



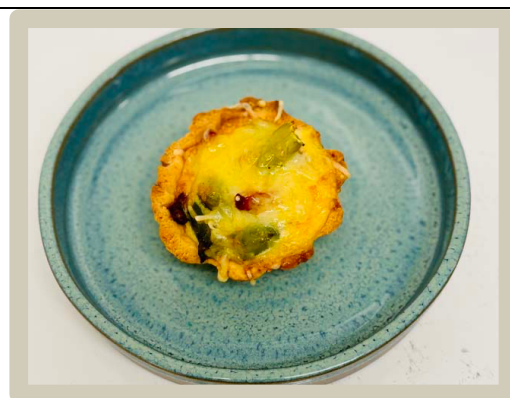
1^e Amuse:
**Gerookte zalm met groente
pannenkoekje**



2^e Voorgerecht:
Gebrande asperges met spinazie



3^e Soep:
**Aspergesoep, gerookte tonijn en
onitovlokken**



4^e Tussengerecht:
Quiche met aspergegevuld



5^e Hoofdgerecht:
Lamfilet, aspergemuffins en lamsjus



6^e Dessert:
Aardbeien tartelettes met basilicom



1 - Amuse



Gerookte zalm met groente pannenkoekje

wijnadvies: iefenbrunner Chardonnay Merus

2 - Voorgerecht



Gebrande asperges met spinazie

wijnadvies: Bauer Weissburgunder

3 - Soep



Aspergesoep, gerookte tonijn, bonitovlokken

4 - Tussengerecht



Quiche met aspergevulling

wijnadvies: Altùris Sauvignon

5 - Hoofdgerecht



Lamsfilet, aspergemuffins en lamsjus

wijnadvies: Vallemayor Rioja Crianza

6 - Dessert



Aardbeien tartelettes met basilicum

wijnadvies: Bauer Riesling Spätlese

Wijnadvies: Roosendaals Wijnhuis



1 AMUSE GEROOKTE ZALM MET GROENTEPANNENKOEKJE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 100 gr. prei 100 gr. mais 100 gr. wortel 3 groene asperges zout 1 el zonnebloemolie	1/ GROENTEMIX Snipper de prei ragfijn en rasp de wortel. Snij de asperge in dunne ringen. Laat mais even uitlekken. Verhit de zonnebloemolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag en roerbak hierin de groenten met een snuf zout ± 4 minuten. Laat afkoelen.
2/ 200 gr. gerookte zalm	2/ ZALMCARPACCIO Portioneer de slices van de zalm. Zet koel tot verder gebruik.
3/ 225 gr. bloem 1½ tl bakpoeder 225 ml groentebouillon 3 eieren snuf zout 1 el zonnebloemolie	3/ BESLAG Klop de bloem, bakpoeder, bouillon en eieren in een kom tot een glad mengsel. Voeg juist voor het bakken een snufje zout toe. Verhit de olie in een koekenpan en plaats hierin bakring Ø 6 cm. Giet een laagje beslag in de ring en laat even aanbakken, hierop een portie groente en bedek vervolgens met laagje beslag. Bak in ± 3 min per kant goudbruin. Herhaal dit tot je 14 stuks hebt.
4/ 125 ml zonnebloemolie 1 eidooier 1 tl mosterd 1 limoen (rasp en sap) 1 el azijn Peper / zout	4/ LIMOEN MAYONAISE Doe de eidooier in een maatbeker, waar de staafmixer precies in past. Voeg vervolgens de limoensap, azijn, zout, peper en mosterd toe. Giet er 125 ml olie bij. Zet de staafmixer zachtjes op de bodem van de maatbeker. Begin voorzichtig met mixen: zet hem eerst een aantal seconden op de bodem van de maatbeker en zorg dat je het liefst precies op de eidooier staat. Haal dan heel langzaam de mixer omhoog. Haal de mixer een paar keer heen en weer. Spatel nog even door om eventueel overtollig olie goed te mengen. Doe de limoenrasp door de mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Zet in decoratie-spuutflesje.
5/ Adji cress	5/ SERVEREN Leg een plakje zalm op het pannenkoekje. Garneer met een toefje mayonaise en werk af met de cress.





