



## Fotoblاد menu Mei 2019



Amuse: **Pasteitje met garnalen-knoflook ragout**



Soep: **Aspergesoep met shii-take**



Tussengerecht: **Tarbot, gepocheerd in kardemommelk met Hollandaisesaus**



Sorbet: **Asperge sorbet**



Hoofdgerecht: **Runderhaas met aardappelwafel en eendenlever**



Nagerecht: **Asperge panna cotta, framboos, rabarber en witte chocolade**



# Maandmenu: Mei 2019

Met dank aan de: 1<sup>ste</sup> dinsdag, Heren Brigade

Pasteitje met garnalen~knoflook ragout



Aspergesoep met shii~take



Tarbot, gepocheerd in kardemommelk met Hollandaisesaus



Asperge sorbet



Runderhaas met aardappelwafel en eendenlever



Asperge panna cotta, framboos, rabarber en witte  
chocolade

▣ **Let op!** De receptuur is gemaakt voor **14 personen!** Bij een mindere Brigade-sterkte zullen hoofdingrediënten en duurdere bijproducten aangepast (lees: in mindering gebracht) worden klaargezet.

■ Sommige producten zullen er gewoon voor 14 (of 15) personen liggen! Uw **Brigade-Chef** zal u hierbij helpen.

**Hoeveelheid berekening:** Vloeistof en/of ingrediënt in de receptuur = **:14**. **Gewicht portie:** = 80 tot 100 gram p.p.

Dan: x aantal aanwezige Brigade-leden = te gebruiken hoeveelheid. ▼

**Ingrediënten omrekening:** Van 4 naar 14 personen: = **2 ½ keer**. (de stuksporties: gevogelte, vis, vlees en/of wild: = 1 portie p.p.)

☞ Geef tekorten op stock-voorraad als: bloem, uien, boter, eieren, enz. direct, via een briefje, aan het **Beheer** door.

## Symbolen:

☞ ○ (open punt) Verwijst naar het gebruik van borden, soepkommen en/of glaswerk bij dit gerecht: dus éérst klaarzetten!

☞ ● (rode punt) Verwijst naar een bewerking en/of een ingrediënt eerder gemaakt en/of gebruikt in dit gerecht.

☞ ● (zwarte punt) Verwijst naar oven-, sous-vide-, frituur- en/of BBQ gebruik: dus op tijd aanzetten! Vaatwasser gelijk aanzetten!

☞ ① (omringt cijfer) Verwijst naar de wetenswaardigheden over het ingrediënt in de CCN-Kook mu(s)t(s)jes (zie achterin de receptuur).



## Pasteitje met garnalen-knoflookragout

## Voorgerecht

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

- Kleine, warme bordjes gebruiken. ○ Zet eerst 14 kleine bordjes in de warmkast.



**Pasteitje met gamba-knoflook ragout**

- 11 plakjes bladerdeeg (van ca.  
12x12 cm.)  
1 eidooier, losgeslagen met een  
paar druppels water

- wat zonnebloemolie  
1 sjalotje, fijngesneden  
1 teentje knoflook, fijngesneden  
1 mespuntje chilipoeder  
14 kleine gamba's (maat: 40-45)

Steek, voor de pasteitjes, 42 rondjes van 5 of 6 cm. Ø uit het **bladerdeeg** (4 per plakje). Zet 14 "bodems" apart. Steek uit de overgebleven 28 rondjes een middenstuk van 3 ½ cm. uit (*ring*). Plak 1 buitenring met wat water op een "bodem". Druk het licht aan. Plak daarop een tweede buitenring vast. Besmeer de bovenrand van de 2<sup>de</sup> ring met wat **eidooier**, losgeklopt met een **paar druppels water**. Laat ze ca. 15 minuten rusten.

