

## Meimenu – Het Witte Goud in Vijf Bewegingen

- Prelude – ontwaken van de lente

Groene aspergecilinder met Italiaanse steak tartaar

een frisse aanzet, delicaat en levendig

- Harmonie – zee ontmoet land

Couscous, asperges, kreeft en een fluweelzachte toets van ganzenlever

een spel van contrast en balans

- Intermezzo – gelaagde zachtheid

Open lasagne van asperges en schol

licht, verfijnd en subtiel troostend

- Crescendo – de kracht van het seizoen

Lamskoteletjes met gratin van asperges en jonge doperwten

vol, rond en elegant in zijn diepte

- Finale – een andere blik

Asperges... anders

een onverwachte wending, een blijvende indruk

## Tafelschikking mei 2026



# Groene asperge cilinder met Italiaanse steak tartaar amuse



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

# Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

## groene asperge cilinder:

45 gram basilicum

150 gram spinazie

450 gram groene asperges

45 gram olijfolie

150 gram isomalt

50 gram maizena

## Italiaanse steak tartaar:

300 gram kogelbiefstuk

5 stuks zongedroogde tomaatjes

1 stuks sjalot

2 eetlepel pijnboompitten

1 eetlepel olijfolie extra vergine

1 eetlepel balsamicocrème

2 takjes basilicum

30 gram Parmezaanse kaas (naar smaak)

peper en zout

## presentatie

1 potje mosterd kaviaar

1 bakje cress affila

## Recept

### **1. Groene asperge cilinder:**

2. Zet een kom met ijswater klaar.
3. Schil de asperges voor 1/3 aan de onderkant en snijd het onderste stukje er af.
4. Blancheer de basilicum, spinazie en schoongemaakte groene asperges elk apart in kokend gezouten water.
5. Verfris meteen in het ijswater om de groene kleur te behouden.
6. Laat goed uitlekken of dep droog en mix met de olijfolie tot een gladde puree.
7. Passeer door een fijne zeef.
8. Weeg 300 g puree af en warm op met de isomalt tot die gesmolten is.
9. Laat lichtjes afkoelen en voeg de maizena toe.
10. Bedek 2 rechte ovenplaten met bakpapier en strijk de massa hierover dun uit.
11. Bak gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 125°C.
12. Snijd de plakken in stukken, die even breed zijn als de cilinder van tartaar.

13. Wikkel de plakken vervolgens rond de cilinders van tartaar.

**14. Italiaanse steak tartaar:**

15. Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is.

16. Snijd het vlees in heel kleine blokjes.

17. Snipper de sjalot.

18. Rooster de pijnboompitjes even in een droge pan.

19. Hak de pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes heel klein.

20. Rasp de parmezaanse kaas.

21. Meng de olijfolie met de balsamicocrème en de fijngesneden basilicum blaadjes.

22. Breng op smaak met peper, zout en Parmezaanse kaas.

23. Doe de steak tartaar in een spuitzak zonder spuitmondje.

24. Knip zoveel van de punt af dat de steaktartaar er goed doorheen past.

25. Verdeel de tartaar in 14 cilinders.

**26. Presentatie:**

27. Dip de uiteinden in de mosterdzaadjes en garneer af met de cress.

Torentje van couscous met asperges kreeft en een  
ganzeleverkrul



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

## Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

## Kreeft en Asperges

3 stuks kreeften (500 tot 600 gram)

150 gram groentebouillon geconcentreerd

14 stuks witte asperges

1 stuks citroen

peper en zout

## Couscous

350 gram couscous

2 stuks tomaten

5 eetlepels olijfolie

2 eetlepels sherryazijn

peper en zout

1 stuks limoen

## truffelmayonaise

2 stuks eierdooiers

1 theelepel mosterd

1 theelepel natuurazijn

250 milliliter zonnebloemolie

1 theelepel truffelolie

1 theelepel truffelpasta

peper en zout

## Rucola

75 gram rucola

## Ganzenlever

150 gram ganzenlever

## Recept

1. **Ganzenlever:**
2. Vries de ganzenlever licht aan zodat er 14 plakjes van geschaafd kunnen worden.
3. **Kreeft:**
4. Neen een pan, vul met 5 liter water en voeg 150 gram van de geconcentreerde groentebouillon toe (deze kan door meerdere groepen gebruikt worden).
5. Breng de bouillon aan de kook en kook de kreeften één voor één gaar in de bouillon (kooktijd: 1 minuut per 100 gram kreeft).
6. Dompel de kreeft in koud water om verder garen tegen te gaan.
7. Haal het vlees uit de pantsers, poten en scharen. en bewaar tot gebruik.

