



Menu mei 2019

Asperge panna cotta met tartaar van Kokkels

Elsa Bianchi 2018

A+B+C

aaa

Asperges met waterkers en gerookte paling

Elsa Bianchi 2018

A+B

aaa

Aspergetaart met rode paprika

Abadal Blanc 2018

A+B+C

aaa

Asperges met risotto

Abadal Blanc 2018

A

aaa

Boerderij kip gevuld met een farce van truffels, eendenlever, gehakte morilles en groene asperges

Henry Fessy Gamay

A+B+C

aaa

Bavarois met gekonfijte asperges

A+B+C

aaa

Zet twee grote pannen met warm/heet water op het "vuur" en verzamel daar van **alle gerechten de aspergeschillen en onderkanten** in (muv. het 1^{ste} gerecht). Breng aan de kook met een snuffje zout en houd water de hele avond tegen de kook. Leg een **schone** deksel op de schillen in de pan, zodat deze beneden blijven en er dus ruimte ontstaat om asperges in dit zelfde vocht te koken. **Deze twee pannen worden dus voor meerder gerechten gebruikt.** Hiermee wordt een mooie bouillon gecreëerd om de asperges in te koken.



Asperge panna cotta met kokkels

<p>Ingrediënten:</p> <p>Asperge Panna Cotta 250 g witte asperges 500 g melk 15 g gelatine blaadjes 250 g room Peper en zout</p> <p>Kokkel-appel-mix 2 kg Kokkels (incl. schelpen) 1 ui 1 teen knoflook 1 Royal Gala appel 1 Granny Smit appel 0,5 komkommer 1 bosje bieslook zeste van 1 citroen Bio koolzaadolie Ekoplaza peper en zout</p> <p>Room met gerookte paprikapoeder 200 g room citroensap gerookte paprikapoeder zout</p> <p>Mini groene asperges 28 Mini asperges koolzaadolie zout</p> <p>Toast 4 sneetjes Casinobrood</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Asperge Panna Cotta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Week de gelatine in koud water • Was en schil de witte asperges. Gebruik de schillen om de melk op smaak te brengen. • Kook zachtjes de asperge in de melk goed gaar. • Pureer de asperges met de melk langdurig. • Verwarm de helft van de room en voeg van het vuur af, de uitgeknepen gelatine toe. Voeg de rest van de room toe. • Voeg nu de asperge mousse toe. • Breng stevig op smaak met peper en zout, want de smaak loopt bij het afkoelen terug. • Schenk in amuse glaasjes en zet koel. <p>Kokkel-appel-mix</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was de Kokkels, zoals mosselen. • Snijdt een uitje en een knoflook fijn. • Bak de ui met de knoflook in wat koolzaadolie. • Voeg kort de kokkels toe, tot alles open staat. • Haal ze uit de schelpen, bewaar 14 mooie kokkels in de koeling voor de garnering. Snijd de rest zeer fijn. • Snijd de appels en de komkommer in fijne brunoise (blokjes) • Snipper de bieslook zeer fijn. • Meng de fijn gesneden kokkels met de appels, komkommer, bieslook en zeste • Breng op smaak met koolzaadolie, peper en zout. <p>Room met gerookte paprikapoeder Klop de room en breng op smaak met de overige ingrediënten</p> <p>Mini groene asperges</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maak de asperges schoon en kook ze beetgaar. • Besprenkel met koolzaadolie en een beetje zout, <p>Toast</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de korsten van de sneetjes casinobrood
--	---

2



- Rooster het brood in de broodrooster
- Snijd de sneetje diagonaal door, zodat per sneetje 4 driehoekjes ontstaan.

Presentatie

- Schep een beetje kokkel-appel-mix op de asperge panna cotta in het glaasje.
- Leg daarop een kleine quenelle van de room
- en daarop een bewaarde kokkel.
- Leg 2 kleine groene asperge p.p. op het leitje
- Leg op het driehoekje casinobrood een lepeltje paprikaroom en daarop een lepeltje kokkel-appel-mix.
- Serveer het glaasje op een schoteltje met een driehoek toast ernaast.