● Verwarm een oven voor tot 225° C.  
Zet de bladerdeegbakjes op een silpat en bak ze in de voorverwarmde oven, in 12 à 15 minuten, goudbruin en gaar. Haal er, als u dit wenst, met een vork het opgeblazen binnen stukje ("hoedje") uit of bak losse "hoedjes" van overgebleven deeggrondjes (*iets kleiner maken + inprikken*).

Verwarm, voor de knoflooksaus, de **zonnebloemolie** in een wok en fruit daarin de kleingesneden **sjalot** en **knoflook**, tot het net begint te kleuren. Doe er dan het **chilipoeder** bij en bak alles nog even 2 minuten, op een zacht vuurtje, door.

Z.O.Z.



**voor de roux:**

- 30 gr. boter
- 30 gr. bloem, gezeefd
- knoflooksaus (zie boven)
  - 2 dl. kreeftenfond
  - 1 dl. room
  - 2 eetl. kleingesneden peterselie
- 14 kleine gamba's  
wat boter
- knoflookragout (zie boven)  
200 gr. Hollandse garnaltjes
- 14 bladerdeegbakjes (zie boven)  
enkele takjes krulpeterselie
- 14 gebakken kleine gamba's  
(zie boven)

Maak een roux door eerst de **boter** in een pan te smelten en voeg vervolgens de gezeefde **bloem** toe. Roer dit goed, zodat de **roux** niet aanbakt. Laat de pan even op het vuur staan om de zetmeelsmaak te verminderen.

Roer er de **knoflooksaus** en de **kreeftenfond** door en, als de massa mooi egaal is, de **room** en de kleingesneden **peterselie**. Houd het warm.

Bak de **kleine gamba's** in wat **boter** goudbruin aan.



**Serveren**

Verwarm de **knoflookragout** op een zacht vuurtje en schep er de **Hollandse garnaltjes** door.

Warm deze even door.

Zet de warme **bladerdeegbakjes** op de warme bordjes en vul ze met garnalen-knoflookragout.

Garneer ze met wat fijngesneden **krulpeterselie** rondom en één kleine, gebakken **gamba** bovenop het pasteitje.





## Aspergesoep met shii-take

Soep

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

- Warme soepborden gebruiken.
- Zet 14 soepborden in de warmkast.



Aspergesoep met shii-take

#### Voor de gevogeltefond:

- 1 kg. soepkip (Hanos)
- 1 preien
- 1 winterwortelen
- 500 gr. knolselderij  
boter + olie
- 3 liter koud water
- 2 kruidnagels
- 1 ui
- 1 bosje peterselienstelen
- 100 gr. champignons, geplet
- 2 stukjes foelie  
oregano

- 21 dunne asperges  
water

Was, voor de gevogeltefond, de **soepkip** grondig.

Hak ze, zo nodig, klein. Was de groenten.

Snijd de **prei**, **winterwortel**, en **knolselderij** in stukjes c.q. blokjes.

Doe wat **boter** en wat **olie** in een pan en braad de soepkip hierin aan tot ze licht gekleurd is. Voeg nu de klein gesneden groenten toe. Laat het geheel nog even gaan.

Doe dan alles over in een snelkookpan. Voeg 3 liter koud **water** toe. Breng het aan de kook. Schuim het zorgvuldig af. Voeg de met de **kruidnagels** bestoken **ui**, de van de blaadjes ontdane (*zet die apart*) **peterselienstelen**, de geplette **champignons**, **foelie** en **oregano** toe.

Sluit de pan en breng aan de kook. Zet de pan op de warmplaat en laat het 60 minuten, tegen de kook aan, gaan. Neem de pan van het vuur, spoel ze koud, open het deksel en zeef de bouillon door een neteldoekse lap.

Verwijder het vet.

Zet de **asperges** ca. 15 minuten in koud water.

Spoel ze en schil ze zorgvuldig. Snijd ca. 1 ½ cm. van de onderzijde.

Z.O.Z.



Snijd alle bovenkanten in ca. 8 cm. lange stukken.  
Leg de schillen, kleingesneden midden- en onderstukken in een pan.

