Menu

**Amuse**

Asperge met spek en een bieslookomelet

**Voorgerecht**

Kruidige asperge met beef en een oosterse saus

**Hoofdgerecht**

Asperge zooi met voorjaars groente en Tarbot

**Nagerecht**

Macaron met aardbeien parfait en aardbeien compote

**Amuse**

Asperge met spek en bieslookomelet

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënten voor 10 personen | | |
| 10 asperges  20 dunne plakjes spek  Waterkers , tuinkers | 10 eieren  1 dl room  2 sjalot, bosui  15 takjes bieslook  Peper en zout | Casino brood  Room boter |

**Werkwijze:**

**Asperges:**

* Asperges schillen en 2 x door midden snijden.
* Spek dun snijden uit de diepvries 2 plakjes pp.
* Asperges omwikkelen met spek en op een rekje leggen.
* Asperges in de oven garen op 120 graden 15 minuten bij het door geven.
* Casino brood besmeren met roomboter peper en zout de volgende boterham erop en aandrukken.
* Hiervan soldaatjes snijden.
* Bedruppelen met olijf olie en in de oven 180 gr 4 min afbakken.

**Omelet:**

* Eieren met de room peper en zout los roeren.( staafmixer)
* Sjalot en de bieslook apart fijn snijden.
* Sjalot en de bosui aanfruiten op laag vuur tot het glazig is .
* Nu deze sjalotjes ,bosui en de bieslook door het los ei roeren.
* Koekenpan verwarmen met olijf olie en laagje struif erin scheppen .
* Meteen schudden met de pan zo dat het ei voor in de pan komt.
* Nu de omelet op laten rollen in de pan .
* Hij mag eigenlijk niet kleuren en moet beetje zacht van binnen zijn. (baveux)

**Doorgeven:**

* Bordjes uitzetten met een vorkje.
* Asperges erop hierop plakje omelet takje bieslook.(cresson)
* Soldaatje erbij leggen.
* Eet smakelijk!

**Voorgerecht**

Kruidige asperges met beef en oosterse saus

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënten voor 10 personen | | |
| 20 Asperges  1 bos bosui  Water  peper en zout  Tijm  Citroen | 5 x biefstuk (rump of haas)  Peper zout  Olijfolie  Wasabi | Saus;  2dl soja  2 dl witte wijn  100 gr suiker  2 knoflook  Rode peper1x  2 sjalot  Water met aardappel zetmeel |

**Werkwijze:**

**Beefsteak:**

* 5 Biefstuken snijden van de rump per stuk 200 gr . ( 100 gr pp)
* Vlees peperen, zouten en insmeren met olijf olie.
* Steaks bakken in een zeer hete pan.
* Op een rekje leggen, dun insmeren met wasabi en laten garen in de oven op 180 graden 6 min
* Steak afkoelen op een rekje.
* Steak in zeer dunne plakjes snijden en dicht marineren met de soja saus.

**Asperges:**

* Asperges schillen en in drie stukken snijden en dit in 2 lange stukken snijden.
* 6Takjes tijm ritsen en de citroen in reepjes trekken.
* Citroen en de tijm zeer fijn snijden en door elkaar mengen en even in kokend water dompelen.
* Bosui schoon maken en snijden als de asperges.
* Stukken asperges blancheren in kokend water met zout 1 minuut en dan op een schaal scheppen.
* De bosui in dit water even onder dompelen en dan uitscheppen.(kookvocht bewaren)
* Nu de citroen /tijm erdoor mengen met een beetje olijf olie, peper en zout.

**Soja saus:**

* Knoflook, sjalot en Spaanse peper zeer fijn snijden.
* Alles aanfruiten in olijf olie en blussen met de witte wijn, suiker en de sojasaus.
* Aan de kook brengen en licht afbinden met het aardappel zetmeel.
* Even op smaak brengen.

**Doorgeven:**

* Borden uitzetten
* Asperges op bord wille keurig rangschikken.
* Steak verdelen nonchalant ertussen.
* Reepjes bosui erop.
* Beetje saus erbij en serveren.
* Debrasseren.

