Menu van kookavond 12-05-2014

Samengesteld door: Wim Hovens

Gerechten:

Amuse:	Aspergeglaasje met ham en tuinkers
Voorgerecht:	Aspergesalade
Tussengerecht:	Romige aspergesoep
Hoofdgerecht:	Asperge op Limburgse wijze
Nagerecht:	Aspergeroompuddinkje met gemarineerde aardbeien

Aspergeglaasje met ham en tuinkers

Type gerecht: Amuse
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 witte asperges, geschild
- 2 plakjes Parma ham, in reepjes
- 4 theel. crème fraîche
- 4 theel. mayonaise
- 1 theel. kerriepoeder
- 2 theel. tuinkers, van het bed geknipt

Bereidingswijze:

Snijd de asperges in plakjes van 3-4 mm. Kook de aspergeplakjes in een bodem water met zout beetgaar. Giet de asperges af in een zeef en spoel ze onder stromend water koud. Laat de asperges goed uitlekken. Schep er de hamreepjes door. Verdeel de asperges over amuse- of kleine wijnglazen. Meng de crème fraîche met de mayonaise, de kerriepoeder en zout en peper naar smaak. Schep een lepeltje kerriecrème op de asperges en garneer met een toefje tuinkers.

Aspergesalade

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 600 g asperges, geschild en in stukken gesneden
- 4 eetl. (citroen) mayonaise
- 200 g gerookte zalmreepjes
- 2 eetl. fijngehakte bieslook

Bereidingswijze:

Kook de aspergestukjes in een bodem water met zout in ca. 12 minuten gaar. Giet de aspergestukjes af en spoel ze onder stromend water koud. Laat ze goed uitlekken. Schep de mayonaise met de zalmreepjes door de asperge. Voeg de bieslook toe en breng de aspergesalade op smaak met zout en peper.

Romige aspergesoep

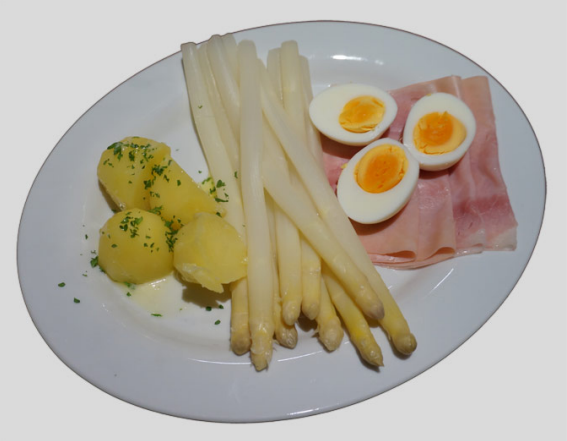
Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 gekookte witte asperge, in stukjes
- 2 eetl. roomboter
- 2 eetl. bloem
- 2 l afgekoelde aspergekookvocht
- 4 groentebouillontabletten
- 250 crème fraîche
- 1 bakje tuinkers

Bereidingswijze:

Smelt in een soeppan met dikke bodem de boter. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten zachtjes mee, zonder te kleuren. Voeg het aspergekookvocht scheutje voor scheutje en al roerend toe zodat een gladde soep ontstaat. Verkruimel de bouillontabletten boven de pan en breng de soep aan de kook. Laat de soep 15 minuten op laag vuur trekken. Voeg de aspergestukjes toe en warm ze 2 – 3 minuten mee. Roer de crème fraîche los met 1 eetlepel warme soep. Schep de soep in kommen of diepe borden en schep er een lepel crème fraîche in. Bestrooi de crème fraîche met tuinkers.



Asperge op Limburgse wijze

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 4 kg asperges
- 1,5 kg nieuwe aardappelen
- 375 g boter
- 16 hardgekookte eieren
- 2 eetl. gesnipperde peterselie
- 24 plakken gekookte ham
- zout

Bereidingswijze:

Schil de aardappelen. Kook ze in ruim kokend water met zout gaar.
Kook de asperges in ruim kokend water met zout in ca. 15-30 minuten (afhankelijk van de dikte) gaar. Prik met een vork in het onderste deel om te voelen of de asperges gaar zijn.
Smelt intussen de boter zonder hem te laten kleuren.
Pel de eieren en halveer ze. Vouw de plakken ham dubbel en leg ze met z’n vieren dakpansgewijs op elkaar.
Drapeer de asperges midden op het bord. Leg aan de linkerkant de aardappels neer. En leg aan de rechterkant de ham met de eieren neer. Geef de warme gesmolten boter erbij.

Aspergeroompuddinkje met gemarineerde aardbeien

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 700 g witte asperges
- 500 ml slagroom
- 100 g suiker
- 6 blaadjes witte gelatine
- 500 g aardbeien
- 4 eetl. vers citroensap

Bereidingswijze:

Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge. Kook de asperges in weinig water met zout in 20 minuten gaar. Giet de asperges af en laat ze goed uitlekken. Pureer de asperges met de staafmixer in een maatbeker. Vul de aspergepuree tot 500 ml aan met de slagroom.

Breng het aspergeroommengsel met de suiker tegen de kook. Laat de suiker op laag vuur oplossen. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met ruim water. Neem de pan van het vuur en los al roerende de goed uitgeknepen gelatine in het roommengel op.

Spoel de vormpjes om met koud water. Schenk de aspergeroom in de vormpjes en laat de puddinkjes in de koelkast minimaal 3 uur opstijven.

Veeg of was de aardbeien schoon, verwijder het kroontje en snijd ze in stukjes. Schep in een schaal de aardbeien om met het citroensap en suiker naar smaak. Zet de aardbeien in de koelkast om te marineren.

Houd, om de puddinkjes te storten, de vormpjes een paar tellen in warm water. Leg een dessertbord op een vormpje en keer ze samen. Schep de gemarineerde aardbeien bij de aspergeroompuddinkjes.