- *kippenbouillon* (zie boven)

Giet er de **kippenbouillon** bij en breng het aan de kook. Laat het 15 minuten op een zacht vuur gaan. Zeef, er door een neteldoekse lap, de schillen en de kleingesneden midden- en onderstukken uit en laat de kip/aspergebouillon tot 2 liter inkoken.

150 gr. *shii-take*

- *asperge/ kippenfond* (zie boven)
- *aspergekoppen* (zie boven)  
zout, peper uit de molen

Maak de **shii-take** schoon en halveer ze. Verhit de **asperge/kippenfond** tot het kookpunt en voeg de **aspergekoppen** en de **shii-take** toe. Laat deze gaan tot ze gaar zijn. Haal de asperges (*als ze beetgaar zijn*) en de **shii-take** uit de fond en houd ze warm. Breng de fond op smaak met **zout** en **peper** uit de molen (*let op de verhouding kippenfond/aspergekookvocht; de aspergesmaak moet wel overheersen*). Laat de fond goed heet worden.

- 42 halve asperges (zie boven)
- *shii-take stukken* (zie boven)
- 14 enkele *peterseli*topjes (zie boven)



### **Serveren**

Halveer de **asperges** in de lengte. Leg 3 halve, warme **aspergestukken** (*de lengte is afhankelijk van de Ø van het bord*) in een stervorm in een warm bord. Leg tussen de asperges een warme, halve **shii-take** (*3 in totaal*). Leg een **peterseli**topje in het midden van de kruising van de asperges. Zet de borden op tafel. Schep de hete soep in een schenkan en giet de soep, aan tafel, voorzichtig in de borden.



## Tarbot, gepocheerd in kardemommelk met Hollandaisesaus

*Tussengerecht*

### Benodigdheden



### Bereidingswijze

Middelmaat borden gebruiken.

Zet eerst 14 borden in de warmkast.



2 kg. tarbot

1 citroen

1 liter volle melk

3 dl. water

10 groene kardemompeulen,  
geplet ①

1 takje rozemarijn

½ theel. groene thee

30 gr. grof zout

2 gr. peperkorrels, geplet

250 gr. boter

1 dl. water

1 dl. witte wijn

1 dl. dragonazijn

### *Tarbot, gepocheerd in kardemommelk met Hollandaisesaus*

Fileer de **tarbot** en kijk ze na op ongerechtigheden en graten. Proportioneer ze in 14 porties.

Snijd, voor de kardemommelk, de **citroen** in schijfjes.

Doe de **melk**, **groene thee**, **rozemarijn**, **water**, geplette **kardemompeulen**, **grove zout** en de geplette **peperkorrels** in een grote pan en breng het aan de kook.

Laat de vloeistof 5-6 minuten borrelend koken.

Voeg dan de schijfjes citroen toe en laat het, van het vuur af, trekken. Zet apart.

Klaar, voor de Hollandaisesaus (= *emulsiesaus*), de **boter** en giet het **botervet** (= *geel en doorschijnend*) er voorzichtig af. (*géén vaste boterbestanddelen bijvoegen!*) Zet het apart.

Maak vervolgens een *castric* (fr.: *castrique*) (= *ingekookte basis-saus*) door het **water**, **witte wijn** met de **dragonazijn** aan de kook te brengen.

**Z.O.Z.**



4 eetl. gesnipperde sjalot  
12 peperkorrels, geplet  
1 laurierblaadje, verkruimeld  
1 takje tijm  
4 eidooiers  
1 eetl. water

- geklaard botervet (zie boven)  
zout, peper uit de molen  
4 theel. citroensap  
½ theel. cayennepeper

½ wortel  
½ groene courgette  
½ gele courgette  
water met wat zout

- 14 stukjes tarbot (zie boven)  
zonnebloemolie, om in te vetten  
zout, peper uit de molen
- kardemommelk (zie boven)

2 citroenen voor 14 mootjes

- tagliatelle van wortel, groene- en gele courgette
  - 14 stukjes tarbot (zie boven)
  - Hollandaisesaus (zie boven)
- 14 takjes dille  
1 blikje zwarte (imitatie)kaviaar

Voeg dan de **sjalot**, **peperkorrels**, het verkruimelde **laurier blad** en het takje **tijm** toe.

