

## Menu 9 juni 2011

### \*Hapjes rond asperges

-Asperges met serranoham ,mousseline saus

-Guacamole van asperges met kruidige kipreepjes

-Groene aspergesoep met mascarpone, basilicum en zwarte olijvcroûtons

### \*Risotto met chorizo en rode paprika ,zeebaars in zoutkorst

\*Kalfsribstuk met citrus, geplette aardappel met rucola en Oud Amsterdam,Gestoofde slaharten,bloemkoolzalf met tuinkruiden en tuinbonen.

\*Citroencake met gegrilde meloenpartjes ,abrikozen gesmoord met citroengras en steranijs, amandelschilfers en lavendelroom,espuma van cuberdons.

### **Asperges met serrano ham ,moussiline saus**

-2 witte en 2 groene asperges

-1 sneetje serrano ham

-2 eidooiers

-citroensap

-geklaarde boter

-pimiento de la Vera

Blancheer de asperges apart , de groene 1 minuut in water met carbonaatzout, de witte eerst 3 minuten. Verdeel de asperges in twee stukken en wikkel telkens een half sneetje serrano ham rondom twee verschillende stukken asperges (maw een groen stuk en een wit en daar rond een sneetje ham)

Plaats op de grill en laat de ham krokant worden en de asperges verder garen,plaats op een bord en maak ondertussen de mousseline saus. We hebben maximaal 1 lepel nodig gewoon om achteraan wat te dekken en dan af te branden.

### Mousseline saus voor dit hapje

4 soeplepels water

3 eidooiers

300 gram boter

peper en zout

sap van 1/2 citroen

halfopgeklopte room

### Bereidingswijze

Water en citroensap en de eidooiers op een zacht vuur, onder voortdurend kloppen laten garen In een dun straaltje de gesmolten boter toevoegen en op het laatste ogenblik de geklopte room doorroeren. Afsmaken met peper ,zout en wat pimiento de la Vera.

## Guacamole van asperges met kruidige kipreepjes

6 witte asperges + 6 groene	teentje knoflook
limoensap	½ groene pepertje
zee zout	komijn-paprika-cayenne
fijn gesneden sjalot	tomaat concassé zonder vel
Kippenfilet	tortilla chips

### Bereiding

Kook de geschilde en opgekuiste asperges in een kleine hoeveelheid water totdat ze zacht zijn. Laat ze goed uitlekken en koud worden. Doe de stukken asperges, knoflook, het limoensap, het gesneden pepertje, het zout en komijn in een keukenrobot en mix tot je een mooie pasta verkrijgt.

Vul aan met wat avocado-olie indien nodig.

Verdeel de kippenfilet in kleine repen, wentel eventjes in een kruidenmix van komijn-cayennepeper-paprika en bak snel aan in de boter.

Haal het mengsel uit de keukenrobot en roer de gehakte sjalotten en tomaten erdoor.

Laat goed afkoelen en serveer het met tortillachips en de kipreepjes.

## Groene aspergesoep met mascarpoe, basilicum en zwarteolijven croutons

1 bussel groene asperges	boter
50 g mascarpone	½ bosje basilicum
olijfolie	ui
5 dl kippenbouillon	

### croûtons:

250 g zwarte olijven ontpit	olijfolie
4 sneden toastbrood	

### Bereiding

Pureer de zwarte olijven met de olijfolie tot een pasta, de korsten van het brood snijden en snij het brood in blokjes. Wentel in olijvenpasta en bak **zachtjes** goudbruin in een antikleefpan. Let op

Ontdoe de asperges van de onderste schillen en **versnij heel fijn**. Smelt de boter in een grote pan en fruit de ui en de asperges. Voeg de kippenbouillon toe en kook de asperges gaar.

Mix de asperges met hun kookvocht, voeg de mascarpone en basilicum toe op het einde. Kruid met peper en zout. Giet in een tas, werk af met de croûtons en een straaltje extra vergine olijfolie.

## **Zeebaars in zoutkorst met risotto van chorizo en rode paprika**

Een kleine zeebaars met de schubben(2x) er nog aan, liefst leeggemaakt.

Ongeveer 2 à 3 kg grof zeezout

Eiwitten

water

olijfolie

Dille,tijm (liefst gedroogd), takjes rozemarijn,wilde venkel (bloemen)-laurier

### **Bereiding :**

Was en droog de zeebaars. Bedek de eventuele insnijdingen met aluminiumfolie en wrijf de vis in met olijfolie. Stop de dille,tijm,rozemarijn,laurier,venkel en peper in de buikholte.

