

1. Roerei met ragout van gerookte paling met asperge en groene mosterdschuim



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Maand menu](#)

[Amuse](#)

[Maandmenu Mei 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Roerei

4 stuks eieren

3 eetlepels room

aspergeragout met paling

200 gram palingfilet(gerookt)

6 stuks witte asperge A (ongeveer 250 gram)

30 gram boter

20 gram bloem

250 milliliter aspergevocht

25 milliliter room

0.5 bos bieslook

schuim van groene mosterd

3 eetlepels mayonaise

3 theelepels groene mosterd

200 milliliter room

broodcroutons

3 snee casinobrood

olijfolie

garnering

krulpeterselie

1. Roerei met ragout van gerookte paling met asperge en groene mosterdschuim recept

1. **Schuim van groene mosterd:** Meng de mayonaise, slagroom en groene mosterd en haal door een grove zeef.
2. Proef en voeg eventueel nog wat mosterd toe.
3. Doe het geheel in de kladde, voeg 2 patronen toe en zet koud weg tot gebruik.
4. **Broodcroutons:** Smeer het casinobrood licht in met olijfolie.
5. Snijd de korstjes van het brood en snijd in heel kleine blokjes (ongeveer 4 mm).
6. Bak de stukjes brood in een oven van 180°C tot ze krokant zijn en hussel ze halverwege.
7. Bewaar in een afgesloten bakje.
8. **Roerei:** Breek de eieren boven een kom en kluts deze met wat room, peper en zout.
9. **Vlak voor uitserveren:** Bak van het eimengsel een smeug roerei.
10. **Aspergeragout met paling:** Snijd de paling in kleine blokjes. Snijd de bieslook fijn.
11. Schil de asperges, snijd de onderkant eraf en kook ze gaar. Bewaar het kookvocht.
12. Laat de asperges afkoelen en snijd in stukjes van 1 cm.
13. Meet 250 ml van het kookvocht af.
14. Smelt de boter in een sauspan, roer er de gezeefde bloem door en verwarm het geheel nog eens 2 minuten.
15. Neem de pan van het vuur en roer er het afgekoelde aspergevocht door in kleine hoeveelheden. Zet de pan terug op het vuur, breng de inhoud aan de kook en laat de saus indikken.
16. Roer er vervolgens de room, paling, asperges en 1 eetlepel fijngesneden bieslook door.
17. Breng op smaak met zout en peper.
18. **Vlak voor uitserveren:** Verwarm de saus nog even kort zonder te laten koken.
19. Plaats de eierschalen in een eierdop.
20. Vul de eierschalen voor 1/4 deel met roerei.
21. Vervolgens voor 3/4 deel met ragout.
22. Spuit als laatste het mosterdschuim op de ragout.
23. Garneer met een takje krulpeterselie.
24. Strooi de broodcroutons en wat fijn gesneden bieslook rondom het eierdopje.

Wijnen

Wijnen:

Familie Perrin - Luberon

Riff - Pinot Grigio

2. Salade van artisjok met witte en groene asperge (Uitgelichte Chef Sergio Hermans)



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Voorgerecht](#)

[Maand menu](#)

[Maandmenu Mei 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Salade van artisjokken

2 bos groffe waterkers

14 stuks witte asperges A

200 gram groene aspergetips

7 stuks little gem sla

780 gram artisjokhart (uitlekgewicht blik 480 gram)

400 gram burrata (delicia)

3 eetlepels muntblaadjes, gehakt

3 eetlepels basilicumblaadjes, gehakt

3 eetlepels bladpeterselie, gehakt

peper

olijfolie

basisvinaigrette

150 milliliter olijfolie

35 milliliter chardonnay-azijn

35 milliliter sushi-azijn

peper en zout

2 stuks citroen

100 milliliter suikerwater (1 op 1)