Laat het zachtjes tot 1/8 inkoken. Zeef het en zet apart.

▶ **15 minuten voor het uitserveren:**

Sla de **eidooiers** met **1 eetlepel water** op en voeg het aan de gezeefde castric toe. Klop dit mengsel, au-bain-marie, op tot een homogene massa.

Zorg dat het castric/eidooier mengsel en het **geklaarde botervet** dezelfde temperatuur hebben (*schiften*).

Voeg, rustig kloppend in een 8-vormige lus, het geklaarde botervet druppelsgewijs bij het castric/eidooier mengsel tot er een mooie dikke saus ontstaat en het botervet volledig in de emulsie opgenomen is.

Breng de Hollandaisesaus op smaak met **zout** en **peper** uit de molen en eventueel wat **citroensap** en **cayennepeper**. De saus moet van een vla-dikte zijn.

Maak een tagliatelle van **wortel**, **groene - en gele courgette** door hiervan met een dunschiller lange, dunne reepjes te trekken. Blancheer deze in **water** met wat **zout** tot net beetgaar. Houd ze warm.

- Verwarm een oven voor tot 80° C.

Leg de stukjes **tarbot** op een licht met zonnebloemolie ingevet bakblik.

Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Giet er de **kardemommelk** overheen en zet ze ca. 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Houd de kerntemperatuur van de vis in de gaten.

Die moet ca. 58° C. zijn. Haal de 14 stukjes tarbot uit de kardemommelk en dep ze heel goed droog.



### Serveren

Snijd de mootjes van de geschilde **citroenen** tussen de vliezen uit.

Leg op elk warm bord een hoopje tagliatelle van **wortel**, **groene** en **gele courgette**. Leg daarop een stukje **tarbot**.

Nappeer er de **Hollandaisesaus** rond.

Garneer het met een takje **dille**, 1 citroenmootje en een toefje **zwarte (imitatie)kaviaar**.





## Asperge sorbet

## Sorbet

### Benodigheden



### Bereidingswijze

Koude portglaasjes gebruiken.

Zet eerst 14 portglaasjes met ½ cm. water in de vriezer.

Zet 14 klein bordjes op de werkbank.

Schil de **asperges** en verwijder 1 ½ cm. van de onderkanten. Zet de schillen + onderkanten op met zoveel *koud* water dat ze net onderstaan. Voeg de **foelieblaadjes, suiker, boter, zout** en **peper** toe.

Zeef het als het water 1 minuut kookt.

Leg de geschilde asperges in het gezeefde vocht.

Breng het opnieuw aan de kook en laat het 4 min. gaan. Zet de hittebron uit en laat alles afkoelen.

Als het vocht is afgekoeld zijn de asperges klaar.

Passeer het kookvocht door een neteldoekse lap en zet het in een pan op het vuur. Voeg de **50 gr. suiker**, de **witte wijn** en het **citroensap** toe. Laat het aan de kook komen tot alle suiker opgelost is. Neem de pan van het vuur en doe er de gekookte asperges (*zie boven*) bij.

Pureer het geheel. Zeef de massa en laat het verder afkoelen. Draai er t.z.t. een mooi, stevig sorbetijs van.

Voeg halverwege de draaitijd het met de **15 gr. suiker** stijfgeslagen **eiwit** toe.



**Asperge sorbet**

- 8 asperges
- 3 foelie blaadjes
- 200 suiker
- 300 gr. boter
- zout, peper uit de molen
- 50 gr. suiker
- 0,2 dl. goede witte wijn  
(bv. een Pinot Blanc)
- 1 citroen, het sap ervan
- 1 eiwit
- 15 gr. suiker

- asperge sorbetijs (zie boven)  
papieren onderzetters, kant



### Serveren

Schep het **asperge sorbetijs** in de koude portglaasjes en zet ze op een schoteltje met een kanten, papieren **onderzetter**.  
Serveer ze direct uit.