Asperges met waterkers en gerookte paling

<p>Ingrediënten:</p> <p>Asperges 20 witte asperges fijn gesneden bieslook 300 g gerookte paling filets olijfolie peper en zeezout</p> <p>Waterkerssoep 300 g waterkers 100 g boter 175 g ui, fijngesneden 250 g bleekselderij, fijngesneden 400 g bintjes, geschild en in stukken gesneden 5 dl groentebouillon 400 g verse spinazie,</p> <p>Broodcroutons 9 sneden toastbrood olijfolie Peper en zout</p> <p>.</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Asperges Spoel en schil de asperges, breng de schillen aan de kook in water. Zeef, zout het vocht en kook er de asperges in gaar. Schep ze eruit en laat afkoelen. Snij ze in stukken van 3 cm en vermeng met olijfolie, peper, zeezout en fijngesneden bieslook.</p> <p>Waterkerssoep Houd enkele blaadjes waterkers apart voor de garnering. Snij de stelen van de waterkers en houd ze apart. Stoof de ui aan (zonder te kleuren) in de bruisende boter, voeg bleekselderij, aardappelen en de waterkersstelen toe. Voeg de groentebouillon toe en kook 15 min. Voeg de laatste 5 min. de spinazie en de waterkers toe. Mix heel fijn met de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de soep voor het uitserveren.</p> <p>Broodcroutons Snijd het toastbrood in croutons van 0,5 cm en vermeng deze met peper en zout en olijfolie. Bak de croutons goudgeel in een droge hete pan.</p> <p>Presentatie Schik de asperges rond een ring (ø 7,5 cm) op een koud bord. Werk de cirkel af met paling, waterkers en enkele croutons. Lepel de soep in het midden dmv. de doseertrechter zonder mondstuk.</p>
---	---





Aspergetaart met rode paprika

Ingrediënten	Bereidingswijze
<p>Briseerdeeg 250 g bloem 1 ei 150 g boter 4 g zout 0,5 dl water mespunt fijne suiker 0,5 dl koude melk</p>	<p>Briseerdeeg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de boter in stukjes. • Maak een kuiltje in de bloem op de werkblad. • Doe daarin de boter, zout, suiker en ei. • Meng dit met de vingertoppen • Werk beetje bij beetje voorzichtig de bloem erdoor • Het moet een korrelig deeg worden • Druk er met de vingertoppen de melk door • Het deeg moet nu samenhang krijgen. • Druk het deeg 4-5 keer met de handpalm van je af • Het moet glad worden. • Maak er een bal van • Pak het deeg in plasticfolie en laat het deeg circa 60 minuten rusten. • Vet 1 langwerpige taartvormen met losse bodem (35x11 cm en 2.5 cm diep) in met boter. • Rol het deeg op een met bloem bestoven werkbank uit tot een dikte van 3 mm • Bekleed de vorm ermee. • Zet 20 minuten in de koeling te rusten. <ul style="list-style-type: none"> • Verhit de heteluchtoven op 190 °C. • Bekleed de vorm met het deeg met bakpapier • Vul hem met bakbonen of droge peulvruchten; • Bak de bodem 15 minuten blind. • Verlaag de oventemperatuur tot 170°C. • Haal de bonen en het papier uit de vorm en zet hem nog 10 minuten in de oven. • Laat de deegbodem in de vorm zitten • Maak intussen de vulling.
<p>Vulling 14 middelgrote groene asperges zout versgemalen peper 3 rode paprika's, half gekonfijt olijfolie</p>	<p>Vulling</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de asperges in water met zout net gaar. • Giet ze af, spoel ze goed onder de koude kraan en dep ze droog. • Snijd ze af op de breedte van de vorm (11 cm). <ul style="list-style-type: none"> • Bestrijk de paprika's licht met wat olie. • Rooster ze tot de vliezen barsten en zwart worden. • Leg ze in ijswater, haal ze eruit en ontvel ze. • Snijd de paprika's in kleine blokjes, laat ze uitlekken • Dep met keukenpapier de olie op die ze tijdens het confijten



1 ei
2 eidooiers
2 dl slagroom
mespunt nootmuskaat
peper en zout

hebben geabsorbeerd.

- Verdeel ze over de taartbodem.
- Meng met een garde in een kom de eieren, de dooiers en de room
- Voeg de nootmuskaat en zout en peper toe.
- Giet driekwart van het mengsel over de paprika's
- Leg er over de hele lengte van de vorm de asperges (kop tegen staart (twee om twee) bovenop.
- Schep de rest van het roommengsel zorgvuldig over de asperges
- Zet de taart direct 30 minuten in de oven op 170°C.



6

Presentatie

Zet de gare aspergetaart op een rooster, laat hem 20 minuten staan en haal hem dan uit de vorm.

