bereiding

- snijd de onderzijde van de tips en kook beetgaar in licht gezouten water (ca. 4 min.)
- maak dressing van wijnazijn, olijfolie, hazelnootolie, vleugje vanille suiker, peper
- doe de aspergetips in de dressing om te marinieren

Voorbereiding

- snijd beide hamsoorten heel fijn
- maak de bouillon
- klop de room lobbijg (0,9 dl)

Bereiding

- kook de bouillon in tot 1/3
- week de gelatine 5 min. in koud water
- laat de bouillon wat afkoelen, los de gelatine er in op en voeg 0,4 dl room toe
- meng de fijngesneden ham door room-bouillon en pureer in de blender, wat af laten koelen, op smaak brengen met peper
- spatel de lobbige slagroom door de ham massa (0,9 dl)
- laat opstijven in koeling, afdekken met slagersvelletje

Bereiding

- snijd het kwarteleitje voorzichtig open met een kartelmesje
- bak het eitje in de koekenpan, eidooier moet heel blijven, strooi er wat zout over
Met een stekertje rond steken
- of bak ze in de poffertjes pan

Serveren

- leg 5 aspergetips tegen elkaar op een bord
- hierop een quenelle mousse
- op de mousse het kwarteleitje



Voorjaarssoep met soep stengels

soep

Ingrediënten

12 asperges
3 teentjes knoflook
8 dl. kippenbouillon
8 dl. asperge vocht
6 dl. kookroom
180 gr. boerenachterham
2 uien
Bieslook
Zout, peper



Soepstengels

Ingrediënten

3 plakken bladerdeeg
Zeezout
125 gram geraspte oude kaas
2 eieren



Vorbereiding

- schil de asperges en snijd een stukje van de onderkant
- kook de asperges in ruim water met wat zout beetgaar en snijd ze in stukjes
- bewaar het nodige aspergevocht voor later (8 dl)
- maak de kippenbouillon (maak 4,5 dl meer voor andere gerechten, zet dit apart)
- snijd de uien en knoflook in kleine stukjes
- snijd de ham brunoise
- snijd de bieslook fijn

Bereiding

- fruit de fijngesneden uien en knoflook aan in een beetje olie
- voeg de kippenbouillon, aspergevocht en kookroom bij elkaar en zet het op het vuur
- voeg de gefruite uitjes en knoflook toe en laat de soep 15 min. heel zachtjes koken
- zeef de soep, pureer de overgebleven uitjes en knoflook met een beetje soep in de blender of met de staafmixer en doe dit weer terug in de soep
- op smaak brengen, (soep van het vuur af afdekken met een slagersvelletje, anders komt er een vel op)

Bereiding

- verwarm de oven voor op 175 graden
- rol de bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm , kanten recht snijden met pizza roller
- klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee
- bestrooi met zeezout en geraspte oude kaas
- snijd de plak in 5 repen (met pizza roller)
- draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat er een spiraaleffect ontstaat)
- leg de stengels op een met bakpapier beklede bakplaat
- afbakken in ca. 20-25 minuten

Serveren

- leg in het midden van de voorverwarmde borden enkele stukjes asperges en ham
- giet hierbij de soep en garneer met de fijngesneden bieslook
- serveer hierbij de soepstengels