## Runderhaas met aardappelwafel en eendenlever

Hoofdgerecht

### Benodigheden



### Bereidingswijze

○ Groot bord gebruiken.

○ Zet eerst 14 grote borden in de warmkast.



**Runderhaas met aardappelwafel en eendenlevet**

150 gr. koude boter, in blokjes  
4 sjalotjes  
2 grote tenen knoflook  
klontje boter  
1 fles rode wijn (goede kwaliteit,  
maar niet té duur)  
1 potje runderfond  
1 dessertl. balsamico-azijn  
2 laurierblaadjes  
4 takjes tijm  
zout, peper uit de molen

1,25 kg. runderhaas  
zout, peper uit de molen  
zonnebloemolie + boter

700 gr. aardappelen (voor de  
puree)

Snijd de **boter** in blokjes en zet ze in de vriezer.  
Snijd, voor de rode wijnsaus, de **sjalotjes** en de **knoflook** klein. Doe het klontje **boter** in een pan (*hoog genoeg voor al het vocht dat toegevoegd wordt*) en fruit hierin de sjalot en de knoflook aan. Giet de **rode wijn**, **runderfond** en de **balsamico-azijn** erbij. Voeg **laurier** en **tijm** toe. Zet het vuur hoog en breng het aan de kook. Temper het vuur en laat het geheel ca. 15 minuten inkoken. Zeef de saus door een fijne zeef. Kook ze verder zacht in tot sausdikte. Breng ze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

Braad de gekruide **runderhaas** *langzaam* in een mengsel van **zonnebloemolie** en **boter** goudbruin en zet het in de oven tot een kerntemperatuur van 59° C. bereikt is. Dek het vlees daarna uit de oven af. Trancheer de runderhaas vlak voor het uitserveren.

Stoom, voor de aardappelpuree, de **aardappelen** tot ze helemaal gaar zijn. Haal ze door een passe-vite.

Z.O.Z.



klontje boter  
½ dl. room  
zout, peper uit de molen

Voeg het klontje **boter** en de **room** toe en klop het tot een luchtige puree.  
Breng deze op smaak met **zout** en **peper** uit de molen.

1 liter water + bouillonblokje  
5 mergpijpjes  
zout, peper uit de molen

Breng het **water** met het **bouillonblokje** aan de kook en dompel de **mergpijpjes** hier even in.  
Druk de merg uit de pijpjes, **zout** en **peper** ze en laat ze weer opstijven. Snijd er 14 plakjes uit en zet die opzij.

500 gr. eendenlever  
700 gr. aardappelen  
(voor de julienne)  
2 eieren

Snijd de **eendenlever** in 14 plakjes en zet ze, afgedekt, koud weg.  
Rasp, voor de rösti-wafeltjes, de **aardappelen**.  
Meng de *goed drooggedepte* rasp met de **eieren**.  
Vet een grote anti-aanbakpan met een, in wat **zonnebloemolie** gedrenkt, keukenpapier in. Leg in een dun "bodempje" de helft van de aardappel rasp in de pan.  
Bak deze als een pannenkoek aan twee zijden goudgeel af. Bak daarna een tweede. Steek uit elke rösti 14 rondjes van ca. 5 cm. Ø en zet die, afgedekt, in de warmhoudkast.  
Bak, net voor het uitserveren, de plakjes eendenlever kort aan. Leg een plakje op een rösti en leg er een tweede rösti op. Houd ze, in de warmhoudkast, warm.

14 stronkjes Bruyninckx witlof  
Chiconnettes  
½ citroen, het sap ervan  
zonnebloemolie  
● 1 dl. rode wijnsaus (zie boven)

Maak de **witlofjes** schoon. Bewaar 28 buitenblaadjes.  
Kook de 'hartjes' in water met het **citroensap**.  
Bak de buitenblaadjes, net voor het uitserveren, kort in de **zonnebloemolie** aan en blus het met **1 dl. rode wijnsaus** af.