2 VOORGERECHT GEBRANDE ASPERGES MET SPINAZIE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 20 asperges 1 mandarijn (sap ervan) 1 limoen (sap ervan) 50 gr. boter 3 gr. zout 5 gr. Suiker	1/ ASPERGES Stel de sous-videkoker in op 85°C. Schil de asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Schillen naar soep 3/. Voeg de boter, mandarijn- en limoensap, suiker en het zout toe en trek het geheel vacuüm. Voor serveren: leg de vacuümzak ± 30min in de sous-vide. Haal de asperges uit het vacuümzak en portioneer ze in rechte stukjes van 3-4 cm.
2/ 150 gr. oude kaas 250 ml room 1 groentebouillonblokje 3 tl arrowroot	2/ KAASSAUS Verpulver het bouillonblokje en meng dit door de room. Verwarm de room op klein vuur. Rasp de kaas en voeg toe aan de warme room en laat even trekken. Zeef de saus en meng vervolgens de arrowroot erdoor en breng even aan de kook. Giet direct in sifon en zet onder druk. Houd warm in sous vide.
3/ 14 eieren	3/ GEPOCHEERD EI Vul de pan met ruim water en breng het aan de kook. Tijdens pocheren mag het water niet borrelend koken. Breek vervolgens voorzichtig een ei in een kleine kom. Roer met een lepel in het kokende water om een draaikolk te creëren. Dit helpt het eiwit tijdens het pocheren rond de dooier te wikkelen voor een mooi gevormd gepocheerd ei. Houd het kommetje met het ei dicht bij het wateroppervlak en laat het ei voorzichtig in het midden van de draaikolk glijden. De draaikolk helpt het eiwit rond de dooier te draaien. Laat het ei voor ongeveer 3-4 minuten pocheren, afhankelijk van hoe gaar je de dooier wilt hebben. Als je een stevigere dooier wilt, kun je het ei een beetje langer pocheren. Gebruik een lepel om het gepocheerde ei voorzichtig uit het water te scheppen en laat het uitlekken op een keukenpapier om overtollig water te verwijderen.
4/ 250 gr. verse spinazie 1 teentje knoflook 40 gr. boter Peper / zout	4/ SPINAZIE Smelt de boter met de (hele) knoflookteen, voeg spinazie toe en zet deze heel kort aan. Breng op smaak met peper en zout.



5/

Hawaii zwart grof zout

5/ SERVEREN

Plaats in het midden van het bord een ring Ø 6 cm en verdeel de spinazie over de borden. Zet de aspergestukjes aan buitenzijde van de ring en brand de asperges af met behulp van de brander. Leg het eitje boven op de spinazie en spuit de kaassaus erover. Maak het gerecht af met het zout en de bloemetjes