**Hoofdgerecht**

Asperge zooi met jonge groente en baby tarbot

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
| Ingrediënten voor 10 personen | | |
| 3 asperges pp  4 dl room  100 gr boter  3 sjalot  1 liter asperge vocht  Beurre manie | Groente;  30 asperge kop  10 groene asperge  1x bospeen  1 bos lente-ui  Tuinboontjes  grote spinazie | Tarbot  Peper, zout  Boter |

**Werkwijze:**

**Baby Tarbot:**

* Tarbot fileren peperen en zouten en op een oven schaal leggen met gaatjes.
* Tarbot dun insmeren met zachte roomboter.
* Klaar voor verwerking.

**Asperges:**

* Asperges schillen en tot de helft fijnsnijden.
* 3 Sjalot aan fruiten in boter Stukjes asperges toe voegen en omscheppen.
* Pan blussen met 4 dl room en 1 liter water en aan de kook brengen.
* Peper, zout toevoegen en 10 min laten koken.
* Met de Staaf mixer alles fijn malen en de soep door een zeef wrijven met een pollepel.
* Soep proeven en op smaak brengen met peper ,zout ,roomboter.

.

**Groenten:**

* Groente schoon maken en in de juiste vorm snijden zodat je het met een lepel kan eten.
* Groente allemaal de juiste bereiding geven BV blancheren roerbakken. (en afkoelen op een schaal)
* Ook de witte asperges even blancheren .
* Zorg dat het allemaal wel mooi van kleur blijft.

**Doorgeven**

* Diepe Borden verwarmen.
* Vis boven kokend water hangen en mooi gaar stomen.
* Groente verwarmen in het aspergevocht van het voor gerecht.
* Spinazie even roerbakken in olijf olie .
* Spinazie in het diepe bord groenten verdelen vis erop leggen.
* Soep erover scheppen en serveren.
* Eventueel noot muskaat op de rand van het bord.
* Debrasseren.

**Nagerecht**

Macaron met Aardbeien parfait en Aardbeien compote

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ingrediënten voor 10 personen | | |
| Macaron;  150 gr amandel poeder gezeefd)  150 fijne suiker  90 gr eiwit  200 gr suiker  50 gr water  120 gr eiwit  kleurstof | Parfait;  10 eidooiers  150 gr suiker  200 gr yoghurt  150 gr aardbeien coulis, sap  sap van 1 citroen | Compote;  500 gr aardbeien ( sap)  3 bl gelatine  500 gr aardbeien (heel) |

**Werkwijze:**

**Macaron:**

* Ingrediënten afwegen.
* 150 gr amandel poeder zeven en mengen met 150 gr suiker en 90 gr eiwit.
* 200 gr suiker met 50 gr water aan de kook brengen tot kleine bubbeltjes.
* Eiwit opkloppen zonder iets helemaal stijf en nu 2 lepels suiker al kloppend toe voegen.
* Nu de zeer hete suiker er al roerend in een dun straaltje erbij gieten.( kleurstof)
* Dit even koud kloppen op volle stand. (Kleur)
* 3 lepels eiwit door het amandel beslag mengen. (familie maken)
* Nu de rest erdoor spatelen en in een spuitzak scheppen.
* Dit op bakmatje spuiten in mooie bodems en 15 min laten rusten en de rest in kleintjes.
* 20 min in de oven op140 gr met de deur open vocht moet eruit kunnen.
* Kijken of ze goed zijn.( los laten van het papier.

**Aardbeien yoghurt parfait:**

* Eidooiers met de suiker tot 40 graden warm roeren in een pannetje.
* Deze ei massa koud kloppen.
* Aardbeien sap maken van 500 gr aardbeien
* Yoghurt met 150 gr aardbeien sap mengen het citroensap en een beetje Cointreau voor de smaak toevoegen.
* Dit mengsel door de koude ei massa spatelen en verdelen over de glaasjes.
* Glaasjes In de diepvries zetten.

**Compote:**

* Gelatine weken in koud water.
* Aardbeien sap 350 gr afwegen en nu 500 gr aardbeien schoon maken en in mooie stukjes snijden.
* Gelatine oplossen in aanhangend vocht en heet door het koude aardbeien sap roeren..( 350 gr)
* Bij het doorgeven een laagje van Het aardbeien sap op de parfait scheppen.

**Doorgeven:**

* Glas op een bord hierop deel aardbeien sap en hierin de aardbeien zetten.
* Macaron dun opspuiten met slagroom hierop aardbeien en de kleine macaronnetjes.