- rode wijnsaus (zie boven)
- 14 mergplakjes (zie boven)
- ijsskoude boter (zie boven)
- aardappelpuree (zie boven)
- 14 runderhaas tranches (zie boven)
- 14 dubbele rösti-wafeltjes met eendenlever (zie boven)
- 14 witlofjes (zie boven)
- 28 witlofblaadjes (zie boven)
- 14 stukjes merg



### Serveren

Warm de **rode wijnsaus** op en warm hierin even de **mergplakjes**. Monteer hierna de, op sausdikte gebrachte, rode wijnsaus met de **ijsskoude boter**.  
Spuut een toef **aardappelpuree** op het warme bord.  
Scheep wat rode wijnsaus om de puree.  
Leg daar een **runderhaas tranche** op en leg een warm, dubbel **rösti-wafeltje** met **eendenlever** op het vlees.  
Garneer het met een **witlofje** (of 2 halve bij grote witlofstronken), **2 witlofblaadjes** en een stukje **merg**.  
Serveer het direct uit.

## Asperge panna cotta, framboos, rabarber en witte chocolade

*Nagerecht*

### Benodigheden



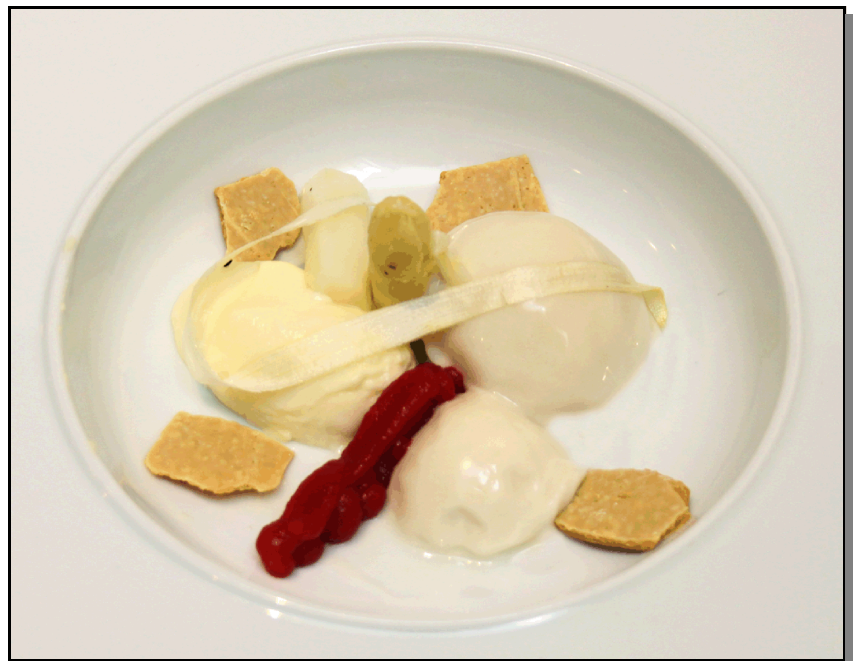
### Bereidingswijze

Soepbord gebruiken.

Zet eerst 14 soepborden in de koelcel.

● Verwarm de sous-vide eerst tot 85° C.

● Verwarm een oven voor tot 130° C.



*Asperge panna cotta, framboos, rabarber en witte chocolade*

7 witte asperges

90 gr. boter

20 gr. suiker

6 blaadjes citroenverbena

(kleingesneden)

vacuümzak

Schil eerst de **asperges** (*i.v.m. de tijd*).

Bewaar de schillen en onderkanten.

Meng de geschilde asperges met de **suiker** en doe ze, samen met de **boter** en de kleingesneden **citroenverbena blaadjes**, in een **vacuümzak**. Gaar de asperges ca. 40 minuten in de voorverwarmde sous-vide van 85° C.

