

Forelsalade met lente-uitjes

(amuse)

Voor 5 personen

Ingredienten:

65 gram komkommer
2 lente-uitjes
200 gram gerookte forelfilet
2,5 theelepel limoensap
2 eetlepels slagroom
8 theelepels mierikswortel (potje)
1,5 snuifje suiker
5 ronde sneetjes stevig donkerbruin brood
(diam. 5 cm)
1,5 theelepeltje gesnipperde bieslook
+ bieslooksprietjes
Peper en zout



Bereiding:

Schil de komkommer en verwijder de zaadjes.
Snij hem in heel kleine blokjes.
Maak de lente-uitjes schoon.
Snipper het witte gedeelte fijn en snij het groen in ringetjes
Breek de forel met de vingers in stukjes, verwijder eventuele graatjes.
Hou 5 mooie stukjes apart voor de afwerking.
Hak de rest van de forel grof.
Meng het limoensap met slagroom, mierikswortel en een snuifje suiker.
Voeg de gehakte forel, lente-uitjes en komkommer toe.
Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking:

Leg de sneetjes brood op een bord in een metalen dresseerring.
Vul met de forelsalade en druk lichtjes aan.
Haal de ring voorzichtig weg.
Werk af met een stukje forelfilet en snippers en sprietjes bieslook.

Bron: Recept en foto Kookclub Al Dente

Asperges met jus van parmezaan

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

2 handjes vol rucola
250 ml druivenpitolie
1 bussel witte asperges
100 ml kippenfond
100 ml witte wijn
100 ml room
50 gr parmezaanse kaas
boter
muskaatnoot
jonge kruiden



Bereiding:

Hak de rucola in een blender voor zeker 5 minuten lang fijn met de druivenpitolie. Laat alles in een fijne zeef doorlekkten en zet opzij.

Breng op smaak met wat sushi azijn, wat citroen, peper en zout.

Laat de kippenfond met de witte wijn tot de helft inkoken; voeg er de room bij en wanneer ook dit tot de helft is ingekookt, haal je het mengsel van het vuur en voeg je er de geraspte parmezaan bij.

Roer alles goed onder het warme mengsel tot het meeste van de parmezaan is gesmolten.

Laat ook dit mengsel in een zeefje uitlekken.

Breng op smaak met een beetje citroensap en wat peper.

Schil de asperges en breek het harde uiteinde af.

Pak de asperges in plasticfolie met wat boter en een snufje muskaatnoot.

Stoom ze totdat ze net beetgaar zijn.

Afwerking:

Schik de asperges op een bord.

Schuim de parmezaanjus op met de mixer en lepel over de asperges.

Druppel er de rucola-olie over en werk af met jonge kruiden.

Soepje met vongole, asperges, look en peterselie

(soepje)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

500 g vongole
1 bot Belgische dikke asperges
¼ bot platte peterselie
3 tenen look
1 scheutje vermout
3 el olijfolie
500 ml visbouillon
1 blok Parmezaanse kaas
peper
zout



Bereiding:

Schil de asperges. Begin twee centimeter onder het kopje en ga zo naar beneden.
Schil mooi rondom. Snij het onderste stuk (ongeveer een centimeter) af.
Laat de schillen en onderste centimeters meekoken in de visbouillon.
Snij de asperges in schuine stukjes.
Doe olijfolie in een pan en laat de pan goed opwarmen.
Bak de asperges op in de hete pan.
Kruid met peper en zout.
Kleur mooi aan.
Spoel de vongole goed in koud water.
Pel drie tenen look en snij in schijfjes.
Was de peterselie en hak de blaadjes fijn.

Doe drie eetlepels olijfolie in een wokpan.
Laat opwarmen. Voeg de look toe.
Voeg de vongole toe. Schud op. Blus met vermout.
Zeef de bouillon en voeg toe aan de vongole.
Voeg er ook de asperges aan toe.
Werk af met de peterselie.

Afwerking:

Serveer in een diep bord en werk af met parmezaan.

Bron en foto: VTM Koken

Gekonfijte zalm met asperge crème en gekonfijte eierdooiers

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

Olijfolie
Citroenolie
Zonnebloemolie
Truffelolie
boter
4 ons zalm filet
4 sjalotjes gesnipperd
6 in stukjes gesneden witte
asperges
1,5 dl slagroom
4 hele eierdooiers
300 gr. aardappel gekookt
z&p



Bereiding:

De zalm:

Verwarm de oven voor op 50 C

Vul een metalen bakje met half citroenolie en half olijfolie tot de zalm net onder staat.

Gaar langzaam tot kern temperatuur van 37 C.

Asperge crème:

Fruit de sjalotten aan in de boter voeg de asperge stukken toe fruit even door en voeg daarna de slagroom toe. Kook de asperges gaar in de room draai daarna glad in de blender breng op smaak met zout en peper.

Gekonfijte eierdooier:

Verwarm de oven voor op 70 C

Doe de eierdooiers in een bakje vul dat bakje met de zonnebloemolie en truffelolie, zorg er voor dat de dooiers onder de olie staan, gaar in ongeveer een half uur

Gepofte aardappel:

Frituur de airbag aardappelen ongeveer 20 seconden in olie van 180 C

Afwerking:

Presentatie conform bovenstaande foto

Bron en foto: Hanos

Gekarameliseerde asperges en sinaasappel in een tulp van filodeeg

(nagerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

2 plakken filodeeg
50 gram boter
10 gram poedersuiker
1 sinaasappel
200 gram witte asperges
2 eetlepels olijfolie
2 eetlepels donkere basterd-
suiker
4 bollen boerenroomijs



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden.
Snijd de plakken filodeeg in vieren.
Smelt de boter en vet de dessertvormen in.
Bestrijk ieder stukje filodeeg met de overgebleven boter.
Plaats twee velletjes van het filodeeg in de vorm met de ingevette kant naar boven en met de punten omhoog.
Bestrooi licht met wat poedersuiker en bak in vijf minuten af in de voorverwarmde oven.
Snijd de sinaasappel uit en doe de partjes in een schaal.
Schil de asperges en kook ze in gezouten water in drie à vijf minuten beetgaar.
Giet de asperges af, laat ze goed uitlekken en snijd ze in chinoise (schuine plakken).
Verhit in een bakpan de olijfolie en bak de asperges in drie tot vier minuten mooi bruin.
Bestrooi de asperges met de basterdsuiker en laat de suiker op laag vuur smelten;
schep de asperges af en toe om.

Afwerking:

Haal de filodeegbakjes uit de dessertvorm en plaats deze op het koude dessertbord.
Vul de deeg bakjes met een bol boerenroomijs en decoreer het ijs met de uitgesneden sinaasappel partjes en de gecarameliseerde asperges.

Bron en foto: Sligro