3 SOEP ASPERGESOEP, GEROOKTE TONIYN, BONITOVLOKKEN

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 1 kg kippenvleugels 2 sjalotten 2 stengels bleekselderij 2 zoete Cevennes uien 1 teentje knoflook 1 wortel 1 prei 1 dl witte wijn bouquet garni 2 blaadjes laurier 2 stukje folie 10 gekneusde peperkorrels 3,5 liter water De schillen van de asperges	1/ ASPERGESOEP Zet de kippenvleugels in een braadpan aan. Doe dit over in de snelkookpan. Snijd de wortel, bleekselderij, prei en ui klein en smoor die even in het braadvocht van de kip. Blus het af met witte wijn en doe de groenten bij de kip. Voeg het water toe en breng aan de kook. Schuim het af en voeg bouquet garni, laurier, peperkorrels en foelie toe. Sluit de snelkookpan en laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon. Voeg de asperge schillen en de onderstukken bij de bouillon en laat deze circa 1 uur tegen de kook aan trekken. Zeef de aspergebouillon en druk alle vocht uit de schillen.
2/ 1 limoen (rasp en sap) 150 gr. grof zeezout 75 gr. suiker 3 kefirblaadjes 15 peperkorrels (zwart) 100 g sushiazijn	2/ MARINADE VOOR TONIYN Meng alle ingrediënten voor de marinade met elkaar en laat de tonijn hier gedurende 1 uur in trekken. (bij voorkeur in een vacuümzak, zo dringen de smaken nog beter in de vis)
3/ 250 gr. verse tonijn houtzaagsel	3/ TONIYN Haal de tonijn uit de pekkel, spoel kort af en snijd in gelijke blokjes. Leg de tonijn op een (koude) bakplaat met daaromheen houtzaagsel. Steek het houtzaagsel in brand met een brander en dek de bakplaat meteen af met alufolie waar je enkele gaatjes in prikt. Laat de tonijn gedurende enkele minuutjes roken zodat hij een licht gerookt parfum krijgt.
4/ 50 gr. posteleinblaadjes Bonitovlokken Amandelschilfers	4/ SERVEREN Kleur de amandelschilfers voorzichtig in een hete pan met antikleeflaag. Zet de postelein kort fris op ijswater. Schuim de soep goed op met een staafmixer en leg de tonijn in soepbordjes en giet de soep er voorzichtig bij. Leg de posteleinblaadjes op de soep en werk af met wat amandelschilfers en bonitovlokken.





4 TUSSENGERECHT QUICHE MET ASPERGEVULLING

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 500 gr. bloem 300 gr. boter (ongezouten) 6 gr. zout 4 gr. suiker 2 eieren 20 ml volle melk 14 tartelette bakvormen bakbonen 1 ei (losgeklopt)	1/ QUICHEDEEG Snijd de boter in blokjes en laat zacht worden. Meng de bloem, suiker, zout en boter met een mixer op lage snelheid. Klop de 2 eieren los en voeg het toe aan het deeg samen met de melk. Leg het deeg op je werkblad zodra alles gemengd is en kneed het kort tot een geheel. Druk het iets plat, wikkel het in plasticfolie en laat 1 uur rusten in de koelkast. Vet de bakvormen in met boter en bestuif met bloem. Klop de overtollige bloem uit de bakvorm. Rol het quichedeeg uit tot een ronde plak van ongeveer 3-4 mm dikte. Leg het deeg in de bakvorm en druk zachtjes tegen de randen van de bakvorm zonder het deeg te breken. Snijd het overtollige deeg langs de randen weg. Prik met een vork voorzichtig wat gaatjes in het deeg. Laat de vorm met het deeg minimaal 10 min rusten in de koelkast. Verwarm de oven voor op 175°. Knip een bakpapier in dezelfde diameter als de quichebodem en leg deze op het deeg. Verdeel de bakbonen over het bakpapier. Bak de quichebodem in de voorverwarmde oven gedurende ±15 minuten. Haal de quichevormen uit de oven. Verwijder de bakbonen en het bakpapier en smeer de bodem van de quiche in met een beetje losgeklopt ei. Bak de vormen vervolgens nog ± 5 minuten tot deze goudbruin is.
2/ 4 eieren + 6 eidooiers 500 ml room	2/ ROMIGE VULLING Mix de eieren en room met staafmixer goed door elkaar. Voeg zout, peper en nootmuskaat toe.
3/ 400 gr. spekblokjes 450 gr. groene asperges	3/ QUICHEVULLING Bak de spekblokjes goudbruin in hete koekenpan. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de asperge in kleine stukjes en blancheer kort in kokend water. Stort hierna direct in ijswater.
4/ 150 gr. gruyère kaas	4/ QUICHE Verdeel de vulling (van 3/.) over de quiches. Schenk de romige vulling erover. Rasp de kaas erover en plaats in oven op 150° voor ±15 m. Zodra het roommengsel mooi gegaard is, serveer direct.