Snijd ze in stukjes van 3 cm. en houd ze warm.

**P.S. de sous-vide na gebruik direct op 75° C. voor een latere handeling.**

350 gr. witte chocolade callets

(Callebout: 28 % cacao)

6 gr. gelatine blaadjes

Smelt de **witte chocolade callets** au-bain-marie en smeer het op bakpapier uit. Bak het, in de voorverwarmde oven tot de onderkant goudbruin is (*ca. 10 minuten*).

Laat het afkoelen en breek of verkruiemel het.

Week de **gelatine** in ruim koud water.

**Z.O.Z.**





1 liter water  
150 gr. suiker  
3 stengels citroengras  
200 gr. witte chocolade callets  
(Callebout: 28 % cacao)

15 gr. gelatine blaadjes  
1,75 dl. melk  
7 dl. room  
160 gr. suiker  
25 gr. vanillesuiker

- aspergeschillen (zie boven + hieronder bij: gedroogde asperges) zonnebloemolie, om de silicone vormpjes in te vetten

5 stelen rabarber  
0,9 dl. water  
100 gr. suiker  
1,75 dl. frambozencoulis (uit een Boiron spuitflacon)  
vacuümzak

- 3 dl. jus uit de vacuümzak  
3 gr. agar-agar

1 dikke asperge (schillen naar boven)  
poedersuiker

- asperge sorbetijs (zie boven)
- asperge panna cotta (zie boven)
- gegaarde asperge stukjes (boven)
- 14 gedroogde asperge slierten (zie boven)
- frambozen-rabarbergelei (zie boven)
- gebroken of verkruimelde witte chocolade (zie boven)

Kook, voor het asperge sorbetijs, het **water** met de **suiker** en het kleingesneden **citroengras** in tot een siroop (*de suikerkorreltjes moeten volledig opgelost zijn*). Zeef het en roer er de **witte chocolade callets** doorheen. Voeg er de goed uitgeknepen gelatine aan toe. Laat het volledig afkoelen en draai er t.z.t. een mooi, stevig sorbetijs van.

Week de **gelatine** in ruim koud water. Doe, voor de asperge panna cotta, de **melk**, **room**, **suiker**, **vanillesuiker** en de **aspergeschillen** in een pan en breng het langzaam aan de kook. Laat het 5 minuten pruttelen. Zeef de massa en druk de schillen lichtjes uit. Los de goed uitgeknepen gelatine in het hete vocht op. Giet de asperge panna cotta in de met **zonnebloemolie** ingevette **silicone vormpjes** (*op een dienblad zetten*) en laat ze in de grote koeling opstijven.

▣ **Controleer de temperatuur van de sous-vide: 75° C.**  
Schil, voor de jus van rabarber, de **rabarber** en snijd ze in gelijke stukjes. Kook de stukjes met het **water**, **suiker** en de **frambozencoulis** zacht op een matig vuur (*max. 5 min.*). Gaar deze coulis in een **vacuümzak** in de sous-vide verder in ca. 30 minuten. Roer deze coulis dan door een fijne zeef. Kook 3 dl. van deze, uit de vacuümzak verkregen **jus**, samen met de **agar-agar** even op. Laat het afkoelen en mix het glad.  
Doe de frambozen-rabarbergelei in een spuitzak.

● Verwarm een oven voor tot 80° C.  
Schil, voor de gedroogde asperges, de **asperges**. Snijd ze met een dunschiller in 14 lange, fijne slierten. Bestrooi deze slierten aan beide zijden met **poedersuiker**. Droog de slierten dan 10 tot 15 minuten, op een met bakpapier belegd bakblik, in de voorverwarmde oven.



### Serveren

Leg in een koud, diep bord het **asperge sorbetijs**, **asperge panna cotta** en de gegaarde **asperge stukjes**. Garneer dit met een **gedroogde aspergesliert**, **frambozen-rabarbergelei** en de gebroken of verkruimelde **witte chocolade**.  
Serveer het direct uit.