Gefrituurde asperges met jonge bladsla en papajasalsa		tussengerecht 1/2
<u>Asperges</u>	<u>Voorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• Schil de asperges ,snijd de onderkanten eraf en kook ze in licht gezouten water met wat suiker in ca. 15 minuten gaar. • haal ze uit de pan, leg ze in een bak met ijswater, daarna op een droge doek. • goed laten drogen • meng het sesamzaad en het uiengranulaat (poeder) door de paneermeel	
24 asperges	<u>Bereiding</u>	
Suiker	• verhit de olie tot 190 graden C	
Frituurolie	• klop de eieren los, wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, de losgeklopte eieren en de paneermeel, leg ze op keukenpapier (niet op elkaar)	
70 gram sesamzaad	• frituur de asperges goudbruin en knapperig	
70 gram uiengranulaat(poeder)	-----	
5 eieren		
Bloem		
Zout		
150 gram paneermeel		
<u>Papajasalsa</u>	<u>Bereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• schil de papaja's, halveer ze en verwijder het zaad • snijd de papaja's brunoise • was de bosuitjes en snijd deze brunoise • snijd het chilipepertje brunoise (zaadjes verwijderen) • breng de salsa met wat limoensap en gembersiroop op smaak	
2 papaja's	-----	
1 bosje bosuitjes		
1 chilipepertje (rood)		
1 limoen		
gembersiroop		



Gefrituurde asperges met jonge bladsla en papajasalsa

tussengerecht 2/2

Jonge bladsla

Ingrediënten

180 gram jonge bladsla
(gemengd)

4 eetlepels sherryazijn

3 theelepels honing

3 theelepels mosterd

1 dl druivenpitolie

Zout en peper



Vorbereiding

- was en droog de sla
- roer de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar en voeg de druivenpitolie er eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje door

Bereiding

- schep de dressing door de sla
-

Serveren

- dresseer de sla in het midden van de borden
- leg 2 asperges hierop
- papjasalsa er naast



Papaja sorbet

sorbet

Ingrediënten

2 papaja's (500 gr.
vruchtvlees)
2 limoenen
200 gram fijne suiker
1 stengel citroengras
2 ½ dl water
1 eiwit



Bereiding

- zet coupes met bodempje water in de vriezer of coupes (zonder water) in de koeling
- pers de limoenen
- schil de papaja's en pureer het vruchtvlees van 1 ½ papaja met het gezeefde limoensap
- snijd de rest van het vruchtvlees in kleine blokjes en bewaar afgedekt in de koeling
- doe de suiker met het citroengras in het water en breng het aan de kook
- als de suiker gesmolten is nog 2 minuten zachtjes laten doorkoken
- neem de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen.
- verwijder het citroengras
- draai er sorbetijs van, voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen eiwit toe

Serveren

- een bolletje sorbetijs in de coupes
- garneer met de papaja blokjes



Gemarineerde zalm met asperges uit de wok en basmati rijst

hoofdgerecht 1/2

Ingrediënten

1 kg. asperges
4 lente uitjes
stukje gember van 3 cm
3 teentjes knoflook
200 gram walnoten
9 eetlepels. olijfolie
6 eetlepels sojasaus
3 dl. kippenbouillon
Peper en zout

Voorbereiding

- schil de asperges en snijd ze in chinese ruit
- snijd de lente uitjes in chinese ruit
- snijd de gember in kleine stukjes
- snijd de knoflook in kleine stukjes
- maak de bouillon
- hak de walnoten in grove stukjes

Bereiding

- verhit de olie in de wok en roerbak de asperges beetgaar
 - voeg de uitjes toe en roerbak deze 2 minuten mee
 - voeg de gember en knoflook toe en roerbak deze even mee
 - voeg de bouillon toe en laat het geheel nog even doorkoken
 - breng het op smaak met zout en peper
 - (noten en sojasaus bij serveren)
-

Gemarineerde zalm

Ingrediënten

12 zalmfilets 125 gram
2 dl sojasaus
1 chilipepertje
3 sjalotjes
40 gram gember
3 teentjes knoflook

Voorbereiding

- snijd de sjalotjes in kleine stukjes
- snijd het chilipepertje in heel kleine stukjes (zaadjes verwijderen)
- snijd de knoflook in kleine stukjes
- snijd de gember in kleine stukjes
- vermeng de sjalotjes, chilipepertje, knoflook en gember met de sojasaus.
- leg de zalmfilets in de marinade en laat ca. 30 minuten marineren