1 theelepel mosterd Dijon

garnering

100 gram rode bietenscheuten

2. Salade van artisjok met witte en groene asperge recept

1. **Salade:** Schil de witte asperges, snijd de onderkant eraf en kook ze beetgaar. Laat ze af afkoelen in ijskoud water en snijd in 3 schuine stukken.
2. Snijd bij de groene asperges de onderkant eraf en kook ze beetgaar. Laat ze afkoelen in ijskoud water en snijd eveneens in 3 schuine stukken.
3. Snijd de little gems in de lengte doormidden, kruid met peper en zeezout, besprenkel met olijfolie en grill ze in een hete grillpan.
4. Breek of snijd de burrata in 14 stukjes.
5. Snijd de artisjokharten in vieren.
6. Hak de peterselie in grove stukjes.
7. Vlak voor uitserveren (in verband verkleuren): Hak de munt en basilicum in grove stukjes.
8. Vinaigrette: Haal met een zesteur de schil van de citroen.
9. Los 50 gram suiker op in 50 ml water, haal van het vuur, voeg de citroenschillettjes toe en laat 10 minuten trekken. Giet af en laat ze afkoelen.
10. Maak een dressing met de overige ingrediënten.
11. Maak op een bord een creatie van een halve little gem, de groene en witte asperges en artisjokharten.
12. Werk af met de grofgesneden kruiden, de waterkers, burrata, citroenschillettjes en de vinaigrette.
13. Bestrooi de salade met wat peper en rode bietscheuten.

Wijnen

Wijnen:

Villa Wolf - Pinot Blanc

Gorgo - Custoza San Michelin

3. Risolles van gevogelteragout en asperges



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Tussengerechten](#)

[Maandmenu Mei 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(n)en

flensjes

3 stuks ei

150 gram bloem

300 milliliter melk

boter

zout

eiwit

pankomeel

gevogelte ragout

30 gram boter

1 stuks sjalot

40 gram bloem

400 milliliter kippenbouillon van 1 tablet

citroensap, scheutje

2 eetlepels platte peterselie

peper en zout

200 gram kippendijen

50 milliliter slagroom

dragonsaus

10 takjes dragon

900 milliliter gevogeltefond (27 gram van het concentraat)

100 gram creme fraiche

100 milliliter room

1 stuks sjalot

boter

peper en zout

asperges

21 stuks witte asperges A

garnering

0.25 bos krulpeterselie

3. Risolles van gevogeltheragout en asperges recept

1. **Ragout:** Gaar de kippendij in de kippenbouillon en haal de kippendij na garing eruit.
2. Smelt de boter in een pan en fruit de sjalot hierin aan op een laag vuur.
3. Voeg de gezeefde bloem toe en voeg onder voortdurend roeren de kippenbouillon toe.
4. Laat nog even doorkoken.
5. Snijd de gare kip in kleine stukjes en voeg toe aan de roux.
6. Breng op smaak met citroensap, fijngehakte peterselie, peper en zout.
7. Voeg als laatste de room toe en laat afkoelen in de koeling.
8. **Flensjes:** Kluts een glad beslag van de eieren, bloem, melk en snufje zout en laat een half uurtje rusten.
9. Smelt boter in de flensjespan en bak de flensjes.
10. Steek er 14 rondjes uit van 10 cm en 14 rondjes van 8 cm.
11. **Asperges:** Schil de asperges, snijd de onderkant eraf en kook de asperges beetgaar. Laat ze afkoelen in ijskoud water en snijd ze in stukjes van 2 cm. Houd de kopjes apart.
12. **Voor uitserveren:** Verwarm de stukjes en de kopjes ieder apart in wat roomboter.
13. **Dragonsaus:** Pluk de blaadjes van de stelen van de dragon. Bewaar de stelen en hak de blaadjes fijn.
14. Fruit de sjalot aan in wat boter, voeg de gevogeltefond en de stelen van de