Til de taart met een paletmes op een schaal. Garneer met dille.

Snijd hem met het elektrische mes aan.

Dien hem lauwwarm op.

Presentatie
takjes dille





Asperges met risotto

Ingredienten

Asperges

28 witte asperges

Ham

7 plakjes gedroogde ham

Risotto

400 g risotto rijst
1,5 l kippenbouillon
5 dl witte wijn
0,5 sjalot fijngesneden
1 stengel bleekselderij, fijngesneden
0,5 l kookvocht van de asperges
2 eieren
1 dl melk
panko
100 gr geklaarde boter
150 gr verse geitenkaas
olijf olie
boter
peper en zout

Salade

150 g rucola
15 stelen verse kervel (de blaadjes)
olijfolie

Bereiding

Asperges

Schil de asperges en verwijder de houtachtige voet. Snijd de asperges op ongeveer 8 cm van de punt door. Kook de aspergepunten 5 minuten in de centrale pan en haal de pan van het vuur. Laat de asperges in het kookvocht liggen. Door de resterende warmte zullen ze langzaam maar zeer gelijkmatig garen. Als ze naar de bodem zakken, zijn ze perfect gaar.

Snijd het onderste gedeelte van de asperges in kleine blokjes door de stelen in de lengterichting in vier stukken te snijden en dan brunoise.

Ham

Droog de ham in de oven op 90°C . ca. 1 uur.

Risotto

Verhit de kippenbouillon.

Verwarm een scheutje olijfolie in een pan. Doe er de rijst bij en wentel alle korrels door de olie. Laat doorwarmen tot de rijst net te warm is om met de hand aan te raken. Voeg de aspergebrunoise toe, de sjalot en de bleekselderij. Bak dit heel even mee. Blus af met de witte wijn. Laat die volledig verdampen en blus dan met een eerste pollepel kippenbouillon. Doe er ook een pollepel van het kookvocht van de asperges bij. Laat telkens weer verdampen voor je nog een deel bouillon toevoegt. De rijst zal langzaam zijn zetmeel vrijgeven tot je een beetgaar, maar toch smeug geheel hebt. Na ongeveer 25 minuten is de rijst gaar. Paneer intussen de aspergepunt als volgt:

- klop de eieren los met een scheutje melk en olijfolie. Haal de aspergepunten eerst door het ei en vervolgens door het broodkruim. Verhit de geklaarde boter en bak de aspergepunten goudgeel.

Werk de risotto af met de verse geitenkaas, een flinke klont boter, een scheutje olijfolie en peper naar smaak.

Salade

Meng de ingrediënten tot een frisse salade.



Presentatie

Serveer met een plukje frisse blaadjes van rucola, verse kervel op smaak gebracht met olijfolie. Een plakje gedroogde ham maakt het geheel af.





Boerderij kip gevuld met een farce van truffels, eendenlever, gehakte morilles en groene asperges

<p>Ingrediënten:</p> <p>Fondant Aardappel 8 Bonken 3 takjes tijm 2 laurierblaadjes 5 knoflooktenen ganzenvet zout</p> <p>Asperges 28 Groene asperges</p> <p>Aspergekrullen 6 groene asperges Sushi-azijn</p> <p>Farce 3 groene asperges 100 gr verse Morilles</p> <p>8 haasjes van de kipfilet 2 eiwitten 200 g room 2 tl truffelcarpaccio, fijngehakt 150 gr Foie gras</p>	<p>Bereidingswijze:</p> <p>Fondant aardappel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boen de aardappels schoon en halveer horizontaal. Steek met de kleinste cilindersteker rondjes(3 pp) uit de aardappel. • Konfijt de aardappelen-cilinders in het ganzenvet op 70°C met grof zout, tijm, laurier, knoflook gaar, ongeveer 35 minuten. • Geef de kopse kant vlak voor het opdienen nog een kleurtje in een droge koekenpan. • Zeef het ganzenvet en bewaar voor de volgende brigade. <p>Asperges</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kook de asperges in de centrale pan. • Koel deze direct af in ijskoud water om deze knapperig te houden. <p>Bij het uitserveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • licht aanbakken in een beetje boter om ze wat kleur te geven en te verwarmen <p>Aspergekrullen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was asperges en maak met de dunschiller dunne lamellen (3 p.p.) en marineer ze in sushi azijn. • Rol ze op en bewaar tot gebruik. <p>Farce</p> <p>Zet de foie gras een half uur in de vriezer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Was en schil de asperges, snijd onderkant eraf. • Hak 3 asperges in super fijne brunoise • Spoel de morilles goed schoon • Hak de morilles super fijn voor de farce <p><i>LET OP een farce moet zo koud mogelijk worden gemaakt!!! DUS koud vlees, koude room, ed.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hak de kippenhaasjes met de eiwitten in de keukenmachine • Voeg daarna de vloeibare room toe en zout/peper. • Snijd foie gras in kleine blokjes en doe het mengsel in een rvs kom • Meng met een spatel de truffel, de foie gras, de gehakte morilles en zeer fijne brunoise van de rauwe asperges er door.
---	---



