

## **Kookclub 11 mei 2023**

### **Dip van tonijn met wasabi**

#### **Aspergerolletje met honingsausje**

**Aspergepunten met mayo van Worchestersaus, licht gerookt rundsvlees, ansjovis**

**Gegrilde asperges, salsa van asperges, tagliatta van kalf, rucola, focaccia met kruiden**

**Kabeljauw op het vel gebakken, asperges, tuinbonen , nieuwe Moese aardappel, vadouvan, waterzooi**

**Gekarameliseerde asperges, wentelteef, ijs met oosterse kruiden, aspegre likeur**

## **We bewaren zoveel mogelijk kookvocht en stoomvocht van de witte asperges**

### **Dip met tonijn**

#### **Nodig**

400 gram tonijn uitgelekt, 1 teentje knoflook, 2 theelepels limoensap, 250 gr.mascarpone, mayonaisse, wasabi, bieslook, lente-ui, peterselie, olijfolie ,zeste van limoen

#### **Bereiding :**

Meng alles in de keukenrobot en voeg olijfolie toe, tot je een, smeuije massa bekomt.

### **Aspergerolletje à la Flamande**

**Nodig** : filo deeg ,witte asperges, boter, hazelnootolie, fijn versneden gekookte ham, versnden peterselie, 3 gekookte eieren, noormuskaat

#### **Bereiding:**

Kook de eieren hard en verdeel met een mes(niet prakken) , de dooier en het eiwit !

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius.

Schil de asperges en snijdt de konten eraf tot op ±20 cm. Bewaar de eindjes.

Blancheer de asperges in gezouten water, deponeer ze in water laat opkoken gedurende 2 minuten en haal ze eruit. Bewaar..

Laat ze vervolgens afkoelen.

Rol de asperges individueel in een plakje gekookte ham.

Leg een vel filodeeg op een non-stick oppervlak.

Bestrijk het met de boter en hazelnoot olie. Strooi wat ei mimosa op het filo deeg ,ook versneden peterselie mag gestrooid worden, kruidt met vers geraspte nootmuskaat.

Leg 1 asperge op het filo deeg en rol op zoals een loempia (via een ruitvorm).

Rol en vouw zoals een loempia. Niet teveel deeg gebruiken ,de rolletjes opnieuw inwrijven met boter en hazelnoot olie.

Eventueel deeg bijsnijden.

Leg de pakketjes op een bakpapier of Si –vel

Bak 25 minuten tot het filo deeg mooi krokant is.

Verdeel de rolletjes in twee delen.

**Dressing : honing/mosterd**

**Nodig :** 8 eetlepels Griekse yoghurt, 2 el honing, 3 koffiel mosterd, 2 eetl citroensap, pezo, versneden peterselie

**Bereiding :**

Meng de mosterd en honing in een kom tot een glad mengsel.

Voeg de yoghurt en citroensap toe.

Meng alles goed door elkaar

Snijdt vlak voor de service de peterselie fijn

Voeg toe aan de dressing en meng goed door elkaar.

Breng op smaak met pezo.

**Service:** in een hoog apero kommetje serveren we stukjes asperge met wat dressing , versier met een toefje peterselie .

**Carpaccio met asperges****Nodig :**

Asperge punten, sneetjes licht gerookt of gezouten rundsvlees, mayonaise , Worcestersaus, melk, citroen, Parmezaan schilfers, bladpeterselie, bieslook, ansjovisfilets, pezo

**Bereiding :**

Stoom de asperges gedurende ± 10 minuten.

Leg de ansjovisfilets gedurende ½ uur in water om te ontzouten.

Snij daarna in kleine stukjes.

Maak een klassieke mayonaise.

Meng 2 eetlepels mayonaise met het sap van ½ citroen en 1 theelepel Worcestersaus.

Voeg 3 à 4 eetlepels melk toe om een licht vloeibare saus te bekomen.

Breng verder op smaak met pezo.

**Service:**

Verdeel de aspergepunten over kleine apero bordjes.

Leg daar een paar stukjes ansjovis op, alsook een sneetje gerookt vlees.

Bedruip met de saus.

Bestrooi met wat Parmezaan schilfers.

Werk af met bieslooksnippers en enkele blaadjes peterselie.

## **Gegrilde asperges,salsa van aspergs, tagliatta van kaf, ruccola, foccacia met kruiden**

**Nodig** : Focaccia brood met kruiden, cote à l'Os van kalf, ruccola, witte asperges,

**Salsa van asperges** rozemarijn, basilicum, witte asperges, olijfolie, balsamico azijn –wit, honing, limoen, lente- ui, chillivlokken

Maak de salsa

Blancheer de witte asperges gedurende 2 minuten in kokend water, koel onmiddellijk af en versnijdt de asperges in stukjes, enkel de punten worden nog eens ingewreven met olijfolie en gegrild, bewaar de punten.

Giet honing, beetje water en balsamicoazijn in een kom. Voeg de olijfolie beetje bij beetje toe, terwijl je stevig roert met een garde.

