Menu van kookavond 18-05-2022

Samengesteld door: Rob Drissen

Gerechten:

Voorgerecht: Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas
Hoofdgerecht: Cannelloni met asperges en geitenkaas
Nagerecht: Mango-mascarpone-toetje



Lentesalade met asperges, aardbeien en geitenkaas

Type gerecht: Voorgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

Salade:

- 170 g veldsla
- 700 g witte asperges (niet te dik)
- 400 g aardbeien
- 200 g geitenkaas met honing
- geroosterde zonnebloempitjes
- versgemalen zwarte peper

Dressing:

- 5 eetl. olijfolie
- 10 basilicumblaadjes
- 1 aardbei fijn geprakt
- 3 eetl. witte wijnazijn
- 3 theel. suiker
- versgemalen zwarte peper
- zout

Bereidingswijze:

Hak de basilicum fijn en maak de dressing. Rooster de zonnebloempitjes. Schil de asperges, snijd ze in 3 stukken en halveer de stukken overdwars. Was de aardbeien en ontdoe ze van de kroontjes. Snijd ze doormidden en bestrooi ze met versgemalen zwarte peper.

Doe een beetje olijfolie in een grillpan en gril hierin de asperges ongeveer 5 tot 10 minuten.

Verdeel de sla over de borden en verdeel de gegrilde asperges en de aardbeien over de sla. Leg de plakken geitenkaas heel eventjes om en om in de hete grillpan en leg ze meteen op de sla. Verdeel de dressing eroverheen.

Cannelloni met asperges en geitenkaas

Type gerecht: Hoofdgerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 2 pakken verse pastavellen
- 1 kg groene asperges
- 18 plakken parmaham
- 80 g bloem
- 60 g boter
- 800 ml melk
- 400 g geitenkaas
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1 klein zakje croutons

Bereidingswijze:

Snijd 1 cm van de onderkant van de groene asperges en kook ze 5 minuten in een pan met water.

Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe en bak de roux 2 minuutjes. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer tot een gladde saus met een garde. Voeg dan 3/4 van de geitenkaas toe aan de saus en laat deze opnemen. Breng de geitenkaassaus op smaak met versgemalen peper en zout.

Verwarm de oven op 200 graden. Leg een lasagnevel op een snijplank en leg een plak parmaham hierop. Leg hier 3 a 4 asperges op en rol op. Herhaal dit met de rest. Verdeel een dun laagje saus over de bodem van de ingevette ovenschaal. Leg de pastarolletjes hier in. Giet de rest van de geitenkaassaus er over. Het is mooi om de uiteinden van de asperges vrij te laten. Kruimel de rest van de geitenkaas er over en de croutons.

Bak de cannelloni met asperges 15 minuten in de oven tot de croutons bruin kleuren.



Mango-mascarpone-toetje

Type gerecht: Nagerecht
Aantal personen: 6

Ingrediënten:

- 200 g digestive (haver-tarwe) koekjes
- 40 g roomboter, gesmolten
- 4 eetl. bruine basterdsuiker
- 2 normale of 1 grote mango
- 400 g mascarpone
- 4 eetl. Griekse yoghurt
- 50 g poedersuiker
- 4 passievruchten

Bereidingswijze:

Verkruimel de koekjes in de keukenmachine en maal fijn met de roomboter en bruine basterdsuiker. Zo krijg je een kruimige koekbodem. Verdeel die over de glazen en stamp iets aan.

Maak de mango('s) schoon en snijd in grove stukken. Doe deze in een hoge mengkom en voeg daar de mascarpone en yoghurt aan toe. Maal dit helemaal fijn met een staafmixer. Roer de poedersuiker erdoor en maal nog even kort met de staafmixer. Verdeel dit mango-mascarpone mengsel over de glazen. Snijd de passievruchten doormidden en verdeel het vruchtvlees over de glazen. Dek de glazen af met vershoudfolie en laat opstijven in de koelkast. Laat ze 15 minuten op temperatuur komen voordat je ze serveert.