5 HOOFDGERECHT LAMSFILET, ASPERGEMUFFINS EN LAMSJUS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 4 witte asperges 1 sjalot 20 gr. boter (1) 1 blokje groentebouillon 100 ml water 2 eieren 70 gr. pijnboompitten 100 gr. Parmezaanse kaas 220 gr. boter (2) 280 gr. zelfrijzende bloem	1/ ASPERGEMUFFINS Schil de asperges Schillen naar soep 3/. en stoof ze samen met de fijngesneden sjalot in de boter (1). Voeg de groentebouillon toe en laat verder garen. Mix met een staafmixer tot een gladde crème en laat afkoelen. Meng 200 g van deze aspergecrème met de eieren. Maal de pijnboompitten en de Parmezaanse kaas fijn. Meng dit onder de aspergecrème en voeg de boter (2) toe. Meng er tenslotte de bloem door. Breng het beslag over in een spuitzak en verdeel het deeg over siliconen minimuffinvormen. Bak in de oven op 180° gedurende ± 25 min.
2/ 1400 gr. Lamsfilets 150 gr. panko 100 gr. boter 1 el mosterd 1 el gehakte peterselie 1 teentje knoflook Peper en zeezout	2/ LAMSFILET Verwijder de vliezen van de lamsfilet, kruid goed met peper en zeezout en sauteer de filet kort in boter rondom mooi krokant. Maak de boter zacht en meng met de peterselie, gehakte knoflook, mosterd, peper en zeezout en panko. Rol deze persillade uit tussen bakpapier en laat opstijven in de koelkast. Voor serveren: snijd dunne repen van de persillade en plaats op het lamsvlees. Bak het lamsvlees in de oven gedurende 8 min op 180° .
3/ 700 ml lamsfond 1 teentje knoflook 1 wortel 1 takje dragon 50 gr. honing 3 takjes tijm 1/2 takje rozemarijn 2 blaadjes laurier 20 ml rode wijnazijn 100 ml Madeira Peper en zeezout	3/ LAMSJUS Reduceer de lamsfond met de vliezen van de lamsfilet, de wortel, de look en de dragon en zeef de saus door. Karamelliseer de honing en voeg de kruiden toe. Blus met de rode wijnazijn en reduceer met de Madeira. Laat lichtjes indikken. Voeg de reductie bij de lamsjus.
4/ Groentesnijder spirali ± 4 aardappelen (Bintjes) 10 g eekhoorntjesbrood arachideolie	4/ AARDAPPELROOSJES Schil de aardappelen en snij er lange dunne slierten van met de groentesnijder. Spoel de slierten niet af! Je hebt het zetmeel nodig voor de binding.



	Kruid de aardappel met het poeder van eekhoorntjesbrood en peper en zout. Rol strak op, snijd mooi recht bij en zet vast. Plaats op een siliconenmat. Besprenkel ruim met arachideolie. Bak in de oven gedurende 25 min op 175°
5/ 14 witte asperges AA 14 groene asperges	5/ ASPERGES Schil de witte asperges en blancheer ze gedurende 4 à 5 min in kokend gezouten water en koel ze af in koud water. Blancheer de groene asperges gedurende 1 min in kokend gezouten water en koel ze af in koud water. Warm de asperges op het laatst terug op in boter met een scheutje water.
6/ 500 g (diepvries) erwten 1 ui 1 takje munt 500 ml kippenbouillon	6/ ERWTENCRÈME: Stoof de fijngesneden ui en voeg de erwten en munt toe en bevochtig met kippenbouillon en kook 15 min. Giet door een zeef en vang het kookvocht op. Cutter de groenten en voeg kookvocht toe tot een mooie zalf. Breng op smaak met witte peper en zeezout.
7/	7/ SERVEREN Trancheer de filet in 14 porties, zorg dat de persillade bovenop het vlees blijft. Plaats op het verwarmde bord samen met de aspergemuffin. Spuut een toefje erwtencrème en zet hier het aardappelroosje tegenaan. Leg de asperges ernaast. Drapeer de saus naast het vlees. 



