# Menu van kookavond 08-06-2015

*Samengesteld door: Frank Theeuwen*

## Gerechten:

Voorgerecht: Asperges in flensjes
Tussengerecht: Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas
Hoofdgerecht: Tagliatelle met zalm en asperges
Nagerecht: Aardbeientaart



## Asperges in flensjes

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 8

### Ingrediënten:

- 16 witte asperges
- zout
- 6 eieren
- 200 ml melk
- 20 g gesnipperde bieslook
- 16 sneetjes Bayonne- of Parmaham

### Bereidingswijze:

Snijd de harde uiteinden van de asperges en schil de stengels tot ongeveer 5 cm onder de kop. Blancheer ze 4-5 minuten in gezouten, kokend water, tot ze net gaar zijn ( test dit met een scherp mes). Dompel ze onder in ijswater om het garingsproces te stoppen.

Verwarm een grote koekenpan met antiaanbaklaag op matig vuur. Klop in een kom de eieren, melk, bieslook en een snufje zout door elkaar. Neem de hete pan van het vuur, laat er een klein soeplepel met eimengsel in lopen en kantel de pan snel om het over de bodem te laten uitlopen. Zet de pan weer op het vuur en bak het eimengsel een paar minuten. Maak het flensje met een spatel voorzichtig los en keer hem om. Bak de andere kant in een paar minuten lichtbruin. Bak zo nog 7 flensjes.

Leg de flensjes op een bord en dek ze af met aluminiumfolie. Snijd de flensjes in tweeën. Wikkel elke asperges in een half flensje en dan in een plakje Bayonne ham.



# Salade van asperges, spinazie en frisromige schapenkaas

Type gerecht: Tussengerecht
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 700 g (witte en /of groene) asperges
- 4 plakjes gerookte bacon
- 250 g jonge spinazie
- scheut raapzaadolie
- beetje citroensap
- 30 g schapenkaas (mag ook andere kaas zijn)

## Bereidingswijze:

Zet een grill pan op het vuur. Als ie heet is draai je het vuur wat lager en gril je de asperges 10-12 minuten; keer ze geregeld om zodat ze rondom mooi geschroeid en al dente zijn. Snijd ze in stukjes en verdeel ze over een schaal. Bak de plakjes bacon 5-6 minuten in een koekenpan tot ze aan beiden kanten krokant zijn.

Verdeel ook de blaadjes spinazie over de schaal, sprenkel de olie en het citroensap erover en bestrooi met zout en peper. Schep dit alles door elkaar, verkruimel de bacon over de salade en schaaf er wat kaas over. Serveer meteen.



# Tagliatelle met zalm en asperges

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

- 500 g tarwebloem
- 8 theel. olijfolie
- mespuntje zout
- 4 eieren
- 700 g wilde zalmfilets
- 1 kg witte asperges
- 600 g gebroken sperziebonen
- 2 pakjes saus voor asperges

## Bereidingswijze:

Zeef de bloem op een houten plank of op het aanrecht. Maak een kuiltje in het midden van de gezeefde bloem. Klop de eieren los in een kommetje. Schenk de eieren en het kuiltje in de bloem. Meng met uw vingers de bloem door de eieren tot er een samenhangend deeg ontstaat. Als het deeg te plakkerig blijft kunt u wat extra bloem toevoegen. Indien het deeg te droog is, kunt u enkele druppels olijfolie toevoegen.

Leg de deegbal op een schone plank en ruim het aanrecht op. Kneed het deeg met schone handen, duw het daarbij steeds van u af. Bestrooi uw handen en het deeg eventueel met wat bloem als het deeg te plakkerig is. Kneed tot het deeg soepel en elastisch is. Leg het deeg in een kom en dek het af met plastic folie. Laat het deeg 30 minuten rusten (niet in de koelkast).

Rol het deeg vervolgens uit tot de gewenste dikte. Rol hierbij steeds van u af. Rol telkens een stukje van het deeg om de roller heen. Rol vervolgens een aantal keren heen en weer. Draai de deeglap een kwartslag en rol weer een deel van het deeg om de roller heen. Herhaal dit steeds tot de volledige lag egaal is uitgerold. Treuzel niet met het uitrollen, als u er te lang over doet droogt het deeg uit en is moeilijker te bewerken.

Rol de deeglap (nadat het 15 minuten heeft gerust) op, zodat er weer een langwerpige rol wordt gevormd. Snij de rol in repen van 4 a 5 millimeter breed. Rol de reepjes uit en laat ze op een schone, droge theedoek hangend over de een stoel , drogen.

Breng per 100 gram deegwaren 1 liter water met zout aan de kook. Voeg ook een scheutje olijfolie

toe om te voorkomen dat de deegwaren aan elkaar gaan klonteren. Giet de pasta in een keer en al roerend toe. Blijf rustig roeren tot het water weer kookt. De kooktijd van de pasta is afhankelijk van de dikte. 5 minuten koken voldoet voor verse, zelfgemaakte spaghetti.

Laat de zalm ontdooien. Schil  de asperges rondom met een dunschiller vanaf vlak onder het kopje naar beneden en verwijder de houtachtige onderkant. Breng in een pan ruim water aan de kook, voeg de asperges en de sperziebonen toe.

Snijd de zalm in stukjes. Leg een laagje keukenpapier in een ruime zeef, leg daarin de stukjes zalm en hang de zeef boven de groenten in de pan. Leg de deksel op de pan. Kook de groenten in 10 minuten net gaar, de zalm stoomt dan ook gaar.

Bereid de saus voor asperges volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de groenten af, meng de zalmstukjes erdoor en breng op smaak met wat peper en zout. Verdeel de tagliatelle over de borden, schep de groenten en de zalmstukjes erop en schep de aspergesaus erover.



# Aardbeientaart

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

**Voor het kruimeldeeg:**

- 125 g roomboter
- 100 g poedersuiker
- snuf zout
- 250 g bloem
- geraspte schil van 0,5 citroen
- 2 a 3 eidooiers
- 2 eetl. koude melk of water

**Voor de vulling:**

- het merg van 1 vanillestokje
- 500 g mascarpone
- 100 ml room
- 3 eetl. suiker
- 3 eetl. vin santo
- 300 g aardbeien
- 2 eelt. aardbeienjam
- 1 handvol blaadjes verse munt of citroenmelisse

## Bereidingswijze:

Meng voor het deeg de eerste zes ingrediënten met de deeghaak in de keukenmachine. Voeg als het mengsel op grof broodkruim lijkt, de melk toe. Kneed het mengsel luchtig en kort, zodat je een deegbal krijgt. Let op dat je het deeg niet te lang kneed, anders wordt het straks taai, in plaats van bros. Wikkel het deeg in huishoudfolie en leg het minstens 1 uur in de koelkast.

Haal het deeg uit de koelkast en rol het uit. Bekleed een taartvorm ( 26 . in diameter) eerst met bakpapier en daarna met het deeg. Zet de vorm 1 uur in de vriezer. Verwarm de oven op 180 graden en bak de bodem in ca. 12 minuten goudbruin en krokant.

Doe de Mascarpone, room, vanille, suiker en vin santo in de deegkom van de keukenmachine en klopt met de garde tot een glanzende, romige, licht zoete crème. Als de taartbodem helemaal is afgekoeld, kun je de crème met een spatel erin scheppen.

Verwarm de jam met een paar eetlepels water in een steelpannetje en bestrijk de aardbeien met deze siroop. Verdeel het fruit over de taart, bestrooi met blaadjes munt en druppel nog wat siroop erover.