

*Groene en witte asperges met palmhart, postelein,  
roodlof en amandelen*

**INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN**

**1 SJALOT**

**½ DL RIJSTAZIJN**

**1 DL OLIJFOLIE**

**½ BLIKJE**

**PALMHARTEN**

**SAP VAN 1 CITROEN**

**1 STRUIK ROODLOF**

**100 G AMANDELEN**

**200 G POSTELEIN**

**500 G WITTE**

**ASPERGES, ZO DUN**

**MOGELIJK**

**500 G GROENE**

**ASPERGES**

Snij de sjalot in zeer fijne brunoise en meng met de azijn. Klop er voorzichtig de olie door en breng op smaak met peper en zout.

Snij de palmhart in julienne. Neem ½ liter water, voeg het citroensap toe en marineer de palmhartjulienne er 30 minuten in.

Snij de roodlof in julienne. Halveer de amandelen, giet een beetje olie in een koekenpan en rooster ze. Hak ze fijn. Was de postelein.

Blancheer de groene asperges en snij ze in tweeën. Schil de witte, blancheer ze en snij de dikste ook in tweeën.

Meng de asperges, palmhart en groente en voeg de helft van de vinaigrette toe. Breng op smaak met zout en peper.

Plaats een hoog bergje van het mengsel op een bord. Sprengel er nog wat vinaigrette over en langs. Strooi de amandelen er omheen.

*Terrine van asperges en scampi***INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN**

Schil de asperges. Maak een fond van de schillen, witte wijn, 2 deciliter water, foelie en zout. Laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht en laat er de asperges in garen.

**9 ASPERGES AA1****1 DL DROGE WITTE  
WIJN**

Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken.

**1 STUKJE FOELIE**

Laat aspergevocht reduceren tot 2 deciliter. Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water.

**6 BLAADJES GELATINE****15 GAMBA'S****½ DL****ZONNEBLOEMOLIE**

Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond – van het vuur af. Breng hoog op smaak met zout en peper. Zet koel weg.

**6 BLADEN PAKSOI**

Pel de schaaldieren. (Bewaar de pantsers voor de saus.) Ontdarm de staartjes en snij ze in de lengte door. Bak ze in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en peper.

**1 DL ROOM****30 SPRIETJES****BIESLOOK**

Blancheer de paksoibladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud. Laat ze uitlekken op een theedoek.

Klop de room op en spatel door de hangende aspergegelei.

Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie. Bekleed met paksoi, laat de bladen flink overhangen. Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve scampi, enz. Als de vorm gevuld is de bladen erover dicht vouwen en in de koeling zetten.

**Presentatie**

Snij de terrine met een heet mes in plakken. Schep wat saus op een bord. Leg er een plak terrine in. Garneer met bieslook.

---

**SAUS****100 G UIEN****100 G PREI****GAMBAPANTSERS****1 TEEN KNOFLOOK****½ DL OLIJFOLIE****15 G TOMATENPUREE****¼ DL COGNAC****1 DL DROGE WITTE****WIJN****2 DL VISFOND****2 DL ROOM****Saus**

Maak uien en prei schoon, was de prei. Snij de ui in brunoise en de prei in dunne ringen. Spoel de pantsers goed schoon en hak ze fijn.

Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en frituur die in de olie, voeg de tomatenpuree toe. Laat even meefruiten. Voeg ui en prei toe en fruit weer. Flambeer met de cognac. Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook. Laat 20 minuten trekken.

Zeef het geheel en laat inkoken tot 1 deciliter. Laat afkoelen.

Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door. Breng op smaak met zout en peper.

*Consommé Floreal*

**INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN**

---

**2 WORTELS**

---

**3 MEIRAAPJES**

---

**300 G**

**ASPERGEPUNTEN**

---

**4 L KIPPENBOUILLON**

---

**75 G PISTACHENOTEN**

---

**75 G ERWTEN**

---

**125 G KIPPENVLEES**

---

**2 EIWITTEN**

---

**SCHEUTJE ROOM**

---

**2 TAKKEN KERVEL**

---

Schil de wortel, snij hem in dunne plakjes. Steek er vormpjes uit. Doe hetzelfde met de meiraapjes. Kook beide groenten apart beetgaar in gezouten water. Spoel af met koud water.

Maak de erwtjes schoon, kook ze goed gaar en spoel af met koud water. Wrijf ze door een zeef. Kraak de pistachenoten, verwijder de velletjes. Hak ze fijn en stamp ze in de vijzel.

Schil de asperges. Verwarm wat kippenbouillon tot aan het kookpunt. Pocheer de punten 8 minuten in kippenbouillon. Haal ze eruit en laat uitlekken op keukendoek of -papier. Laat schillen en stengels verder trekken in de bouillon.

Snij het kippenvlees in stukjes en pureer met de blender. Doe de puree in een kom op ijswater en werk er het eiwit doorheen. Als de massa enigszins bindt, de pistache- en erwtenpuree toevoegen. En een beetje room. Beboter een bakplaat, vorm van de groene massa dunne plakken en leg ze op de bakplaat. Gaar in de oven. Was de kervel en haal de blaadjes van de steeltjes.