Meng het zout met het eiwit en het water tot een iets plakkerig “deeg“ ontstaat.

Bedek een schotel met een laagje zout, leg hierop de zeebaars en bedek de zeebaars nu met de rest van het zout. Klop tot alles goed bedekt is .

Zet in een oven van 160°C gedurende een 40 tal minuten. De juiste braadtijd is alleen te schatten en afhankelijk van de grootte van de baars.

Om op te dienen wordt de zoutlaag met een stevig mes weggenomen. Het vel van de zeebaars komt dan meestal reeds mee. De vis verder schoonmaken en serveren.

## **Risotto van chorizo en rode paprika**

### **Rode paprika**

#### **2 rode paprika's**

Gaar de rode pepers in de oven of op een open vlam,in de oven 20 minuten bij 220°C,plastic zak toedoen en de schil verwijderen, snij de paprika in mooie stukjes en hou apart

### **Chorizo**

1 chorizoworst -pikant

Verdeel de chorizo in rondjes en droog in de oven bij 120°C in een bakblik, hou de uitgelopen olie bij en verdeel de rondjes in kleinere stukken.



### Bloemkoolzalf

De bloemkool opkuisen en volledig gaar stomen. We doen deze warm in een keukenrobot met +/- 50g boter, peper, zout en muskaatnoot. Terwijl de keukenrobot draait doen we er +/- 100 ml room bij van 40% vetgehalte. We moeten een mooie egale massa hebben als resultaat.,steek door een zeef.(voeg ook wat carbonaatzout toe , vergemakkelijkt het homogeen maken )

### Kalfsribstuk

De zestes van appelsien, pompelmoes en citroen drogen in een droogtrommel of warmeluchtoven op 45°; fijn vermalen tot poeder(aanwezig)

Het ribstuk kruiden met zeezout en zwarte peper van de molen. Beide kanten kleuren in verhitte arachideolie, nadien een klontje boter toevoegen en het citruspoeder op beide kanten, er mag ook een braadmirepoix bij gevoegd worden(tijm-laurier-peterseliestengels-wortel-ui), 12' braden in voorverwarmde oven op 200° en verder laten in de oven oven op 140°..Dit is natuurlijk afhankelijk van de grootte van het stuk. **Braad ook de beenderen mee !**

Het vlees versnijden; de braadpan déglaceren met witte wijn en kalfsfond, even doorkoken en zeven, afwerken met een klontje boter en kruiden met pezo.

### Tuinbonen (fèves)

Tuinbonen peulen en ontvliezen (eventjes blancheren).De boontjes uit de vliezen duwen. De tuinbonen afwerken met een beetje boter, zout, nootmuskaat en versnipperd bonenkruid

### Geplette aardappel met rucolla

Gaar de aardappel in de schil op zout of in water (20'). Haal de aardappel pulp eruit en meng met boter en de rucola(licht bijgesneden) en de gemalen Oud Amsterdam kaas, zorg ervoor dat het geheel smeug is en dat je de rucolla en aardappel mooi onderscheidt.

### Tuinkruiden

Kuis en pluk de tuinkruiden : koriander-platte peterselie-kervel-pimpernel-dragon-andere en hou ze zeer koud in een ijsbad, zodat ze mooi stevig aanvoelen ,liefst kruiden met een steeltje.

### Slaharten

De slaharten worden gehalveerd(of in 4) en worden als dusdanig gebakken in boter en geblust met **een beetje** kippenfond. kruiden met pezo. Niet te lang , ze moeten nog wat krokant blijven.



\*Amandelschilfers eventjes aankleuren op een anti-kleefpan

### Cuberdonespuma.

Cuberdons room 55%

Suiker ricotta

Melk lavendel

sifon

Roer de cuberdons door de melk(200ml) en verwarm. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken. Roer de gezeefde koude melk door de dikke room(55vet%) tot 40 vol% vet (verhouding +/- 160 ml melk voor 340 ml room) , giet in de sifon en vervolledig met 2 patronen ,hou fris.

### Lavendelroom

Roer de lavendel door de room en verwarm. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken. Zeef de room en gooi de lavendel weg. Roer de room en de suiker door de ricotta. Hou apart.

### Service

Steek uit de cake leuke hoge en lage rondjes,naast deze rondjes enkele partjes gegrilde meloen,tegenaan plaats je enkele partjes abrikoos en werk af met een streepje room en een toefje espuma ,versier als laatste met enkele frisse blaadjes munt(volledige).