## CCN - KOOK MU(s)T(s)JES . . . Mei

**Pag. 7** ① **Kardemom.** Kardemom, groene, witte, zwarte, Indiase, Chinese of Indonesische kardemom?

Negen van de tien keer bedoelt men in recepten met “kardemom” gewoon die groene kardemompeulen (op de linkse foto). Maar in Indonesië kende men tot voor kort die groene peulen niet, daar heeft men een eigen variant, de Java kardemom (middelste foto). Daarnaast is er nog zoiets als zwarte kardemom en om het spannend te houden is die in te delen in twee soorten: de wat kleinere, Indiase zwarte kardemom (rechtsboven op de rechtse foto) en de wat grotere, Chinese zwarte kardemom (rechtsonder op de rechtse foto).

Beide compleet anders dan de groene of Java kardemom en absoluut niet onderling uitwisselbaar.

**Kardemom** (gewone, groene kardemom) Kardemom is de lichtgroene peulvrucht van een kruidachtige struik, lid van de gemberfamilie, zusje van de zwarte kardemom en de Java kardemom. De geur is zeer fris, aromatisch en sinaasappel achtig, maar doet ook een beetje aan parfum denken. Dat kan een beetje wennen zijn.

**Hoe te gebruiken?** Gebruikt in hartige en zoete gerechten. Voor kruidenmengsels worden de zaadjes uit de peul gepeuterd en vermalen met andere kruiden. De peul kan ook in zijn geheel worden mee gekookt in curies, rijst of Indiase theemengsels. Voor een frisse adem sabbelen Indiërs een tijdje op een kardemompeul.

Over het algemeen zouden de groenere peulen aromatischer zijn dan de blekere peulen. Het beste zijn de hele peulen, maar voor het gemak is een potje gemalen kardemom (even roosteren tot de geur vrijkomt) nooit weg.

Ik las ergens dat 10 peulen gelijk staan aan 1½ theelepel gemalen kardemom.

Luchtdicht, koel en donker zijn ze lang te bewaren.

**Kruidenmengsels met kardemom:** speculaaskruiden of *garam massala* (= mengsel van specerijen).

Heel soms kom je kardemompeulen tegen die er qua vorm uitzien als de groene, maar dan zijn ze wit.

Die zijn gebleekt. Als men het in recepten over kardemom heeft bedoelt men meestal deze groene en niet de zwarte of Java variant.



Indiase groene kardemom

Java kardemom

Indiase (b) en Chinese (o) kardemom

**Kapulaga** (Java kardemom). Kapulaga is de witte, ronde, Indonesische grote zus van de meer gebruikelijke, groene, langwerpige Indiase groene kardemom. Lijkt in eerste instantie op een uitgedroogd kemiri nootje, maar het is een gedroogde, witte peul met daarin zwarte zaadjes. Lijkt in geur en smaak erg op groene kardemom, dus fris, aromatisch, sinaasappel- en parfum achtig, alleen iets minder sterk.

**Hoe te gebruiken?** Als men in Indonesische gerechten kardemom voorschrijft bedoelt men eigenlijk altijd deze Java variant, maar je kunt het gerust vervangen door groene kardemom, je zult geen verschil bijna niet proeven. Peuter de zaadjes uit de peul en maal die tot poeder. Meestal gebruikt men maar een snuffje, hooguit een afgestreken theelepeltje per gerecht.

Z.O.Z.



Luchtdicht, koel en donker verpakt zijn ze bijna onbeperkt houdbaar, alleen neemt het aroma natuurlijk wel af.

**Kardemom**, groene, witte, zwarte, Indiase, Chinese of Indonesische kardemom?

Let op: de **zwarte kardemom** vooral **niet gebruiken** in zoete gerechten.

**Kardemom olie** wordt veel gebruikt om brood, gebak en koffie te aromatiseren.



**Kardemom olie**