- dragon toe.
15. Laat tot de helft inkoken.
 16. Voeg de crème fraîche en slagroom toe en laat nog iets inkoken.
 17. Zeef/duw de saus met de bolle kant van een lepel door een grove bolzeef.
 18. Voeg als laatste de fijngesneden dragonblaadjes toe.
 19. Breng indien nodig op smaak met peper en zout.
 20. Risolles: Neem een flensje van 8 cm en leg hierop in het midden een hoopje van de afgekoelde ragout, gebruik hiervoor een kleine ijsschep.
 21. Bestrijk de rand met eigeel en leg er een flensje van 10 cm bovenop, draai de risolle om en druk stevig op de rand van het kleine flensje zodanig dat hij volledig hecht aan het grote flensje. Zorg ervoor dat het grote flensje glad blijft.
 22. Doe dit 14 keer.
 23. Maak het pankomeel iets fijner met een deegroller.
 24. Klop eiwit los en haal de gevulde flensjes door het losgeklopte eiwit en vervolgens door het pankomeel.
 25. Druk het pankomeel goed aan.
 26. Frituur de risolles voor uitserveren op 180°C.
 27. Plaats de stukjes asperge rechtop in een cirkel in het midden van voorverwarmde diepe borden.
 28. Schenk wat saus rondom de asperges.
 29. Leg de risolles op de asperges en garneer met de koppen van de asperges en een toefje krulpeterselie.

Wijnen

Wijnen:

Enate - '234' Chardonnay

Bernard Defaix - Chablis

4. Kalfshaas met groene en witte asperges zeekraal krokante aardappel en bearnaisesaus



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Maand menu](#)

[Hoofdgerecht](#)

[Maandmenu Mei 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Kalfshaas

1400 gram Kalfshaas

debic

peper en zout

bearnaisesaus

120 gram eigeel , gepasteuriseerd

50 milliliter dragonazijn

60 milliliter water

peper en zout

120 gram boter, koude klontjes

1 eetlepel dragon

2 stuks laurierblad

groenten

28 stuks witte asperges AA

14 stuks Hollandse groene asperges

200 gram zeekraal

28 stuks cherry tomaatjes

2 stuks friet aardappelen

– Start met aardappelen.

3 takjes tijm

garnering

0.25 bos dragon

4. Kalfshaas met groene en witte asperges zeekraal krokante aardappel en bearnaisesaus recept

1. Aardappelchips: Borstel de aardappelen goed schoon en snijd zeer dunne plakken (chips) op de snijmachine (stand 2).
2. Zet de plakjes in schoon water.
3. Droog ze met een schone theedoek en frituur ze op 180°C.
4. Houd tijdens het frituren de schijfjes goed in beweging zodat ze mooi egaal bruin worden.
5. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout. Bewaar ze in een afgesloten trommel.
6. Saus: Klop het eigeel met de azijn en water los in een sauspan en kruid met peper en zout.
7. Verwarm de pan au bain marie en klop luchtig tot het mengsel een goede binding heeft (82°C), totdat het bijna stolt.
8. Neem van het vuur en roer de koude klontjes boter erdoor tot ze helemaal gesmolten zijn.
9. Snijd de dragon fijn en breng de saus hiermee op smaak.
10. De saus voor uitserveren licht verwarmen (niet koken, want dan krijg je roerei).
11. Groenten: Schil de witte asperges en snijd de onderkant eraf.
12. Vlak voor uitserveren: Kook ze gaar in licht gezouten water (ongeveer 8 tot 10 minuten).
13. Snijd bij de groene asperges de onderkant eraf.
14. Vlak voor uitserveren: Kook ze gaar in licht gezouten water (ongeveer 3 minuten).
15. Besprenkel de cherrytomaatjes met olijfolie, zeezout en wat tijm en pof ze in een oven van 125°C gedurende 25 minuten.
16. Was de zeekraal en blancheer deze kort voor uitserveren.
17. Kalfshaas: Verhit debic in een koekenpan en bak de kalfshaas rondom bruin.
18. Verwarm de oven op 90°C en gaar de kalfshaas tot een kerntemperatuur van 54°C.
19. Bij gebruik van de Rational: N.B. Indien de Rational een geluidsignaal geeft altijd knop 8 even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuur toets (6) en stel de temperatuur in op 90°C met knop 19. Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen).

Voeg 30% vocht toe door knop 19 naar links te draaien (display 30 blauw en 70 rood). Steek de digitale kerntemperatuurmeter in het vlees. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 19). Haal het vlees uit de oven bij een kerntemperatuur van 54°C.