Meng alles met fijn versneden rozemarijn, basilicum en wat zeste van limoen, lente ui en chilivlokken Meng de stukken asperges onder de dressing, ook de gegrilde punten Bewaar.

### **Grill de Cote à l'Os van kalf, foccacia en ook de witte asperges :**

Wrijf het vlees langs beide kanten in met olijfolie, rozemarijn, tijm, laurier, look, en kruidt stevig met pezo.

Grill het vlees 2/3 min. aan elke kant. Laat daarna rusten op een bord, onder aluminiumfolie.

Versnijdt het vlees koud in sneetjes van 3 tot 4 mm dikte, bewaar voor de service.

Foccacia;

Versnijdt de foccacia in gelijke stukken en wrijf royaal in met olijfolie, grill even op de grill pan en bewaar.

Verdeel de witte asperges in de lengte in twee, zodat je minsten twee stukken hebt met 1 platte kant op de mandolinne.

Wrijf lichtjes in met olijfolie en grill even kort aan op de hete grill pan.

Bewaar tot de service.

**Pesto van ruccola:** ruccola, Parmezaan kaas, teentje look, zeste van citroen en citroensap, olijfolie

### **Bereiding ;**

Bewaar enkel blaadjes ruccola voor de service

draai alles in de keukenrobot tot een **zeer fijne** substantie. Bewaar in een spuitzak in de koelkast.

**Service:** we bouwen de toast op als volgt: onnderaan de toast van foccacia, op gelijke lengte de twee of meer gegrilde asperges, daarboven op de zeer fijn versneden gegrilde tagliatta van kalfsvlees, we werken af met de salsa van asperges en enkele blaadjes ruccola, naast de toast spuiten we enkele toefjes ruccola pesto.

## **Kabeljauw op het vel gebakken, asperges, tuinbonen, nieuwe Moese aardappel, vadouvan, waterzooi**

**Nodig** : +/- 3 asperges per persoon (42 in totaal), nieuwe aardappels, tuinbonen , vadouvan, boter, morielje poeder, kabeljauw op het vel, zeezout,

### **Bereiding** :

Wrijf de kabeljauw in met zeezout en laat 30 minuten zouten, verwijder het zout en spoel grondig af, droog goed af, bewaar om te grillen.

Schil de asperges, verwijder het harde deel achteraan en kook ze gaar in licht gezouten water(gebruik het kookvocht van de andere bereidingen ook stoomwater), gedurende 4 à 5 minuten, controleer regelmatig, kook de schillen op met water en laat zoveel mogelijk trekken, bewaar voor de waterzooi.

Bewaar de asperges in wat gesmolten boter voor de service.

Blancheer de tuinbonen en ontvlies deze, rol ze ven door de gesmolten boter en kruidt met pezo.

Blancheer de nieuwe aardappels in zijn geheel 2 minuten in water ,zet opnieuw op in vers water en kook ze gaar in hun geheel, laat afkoelen en verwijder de schil maar hou de aardappels heel.

**Bereidt de waterzooi** : kook het asperge kookvocht deels in, laat even afkoelen, bereid een lichte roux, laat de vadouvan eventjes meebakken en blus met het asperge kookvocht, laat opkoken tot je licht gebonden waterzooi verkrijgt, werk deze af met een liason (4 eidooiers en 250 ml room van 40%) tot je een mooi gebonden waterzooi krijgt, voeg de al dan niet versneden asperges toe, de tuinbonen voor de service(service kan ook alles apart).

Bak de kabeljauw krokant op de velkant in geklaarde boter op een hete pan, draai niet om, laat garen op de velkant tot de kabeljauw binnenin moelleux is, doorzichtig nog, voor de service.

### **Service** :

Zorg dat de waterzooi cremeux is en goed afgekruid, voeg alle groenten toe, asperges, tuinbonen en aardappels, zet de gebakken kabeljauw bovenop de bereiding en zorg voor voldoende waterzooi, werk af met kervel, morielje poeder en serveer.

Versier met kervel.

## **Gekarameliseerde asperges, wentelteef, ijs met oosterse kruiden, asperge likeur**

**Nodig:** brioche brood, asperges, suiker, boter, melk, eieren, water kaneel ,likeur

### **Bereiding :**

Schil de asperges en stoom of blancheer ze gedurende 2 à 3 minuten, koel af.

Maak een karamel, laat suiker smelten met een beetje water tot de karamel zich vormt, blus met druppeltjes water en boter klontjes, en laat de karamel even inkoken , roer de asperges door de karamel en laat even aanplakken en bestrooi zachtjes met kaneelpoeder, bewaar.

Versnijdt het brioche brood op de gewenste maat en haal eerst door de melk en daarna door het losgeklopt ei en bak ze in de pan met wat olie en boter, langs beide zijden 1 minuut, bewaar voor de service .

Ijs met oosterse kruidenmix : zie Hilde

Sowieso , citroengras, gember, limoen en zeste ervan ,keffit blaadjes, we draaien de mix af in de thermomix .

**Service :** plaats de asperge stukjes op het lauwe wentelteefje(mise-en-place) en bovenop een bolletje ijs, serveer met een glaasje asperge likeur.