Bereiding

- Bak de zalmfilets in de olie en voeg op het laatst de rest van de marinade toe

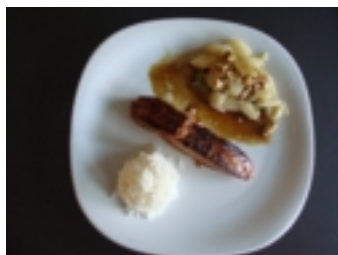


Gemarineerde zalm met asperges uit de wok en basmati rijst

hoofdgerecht 2/2

Basmatirijst

250 gram



Bereiding

- kook de rijst volgens voorschrift
- rijst kan later in de magnetron opgewarmd worden

Serveren

- zalmfilet in het midden van de voorverwarmde borden
- gewokte asperges ernaast, noten over de asperges strooien en de sojasaus erover dresser
- bolletje rijst erbij (eventueel wat olie door de rijst doen)



Amandelbavarois met rabarber-aarbeien coulis		nagerecht
<u>Amandelbavarois</u>	<u>Voorbereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• week de gelatine in koud water, timbaaltjes in koeling zetten • voeg de amandelspijs aan de melk toe en breng alles langzaam aan de kook • op laag vuur het mengsel ongeveer 10 minuten laten trekken • zeef daarna de melk, laat de melk opnieuw net tegen de kook aan komen • roer de eidooiers glad en voeg 5 eetlepels gezeefde melk toe • roer dit mengsel door de rest van de melk, neem de pan van het vuur en blijf 1 minuut roeren • knijp de gelatine uit en los die in het hete melkmengsel op • giet het mengsel in een bekken en laat het afkoelen • klopp het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suiker toe • klopp de slagroom lobbijg en zet koud weg	
5 dl melk		
100 gram amandelspijs		
42 gram eidooier		
150 gram eiwit (5 eieren)		
28 gram suiker		
6 blaadjes gelatine		
2,7 dl slagroom		
timbaaltjes		
	<u>Bereiding</u>	
	• spatel als het melkmengsel lobbijg wordt, de slagroom er voorzichtig door (het melkmengsel mag beslist niet helemaal koud zijn, anders klont vorming) • spatel vervolgens de eiwitmassa er voorzichtig door • vul metalen vormpjes (timbaaltjes) met het mengsel • laat de bavarois in de koeling opstijven, half uur voor uitserveren in vriezer zetten	

<u>Rabarber-aarbeien coulis</u>	<u>Bereiding</u>	
<u>Ingrediënten</u>	• snijd de schoongemaakte aardbeien en rabarber in stukken • kook de rabarber met de geleisuiker en het water tot dat de rabarber zacht is • voeg de aardbeien toe en laat die kort meekoken • pureer het mengsel in de blender en zeef het • voeg indien nodig nog wat suiker toe, zet de coulis in de koeling	
180 gram rabarber , schoon		
180 gram aardbeien		
180 gram geleisuiker		
1,8 dl water		

<u>Garnering</u>	<u>Serveren</u>	
Verse munttopjes	• zet een bak met warm water klaar, dompel de timbaaltjes één voor één in het warme water • stort de bavarois in het midden van diepe gekoelde borden • giet wat rabarber/aarbeien coulis hier om heen • 2 opengesneden aardbeien , met steeltjes eraan er omheen garneren • leg op de bavarois een munt blaadje	
24 aardbeien		



TIPS menu mei 2010

Alle asperges voor de verschillende recepten in het menu in één keer door een koppel laten schillen en koken.
--

Aspergepan aanwezig (eigendom kookclub De Zilveren Pollepel)

De asperges zijn te groot voor de pan, er wordt een stuk van afgesneden, zodat ze in de pan passen, deze stukjes worden apart voor de soep gebruikt.

Een deel van het asperge/kookvocht kan ook bij de bouillon worden gedaan..

In het recept voor de soep wordt aangegeven 12 asperges dit vervalt gebruik hiervoor de stukken .
--

De aspergetips (groene) voor het voorgerecht worden apart gekookt.