Rouleau (Ballottine)

4 kippen

Saus

8 kippenvleugels

8 kippendijen

2 sjalotten

1 bol knoflook,

6 takjes tijm

boter

Garnituur

2 gehakte sjalotten

2 teen fijngehakte
knoflook

300 g Cantharellen

1 dl medium sherry

4 dl gevogelte bouillon

2 el room, geklopt

amandelschaafsel

Rouleau (Ballottine)

- Haal de borsten, poten, vleugels van de kip.
- Leg een gevogelte borst tussen plastic folie
- Sla deze plat tot een dikte van 0,5 cm.
- Leg de borst op een nieuw stuk folie, bestrooi met peper en zout
- Leg hierop de farce aan de rand.
- Rol de gevogelte borst op, sluit de folie, en draai uiteinden tegengesteld.
- Doe de ballottine in 4 vacuümzakken en gaar sous-vide op 70°C gedurende circa 45 minuten.

Voor het uitserveren:

- Bak de ballottine op gemiddeld vuur rondom goudbruin in de boter.

Saus

- Zet kleine blokjes boter in de vriezer om te monteren
- Hak de kippenvleugels en dijnen in stukken en zet aan in een grote pan met boter en olie.
- Hak de sjalotten
- Snijd de knoflookbol horizontaal doormidden
- Voeg de sjalotten en de bol knoflook toe. Meebakken.
- Deglaceer met water,
- Voeg de tijm toe
- Kook deze bijna helemaal in.
- Herhaal 3x het toevoegen van water en inkoken.
- Bij de laatste gang moet de saus mooi bruin zijn en de juiste dikte hebben.
- Zeef de saus met een puntzeef,
- Ontvet de saus met strijkijzer of keukenpapier.
- Breng eventueel op smaak met peper en zout
- Monteer met koude boter.

Garnituur

- Borstel de cantharellen en scheur in dien nodig iets kleiner
- Zweet fijngehakte sjalot en knoflook aan in een beetje olijfolie.
- Voeg de cantharellen toe,
- Blus met de sherry.
- Voeg de gevogelte bouillon toe
- Laat ongeveer 15 minuten zacht koken, tot de bouillon volledig verdampt is.
- Voeg de geklopte room toe.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Rooster de amandel licht.



Presentatie

Peper en zout
Olijfolie
Boter
Zeste van 1 citroen
Geroosterde
amandelen

Presentatie:

- Snijdt de goudbruin gebakken Ballottine in schuine plakken
- Verdeel deze over de borden.
- Voeg de garnituur bestaande uit:
 - Fondant aardappelen
 - (28) licht aangebakken groene asperges
 - Asperge krullen
 - Garnituur van paddenstoelen.

rondom toe en giet de saus over de ballottine

Strooi er wat geroosterde amandelen en zeste van citroen over.





Bavarois met gekonfijte asperges

Ingrediënten

Bavarois

350 g witte asperges
vanille essence
2 dl melk
8 g 4 eidooiers
60 g suiker
25 g poedersuiker
500 g slagroom

Gekarameliseerde asperges

14 witte asperges
250 g suiker
100 g water

Chocolade

200 g chocolade calllets
50 g slag room

Presentatie

28 frambozen
14 bramen
14 toefjes/blaadjes munt

Bereidingswijze

Bavarois

- Asperges schillen en harde onderkanten eraf snijden (schillen en onderkanten in de grote gezamenlijke pan)
- Snijd de asperges in kleine blokjes
- Breng het langzaam aan de kook met melk, gaar ze en pureer met Magimix.
- Week de gelatine in koud water
- Klop de eidooiers met 60 gram suiker tot een dikke crème
- Zeef de melk en klop deze door het dooiermengsel
- Verwarm al roerend tot 80°C
- Voeg vanille essence naar smaak toe
- Los de uitgeknepen gelatine erin op
- Plaats de kom op ijswater en roer bijna koud
- Klop de slagroom met de poedersuiker
- Meng de room met behulp van een spatel met de creme
- Giet het mengsel in vormen (timbaaltjes / silicone of kopjes)
- Laat opstijven in de shockfreezer