Zeef de bouillon en verwarm tot het kookpunt. Leg wat garnituur op het bord. Verdeel de aspergepunten ertussen en schep er de hete bouillon over. Garneer met wat kervelblaadjes.\

*Zalmbonbon met lamsoren en gebakken asperges***INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN****400 G ZALMFILET****1 DL ROOM (KOUD)****½ EIWIT****4 TONGFILETS****12 ASPERGES AA1****40 G GEKLAARDE  
BOTER****400 G LAMSOREN****¼ DL OLIJFOLIE****400 G NIEUWE  
AARDAPPELS**

Snij eventuele lelijke stukken van de zalm. Snij klein. Blender kort met de room en het eiwit. Voeg op het laatst zout toe.

Leg de tongfilets onder folie en plet ze. Smeer aluminiumfolie in met boter en strooi er peper en zout over. Leg de tongfilets naast elkaar erop. Smeer er zalmousse op. Rol het geheel op en draai de uiteinden dicht. Stoom de pakketjes 20 minuten. Als de kerntemperatuur 65° is zijn ze gaar – wachten met penetreren van de thermometer tot de pakketjes iets stevig zijn geworden.

Schil de asperges. (Bewaar de schillen voor de saus.) Snij ze in schuine plakken en bak ze in geklaarde boter. Kruid ze met peper en zout.

Zet de lamsoren heel even aan in olie.

Haal de vis uit de folie en snij de “worst” in schijven. Kook de aardappelen.

**Presentatie**

Leg in het midden van het bord (met twee lepels) een bergje groen. Leg er plakjes vis op en de aspergeplakjes er omheen. Nappeer de vis met de saus. Zet de aardappelen apart op tafel.

**SAUS****ASPERGESCHILLEN****1 GROTE SJALOT****1 KLONT BOTER****1½ DL DROGE WITTE  
WIJN****150 G BOTER****Saus**

Zet de aspergeschillen op met water. Laat 20 minuten trekken. Kook in tot 1 deciliter.

Maak de sjalot schoon en snij in brunoise. Fruit de sjalot aan. Voeg de wijn en de aspergefond toe en kook in tot een stroopje. Monteer met boter van het vuur af en klop luchtig met de staafmixer.

*Asperge-roomijs***INGREDIËNTEN VOOR  
10 PERSONEN****GARNERING****150 G SUIKER****40 GROENE ASPERGES****BISCUIT****3 EIERN****100 G SUIKER****20 G GESMOLTEN****BOTER****75 G BLOEM****IJS****40 ASPERGESTELN****150 G SUIKER****8 EIERDOOIERS****6 DL MELK****2 DL ROOM****BORRELGLAS  
ASPERGELIKEUR****SAUS****6 EIERDOOIERS****150 G SUIKER****2½ DL****GEWÜRZTRAMINER**

De suiker oplossen in zo weinig mogelijk water en verwarmen. Schil alleen de onderstukjes van de asperges en snij de kopjes eraf. Pocheer die kopjes even in de suikersiroop. Laat afgedekt afkoelen. Bewaar de siroop.

**Biscuit**

2 bakplaten met bakpapier beleggen. Klop de eieren en de suiker in de kitchen-aid tot het beslag wit is. Roer er dan de boter door en spatel de bloem erdoor. Smeer het deeg 1 cm dik uit over het papier. Bak af in circa 10 minuten in een voorverwarmde oven van 170°. Laat het deeg ondersteboven en zonder papier afkoelen. Steek er dan rondjes van 6 cm Ø uit. Leg 10 ringen van 7 cm Ø op een plaat. Leg in elke ring een biscuitje en doorweek die met suikersiroop. Zet in de vriezer. Bedek met ijs en dek af met de overgebleven biscuitjes. Zet opnieuw in de vriezer.

**IJs**

De aspergestelen 5 minuten stomen. Pureer ze met 50 gram suiker en wat melk. Wrijf het door een zeef. Breng de resterende melk en 100 gram suiker aan de kook. Laat het wat afkoelen en giet het bij de eierdooiers. Klop *au bain-marie* tot het mengsel gaat binden. Giet de room erbij en spatel door de aspergepuree. Voeg de likeur toe. Draai er in de sorbetière ijs van.

**Saus**

Klop de eierdooiers met 50 gram suiker op in de kitchen-aid. Breng de rest (100 gram) van de suiker met enkele lepels water aan de kook tot de massa bijna gaat karamelliseren. Laat het wat afkoelen. Voeg deze suikerstroop al kloppend bij de eidoors en blijf kloppen tot de massa afgekoeld is. Voeg nu de Gewürztraminer toe.

**Presentatie**

Neem de ijsjes uit de ringen. Zet op koude bordjes. Giet de saus om de ijstaartjes en garneer met de gekaramelliseerde aspergekopjes.  
Tonijn in plasticfolie rollen en licht aanvriezen.