6 DESSERT AARDBEIEN TARTELETTES MET BASILICUM

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 125 gr. boter 100 gr. poedersuiker 30 gr. amandelpoeder 2 eieren 1 snufje fleur de sel 250 gr. bloem 1 tl Patisserie zwart Amandel crème (zie 5/) 14 aardbeien	1/ SUIKERDEEG Klop in de kom van een staande mixer uitgerust met de K-klopper de zachte boter romig met de poedersuiker en amandelpoeder. Voeg het ei toe en meng opnieuw. Voeg de bloem, de Patisserie zwart en het zout toe. Zodra het een homogeen deeg is, rol je het 2 mm dik uit tussen 2 vellen bakpapier. Laat 1 uur rusten in de diepvries. Hierna beboter je 14 taartringen van ±7 cm in en breng het deeg hierin aan. Zet terug in de diepvries gedurende 1 uur. Schuif de taartringen in de voorverwarmde oven ± 10 min op 160° Verwijder meteen de taartring en laat afkoelen. Strijk rondom in met een penseel met dorure (zie 2/) Verdeel de amandelcrème (zie 4/) tot 1/3 hoog. Schik er enkele plakjes aardbei op en schuif nog 15 min in de oven. Laat volledig afkoelen voor je de tartelettes afwerkt.
2/ 2 eidooier 10 g room Snuifje zout	2/ DORURE Meng alle ingrediënten door elkaar en zet weg tot gebruik.
3/ 400 gr. aardbeienpuree 20 gr. citroensap 80 gr. suiker 8 gr. pectine NH* 15 gr. basilicumblaadjes	3/ AARDBEIENKONFIJT MET BASILICUM Warm de aardbeienpuree op met het citroensap. Meng de suiker en de pectine NH. Wanneer de aardbeienpuree begint te koken, voeg je de suiker met de pectine toe. Meng en breng terug aan de kook gedurende 1 à 2 min. Voeg de fijngehakte basilicumblaadjes toe. Giet het konfijt in 'cylinder' siliconenmal van ±6 cm en zet minstens 2 uur in de diepvries.
4/ 300 ml volle melk 90 gr. eidooier 60 gr. fijne suiker 25 gr. maizena 10 gr. basilicum	4/ LICHT BASILICUMCRÈME Warm de melk op met de basilicumblaadjes. Meng de eidooiers met de suiker en de maizena. Wanneer de melk kookt, mix je hem met de staafmixer en passeer je de melk door een zeef op het dooiersmengsel. Doe alles terug in de pan en breng aan de kook, terwijl je constant roert. Klop met garde gedurende 2 – 3 min vanaf het kookpunt. Dek af met plasticfolie en zet in de koelkast.



5/ AMANDELCRÈME

55 gr. zachte boter
55 gr. fijne suiker
55 gr. amandelpoeder
1 tl Patisserie zwart
55 gr. ei

5/ AMANDELCRÈME

Meng de zachte boter met de suiker. Voeg het amandelpoeder toe, de Patisserie zwart en tot slot het ei. Klop de crème vooral niet op, want hierdoor zou die tijdens het bakken beginnen rijzen. Bewaar in de koeling tot gebruik.

6/

14 aardbeien
14 basilicumblaadjes
100 gr. afdekgelei

6/ SERVEREN

Lepel de lichte basilicumcrème op de amandelcrème.
Verwarm de neutrale afdekgelei en strijk de aardbei-vormen met konfijt ermee in.
Plaats de vormen op de taartbodems met een paletmes.
Schik er harmonieus wat aardbeien en plukjes basilicum op.
Laat in op werkblad ontdooien tot gebruik.

