Menu van kookavond 13-05-2002

Samengesteld door: Alle leden Biétgaar

Gerechten:

Amuse:	Aspergetaart met bacon en broccoli
Voorgerecht:	Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges
Tussengerecht:	Cappuccino van asperges en pistou
Hoofdgerecht:	Asperge op grootmoeders wijze

Aspergetaart met bacon en broccoli

Type gerecht:	Amuse
Aantal personen:	12

Ingrediënten:

- 10 lapjes diepvriesbladerdeeg
- 10 gram boter
- 850 gram asperges
- 500 gram broccoli
- 250 gram bacon in plakjes gesneden
- 175 gram geraspte belegen kaas
- 5 eieren
- 3,75 dl kookroom
- vers gemalen peper
- zout
- 0,75 theelepel kerriepoeder

Bereidingswijze:

Laat de bladerdeeglapjes ontdooien. Vet de vorm licht in. Verwarm de oven voor op 200 oC. Schil de asperges, snijd de asperge in stukken van 5 cm. Kook ze in 8 minuten biétgaar, giet ze af en laat ze uitlekken. Verdeel de broccoli in kleine roosjes. Halveer de plakjes bacon. Bekleed de vorm met de deeglapjes. Druk ze met de duim en wijsvinger goed tegen elkaar. Prik de deegbodem met een vork hier en daar in. Verdeel de asperge en de broccoli over de deegbodem. Leg de plakjes bacon erop en strooi de kaas erover. Klop de eieren los met de kookroom, peper, zout en kerriepoeder en giet het mengsel over de vulling. Bak de taart in het midden van de oven in 35 minuten gaar en bruin. Als de bovenkant te donker wordt, dan kan deze de laatste 10 minuten worden afgedekt met aluminiumfolie.

Tartaar van gerookte zalmsnippers op gemarineerde asperges

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 12

Ingrediënten:

- 500 gram gerookte zalmsnippers
- 1,2 dl zonnebloemolie
- 2 klein gesneden sjalotjes
- 0,5 eetl. rode bessengelei
- 0,5 theelepel geraspte mierikswortel
- klein scheutje appelazijn
- 0,5 theelepel dille
- 1 eetl. crème fraîche
- 1 eetl. verse groen kruiden
- 24 middelgrote asperges
- scheutje peperolie
- peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de zalmsnippers klein (niet met de keukenmachine, de zalm wordt te klein). Maak deze aan met de sjalotjes en een scheutje peperolie. Maak de crème fraîche aan met de mierikswortel en de dille. Op smaak brengen met peper en zout De saus bij de zalmtartaar gieten en het geheel goed koelen. Schil de asperges, kook deze gaar. Haal ze dan uit het kookvocht en zet ze koel weg.
Draai met behulp van de staafmixer, een dressing van de rode bessengelei, olie, appelazijn en de groene kruiden. Breng de dressing op smaak met peper en zout. Als de asperges goed gekoeld zijn, deze in de dressing zetten en 20 minuten op kamertemperatuur marineren.
De asperges rangschikken op een grote plate en m.b.v. een kleine ronde vorm de tartaar naast de asperges leggen. Garneren met aardbei en de rest van de dressing.

Cappuccino van asperges en pistou

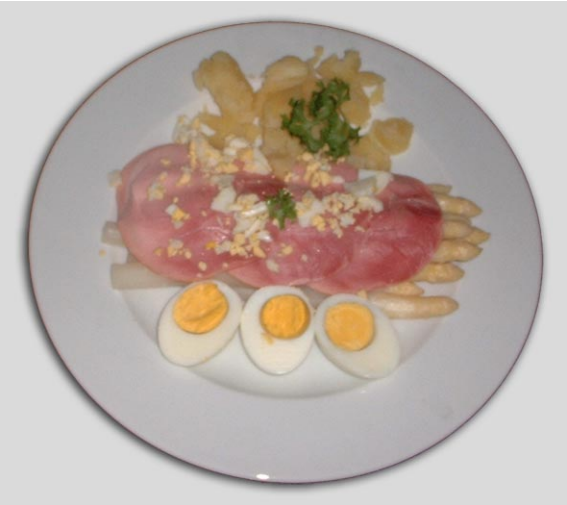
Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 12

Ingrediënten:

- 1,2 liter kookvocht van asperge
- 1,2 liter sterke runderbouillon
- enkele verse blaadjes basilicum
- 1 teentje knoflook
- 0,6 dl olie
- 120 gram asperges
- boter
- 1,2 dl kookroom
- 1,2 dl slagroom
- gehakte bieslook of peterselie

Bereidingswijze:

Giet de olie, basilicum en de knoflook in een mengbeker. Maal met de staafmixer de massa zeer fijn (is pistou).
Schil de asperges en snijd deze in kleine stukjes. Bak ze vervolgens enkele minuten in de olie. Dan koelen en met de keukenmachine zeer fijn malen en een beetje kookroom toevoegen.
Giet de runderbouillon en het aspergevocht bij elkaar en breng dit aan de kook. Vermeng dan het pistou-mengsel met de bouillon en laat dit enkele minuten meetrekken.
Vlak voor het serveren de aspergeroom door de soep roeren en de slagroom licht opgeklopt, over de soep verdelen.
Giet de cappuccino in de soepkoppen en strooi een beetje gehakte bieslook of peterselie over de soep.



Asperge op grootmoeders wijze

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 12

Ingrediënten:

- 6 kg asperges
- 500 gram echte boter
- 24 eieren
- 1200 gram gekookte ham (gesneden)
- zout
- nootmuskaat
- 3 kg krielaardappelen

Bereidingswijze:

Schil de asperges zet met ruim water op (denk aan zout). Kook de eieren hard. Halveer de eieren(18) in lengte richting. De overige gekookte eieren(6) versnipperen voor de garnituur. Kook de krielaardappelen gaar met een beetje zout.

Opmaken:
Voorverwarmde grote borden. Leg de ham dakpansgewijs op de asperges, die in het midden van de telder liggen. Krielaardappeltjes en rondom de asperges. 3 halve gekookte eieren verdelen over den telder. Klein beetje gesnipperd ei erover heen. Als laatste een beetje groene kruiden erover strooien.