20. Verpak het losjes in aluminiumfolie en zet weg op een warme plaats (<54°C).
21. Presentatie: Verdeel de asperges over het midden van het bord.
22. Trancheer de kalfshaas in dunne plakken en leg die links van de asperges.
23. Dresseer rechts van de asperges de zeekraal en gepofte cherrytomaatjes .
24. Verdeel de saus langs de kalfshaas.
25. Garneer met gefrituurde aardappelchips en een takje dragon.

Wijnen

Wijnen:

Familie Perrin - Côtes du Rhône Reserve Rouge

Matetic - Carmenère

5. Roder dan rood



★★★★★ (0 Recensie)

Categorie:

[Maand menu](#)

[Nagerechten](#)

[Maandmenu Mei 2022](#)

Ingrediënten

Voor 14 Perso(o)n(en)

Aardbeiensorbet

500 milliliter aardbeincoulis

250 gram kristal suiker

1 stuks citroen

200 milliliter water

1 blaadje gelatine

rode voedingskleurstof

Rode gavottes met maanzaad

100 gram boter (zacht)

100 gram eiwit (gepasteuriseerd)

100 gram poedersuiker

100 gram bloem

3 theelepels rode voedingskleurstof

3 theelepels vanille-essence

30 gram maanzaad

Smoothie

600 gram tomaten (tasty-tom of joyn)

200 gram witte perzikencoulis

2 stuks perssinaasappel

7.5 gram muntblaadjes

175 gram kristalsuiker

rode voedingskleurstof

kaneelpoeder

Stukjes aardbei

800 gram aardbeien

200 gram bosaardbeien

garnering

poedersuiker

goudspray

5. Roder dan rood recept

1. Aardbeiorsorbet: Week het blaadje gelatine in ruim water.
2. Los in een pan de suiker in het water op door het aan de kook te brengen.
3. Neem de pan van het vuur en los het uitgeknepen blaadje gelatine hierin op.
4. Roer er de aardbeien coulis en het sap van een 1/2 citroen door en wat druppels kleurstof.
5. Draai het tot ijs in de ijsmachine.
6. Rode gavottes met maanzaad: Klop met een mixer de zachte boter samen met de eiwitten en poedersuiker tot een romig geheel.
7. Voeg de bloem, kleurstof en vanille-essence toe.
8. Meng alles goed en schenk het beslag in een plastic spuitzak zonder spuitmond.
9. Spuit op een met een siliconen bakmat bedekte bakplaat kleine rolletjes van 12 cm lang en 5 mm dik.
10. Druk ze met behulp van een RVS spatel of een glad mes plat.
11. Bestrooi ze met maanzaad en zet ze 8 tot 10 minuten in een op 170°C voorverwarmde oven.
12. Draai de nog warme koekjes om de steel van een steelpan heen om zo de koekjes te krullen.
13. Bewaar ze in een afgesloten trommel.
14. Smoothie: Snijd de tomaten in kleine blokjes.
15. Meng ze met de perzikencoulis.
16. Pers de sinaasappels uit en meet hiervan 200 ml af. Voeg dit toe aan het tomaten en

perziken mengsel.

17. Voeg vervolgens de munt- en basilicumblaadjes, suiker, 4 druppels kleurstof en een snufje kaneelpoeder toe.
18. Pureer het geheel en schenk het door een fijne zeef.
19. Zet de smoothie tot gebruik in de koelkast.
20. Stukjes aardbei: een half uur voor uitserveren hiermee starten.
21. Snijd de aardbeien in blokjes van 7 x 7 mm.
22. Zet ze in de koelkast.
23. Presentatie: Leg in een diep bord een bakring met een diameter van 7 cm.
24. Schep de stukjes aardbei hierin en druk ze met een eetlepel of stamper goed aan, zodat het een stevig geheel wordt.
25. Maak met een eetlepel een quenelle van sorbet en leg die midden op de aardbeien.
26. Schenk de smoothie er tot halverwege de aardbeien omheen.
27. Steek er een gavotte die je versiert met wat goudspray in, zodat het dessert de hoogte in gaat.
28. Strooi er tot slot, vlak voor het uitserveren, wat poedersuiker over.

Wijnen

Wijn:

Cosetti Brachetto d'Aqui