8. Snijd het kreeftenvlees over de rug een beetje in, zodat je het darmkanaal kan verwijderen, en bewaar tot gebruik.
9. Snijd voor gebruik het kreeftenvlees in stukjes (ong. gelijke grootte zoals de asperges).
10. Leg 14 mooie stukjes weg voor de garnering.
11. **Mayonaise:**
12. Maak mayonaise volgens het basisrecept ( zie map), meng met de truffelolie en spatel er als laatste de truffelpasta doorheen naar smaak.
13. **Asperges:**
14. Schil de asperges en kook ze beetgaar (**bewaar het kookvocht voor de couscous**), laat ze afkoelen en snijd voor gebruik in stukjes van ong. 1,5 cm.
15. **Couscous:**
16. Kook de couscous 1 minuut in 4 dl aspergevocht.
17. Ontvel de tomaten, verwijder de zaden en snijd het tomatenvlees in zeer kleine blokjes.
18. Snijd wat blaadjes rucola zeer fijn en voeg dit samen met de tomatenblokjes toe aan de couscous.
19. Breng de couscous op smaak met olijfolie, sherryazijn, peper, zout en limoenrasp en laat afkoelen.
20. Meng de stukjes asperges voorzichtig met het kreeftenvlees en breng op smaak met een beetje olijfolie, limoensap van een halve limoen, peper en zout.
21. Meng het mengsel van kreeften en asperges door de couscous.
22. **Vlak voor uitserveren:**
23. Maak 14 krullen van de ganzenlever met de kaasschaaf.
24. **Presentatie:**
25. Neem een rond bord en zet in het midden een metalen ring met een diameter van 7 cm.
26. Vul de ring met het couscous en kreeftenmengsel en druk goed aan.

27. Leg op de couscous een pluk rucola en leg er een mooi stukje kreeft en een krul ganzenlever op.
28. Smit kleine dopjes truffelmayonaise.

# Open lasagne met asperges en scholfilet



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

# Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

## Scholfilet

900 gram scholfilet

400 milliliter visfond (12 gram geconcentreerd)

## Asperges

14 stuks asperges (wit AA)

100 gram geitenboter

200 gram mung boontjes (gedroogd)

witte peper

fleur de sel

## lasagne

100 gram Italiaanse bloem tipo 00

100 gram semolina

2 stuks eieren

5 milliliter olijfolie

zout

## saus

450 ml witte wijn

450 ml visfond (13,5 gram geconcentreerd)

450 ml room

roomboter

1 potje zalmeitjes

peper

## presentatie

0.25 bos bieslook

## Recept

1. ***Asperges:***
2. Schil de asperges en snijd er de harde onderkant af.
3. Kook de asperges 3 minuten in gezouten water.
4. Neem uit het vocht en laat uitwasemen.
5. Snijd de asperges in vieren.
6. Kook de mungboontjes in 20 minuten gaar.
7. ***Lasagne:***
8. Meng de bloem, semolina, eieren, olie en zout tot een pasta deeg.
9. Laat het pastadeeg een half uur rusten.

10. Rol dun uit (stand 7).
11. Snij lange vellen uit de pasta en hang die te drogen op de pasta droogmolen.
12. **Saus:**
13. Laat in een steelpan de witte wijn tot 1/3 inkoken.
14. Voeg er 450 milliliter visfond aan toe en laat opnieuw tot 1/3 inkoken.
15. Voeg de kookroom toe en laat opnieuw tot 1/3 inkoken.
16. Monteer net voor het serveren de saus lichtjes met een klontje roomboter.
17. Snijd de bieslook fijn en voeg toe aan de saus. Breng, indien nodig, op smaak met versgemalen peper.
18. Verwarm in een ondiepe pan de 400 ml visfond en leg er de scholfilets in.
19. Laat op een laag vuurtje ongeveer 8 minuten smoren tot de scholfilets nèt gaar zijn geworden.
20. Snijd de beide lasagnevellen in 2 lange banen en kook ze al dente in water met zout.
21. Laat de lasagne vellen warm blijven in het vocht waarin de scholfilet is gesmoord.
22. **Kort voor uitserveren:**
23. Laat de geitenboter smelten en smoor er de asperges ongeveer 5 minuten in.
24. Voeg de laatste 2 minuten de mungboontjes toe en kruid het geheel met versgemalen peper en fleur de sel.
25. **Presentatie:**
26. Dresseer een lasagnevel in een diep bord en leg er de scholfilet voorzichtig tussen.
27. Lepel er de gesmoorde asperges met de mungboontjes bij en schenk er tenslotte de saus overheen.
28. Strooi als laatste wat zalmeitjes er overheen.

# Lamskoteletjes met gratin van asperges en doperwten



# Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

## lamsrack

2 stuks lamsrack (duo verpakt)

50 gram daslookboter (zie aardappels)

900 milliliter kalfsfond (7,5 (!) gram geconcentreerd)

40 gram basilicum

4 eetlepels pijnboompitten

aardappelzetmeel (optioneel)

## Asperges

28 stuks asperges (wit AA)

100 gram geitenkaas (bettini)

## Aardappels

1.5 kilo kleine vastkokende aardappels

50 gram Jacques kruidenboter daslook

350 milliliter lamsfond

## Groenten

250 gram doperwten (diepvries)