Gekarameliseerde asperges

- Was en schil de asperges (schillen en onderkanten in de grote gezamenlijke pan)
- Snijd de onderkant eraf, zodat er 6 cm over blijft
- Karamelliseer de resterende suiker
- Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde asperges erin
- Kook ongeveer 12 minuten en laat afkoelen

Chocolade

Smelt de chocolade in een steelpan
Voeg de slagroom (ongeslagen) slagroom toe.

Presentatie

Stort de bavarois op een bord en garneer met de gekonfijte asperges, die je op kamertemperatuur hebt laten komen.
Leg er frambozen, bramen en een blaadjes munt bij.
Doe de warme chocolade in een glaasje en zet op het bord.



12



Wijnbeschrijving:



Elsa Bianchi Torrontés

Mendoza, Argentinië

Klimaat/Terroir

Warme zomers en milde winters. De bodem van de Doña Elsa-wijngaarden bevat veel kalkhoudend zand en vulkanisch gesteente. De wijngaarden liggen op zo'n 750 meter hoogte op de hellingen van het Andesgebergte.

Vinificatie

De handmatig geoogste druiven worden gekneusd waarna een deel van het sap afloopt. Vervolgens worden ze geperst en vergist het sap in roestvrijstalen tanks op lage temperatuur.

Druiven

torrontés

Alcohol percentage

12,00%

Geur & Smaak

Aromatische, knisperfrisse wijn met een heldere bleekgele kleur. In de geur grapefruit, oranjebloesem, appel en specerijen. Ook in de smaak komen deze aroma's terug en de afdronk is uitermate puur en verfrissend.

Serveersuggestie

Serveer bij romige soepen zoals een bisque, bij kreeft, langoustines of bij aromatische en pittige (Aziatische) gerechten zoals Thaise roerbakshotels met inktvis, knoflook, rode pepers en Thaise basilicum.

Weetje

De Doña Elsa-wijngaarden zijn gelegen in een van de koelste regio's in San Rafael. Het klimaat is dan ook ideaal voor aromatische, witte druiven als de Torrontés, die hierdoor al hun frisse fruitaroma's behouden.



A B A D A L

Abadal Blanc
Pla de Bages, Spanje

Klimaat/Terroir
Een continentaal klimaat, want door de ligging achter het kustgebied is de matigende invloed van de Middellandse Zee beperkt en is het verschil in dag- en nachttemperatuur groot. De bodem is rijk aan kalk en kiel.

Vinificatie
De druiven vergisten op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks. Daarna rijpt de wijn nog enige tijd op zijn gistcellen.

Druiven
picapoll, macabeo, chardonnay, sauvignon blanc

Alcohol percentage
12,50%

Geur & Smaak
Frisse, expressieve wijn met een heldergele kleur met groene reflecties en complexe aroma's van jasmijn, lavendeel, exotisch fruit en citrus.

Serveringsuggestie
Serveer op 8 à 10 graden als aperitief, bij salades, lichte lunchgerechten en niet te zware bereidingen van vis.



14

PRODUCT INFORMATIE

Product	Wijn
Soort	Rode wijn
Druivensoorten	gamay
Jaargang	2017
Land	Frankrijk
Alcoholpercentage	13%
Inhoud	0,75l



WIJNOMSCHRIJVING

De Henry Feesy Gamay Noir heeft een robijnrode kleur, barst van sappige rood fruit aroma's en heeft tonen van subtiele specerijen. De wijn is opmerkelijk zacht met een mooie concentratie. Het mondgevoel is rijk, vol van rijp fruit en soepele tannines.

LIGGING VAN DE WIJNGAARD
In het hartje van de Beaujolais.

WIJN-SPIJSSUGGESTIES
Lekker bij wild vlees, stoofschotel's, charcuterie en kaas.

WIJNKAART BESCHRIJVING

De Henry Feesy Gamay Noir heeft een robijnrode kleur, barst van sappige rood fruit aroma's en heeft tonen van subtiele specerijen.