## Recept

1. **Lamsrack:**
2. Haal de lamsrack uit de verpakking en dep zeer goed droog.
3. Kruid rondom stevig met versgemalen peper en zout.
4. Verwarm de oven voor op 140 °C.
5. **Aardappels:**
6. Schil de aardappels en tourneer de aardappelen met de kleinste gekartelde uitsteker.
7. Spoel goed af onder de kraan.
8. Dep droog en bak lichtjes rondom aan in een bakpan in een beetje daslookboter.
9. Blus af met 350 ml lamsfond en laat onder een deksel zachtjes verder garen.
10. Controleer met een mesje of de aardappels gaar zijn.
11. Neem de deksel van de pan en laat het vocht vrijwel geheel verdampen.
12. **Asperges:**
13. Schil de asperges en snijd er de harde onderkant af.
14. Blancheer in gezouten water ongeveer 4 minuten afhankelijk van de dikte (buigproef)
15. **Groenten:**
16. Blancheer de doperwten en zet ze warm weg in de warmhoudkast.
17. **Lamsrack:**
18. Braad de lamsrack in een ovenvaste pan aan in een klontje daslookboter tot deze rondom mooi gekleurd is.

19. Leg de lamsrack met de botkant naar beneden in de pan en laat nog 10 minuten doortrekken in de voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 53°C).
20. Neem uit de oven en laat losjes verpakt in Al-folie 10 minuten rusten.
21. **Basilicumjus:**
22. Verwarm de pan waarin het lamsvlees is gebakken en blus af met 900 milliliter kalfsfond.
23. Laat stevig inkoken en bind de jus met wat koude boter en eventueel aardappelzetmeel.
24. Snijd de blaadjes van de basilicum fijn en rooster de pijnboompitten.
25. Voeg deze vervolgens toe aan de jus.
26. **Presentatie:**
27. Dresseer de asperges strak op een plateau en brand lichtjes af met een brandertje.
28. Verkruimel er de geitenkaas overheen en brand nog iets verder af.
29. Leg met behulp van een spatel op het bord en dresseer er de doperwtjes en de aardappels op en langs.
30. Snijd koteletten van de lamsrack (2 p.p.) en leg er tegenaan.
31. Lepel er tenslotte de basilicumjus langs.

# Asperges anders



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

# Ingrediënten

Voor 14 Person(s) Serving size

## Asperges anders

2 kg asperges wit

400 gram eiwit(gepasteuriseerd)

100 gram suiker

7 blaadjes gelatine

## Mandarijnensaus

4 theelepels aardappelzetmeel

12 stuks mandarijnen

## Witte wijn siroop

375 milliliter zoete witte wijn (Moscato Whistling duck)

120 gram suiker

## Garnering

250 gram frambozen

## Tuille

50 gram boter

50 gram bloem OO

50 gram eiwit (gepasteuriseerd)

35 gram poedersuiker

0.5 theelepel zout

## Recept

1. **Aspergepuree:**
2. Schil allereerst de asperges en halveer ze.(gebruik de onderste helft thuis voor soep of zo)
3. We gebruiken alleen de bovenste helft van de asperges.
4. Kook ze gaar in 8 minuten en laat ze in het kookvocht nog 15 minuten staan.
5. Haal ze daarna uit de pan en pureer ze in een blender fijn.
6. Week de blaadjes gelatine in een ruime hoeveelheid koud water en los ze daarna op in de warme aspergepuree.
7. Laat het aspergemengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Klop vervolgens de eiwitten stijf en voeg de fijne suiker in gedeelten toe.
9. Spatel voorzichtig de aspergepuree door de eiwitten.
10. Bedek de binnenkant van de vormpjes met taartrandfolie.
11. Schep dan de mousse in de vormpjes (7 cm) en zet ze in de vriezer om op te stijven.
12. Haal de mousse er uit als je aan tafel gaat voor het hoofdgerecht.
13. **Mandarijnensaus:**
14. Maak ondertussen de mandarijnensaus.

15. Pers de mandarijnen uit en zeef het sap.
16. Verwarm het sap in een klein pannetje.
17. Maak een papje van het aardappelzetmeel met een klein beetje water, en voeg het toe aan het mandarijnen sap tot de saus de gewenste dikte heeft gekregen.
18. **Witte wijn siroop:**
19. Doe vervolgens de witte wijn samen met de rest van de suiker in een pannetje en laat het inkoken tot een siroop.
20. Laat afkoelen tot gebruik.
21. **Tuille:**
22. Smelt de boter.
23. Mix alle ingrediënten in de mengkom van de Kitchen-aid tot een glad beslag.
24. Verwarm een hete luchtoven voor op 150°C (controleer dit met een digitale thermometer).
25. Smeer het beslag met een palletmes dun uit over de siliconenvorm (tuille mal).
26. De rechte lijn in het midden houdt de vulling perfect vast terwijl de zijanten gemakkelijk buigen en optillen.
27. Bak gedurende 12 à 13 minuten tot een krokante tuille.
28. Haal de siliconenvorm uit de oven, maak de ster voorzichtig los met een mes uit de vorm en leg direct op een klein rond bordje. Voorzichtig, want hij is fragiel.
29. **Presentatie:**
30. Stort de asperge mouse uit de kommetjes op een bord.
31. Garneer de asperge mousse met de mandarijnensaus, verse frambozen en maak het af met wat eetbare bloemen en wat van de witte wijnsiroop.
32. Leg er als laatste de tuille op.