

Kookclub 15 mei 2025

Sushi van ei met asperges

Brioche met asperges en gerookte paling

Pladijs , krokante inktvis en quinoa

Zwezerik en kalfstong, ragout van aspergers, jonge wortel, beignet aardappels

Tiramisu van asperges

Sushi van ei met asperges

Nodig : 4 eieren, melk, zure room, asperges, groentebouillon, koolzaadolie, amandels, dille,

Bereiding:

Schil de asperges. Gaar ze in groentebouillon gedurende 4/5 minuten. Laat afkoelen.

Mix een deel van de asperges met de amandels en koolzaadolie tot een tapenade, zorg voor voldoende consistentie. Werk af met wat dille.

Mix de eieren samen met de melk, de dille, pezo. Verhit een klontje boter in een pan op het vuur en voeg het eiernmengsel toe. Bak een zo dun mogelijke omelet.

Service:

Beleg de omelet met de tapenade en de open gesneden asperges. Rol de omelet strak op en snijd in stukjes. Werk af met plakjes kervel of peterselie. Serveer met de dressing.

Meng voor de dressing de mayonnaise, de zure room, het citroensap, dille en pezo of gebruik de rest van de tapenade als dressing opgewerkt met.....hazelnootolie en kruiden en zure room.

Brioche met asperges en gerookte paling

Nodig : brioche, asperges, gerookte paling -100 gram, groene kruiden , appel-Jona gold, boter, olie, pezo, merikswortel pasta

Bereiding :

Schil de asperges en snijd er de harde onderkant af. Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Neem uit het vocht en laat afkoelen. Bewaar minimaal enkel op maat gesneden witte asperges om op de brioche toast te leggen.

De andere kan je verdelen in fijne stukjes samen met de appel en mengen met wat zure room, merikswortel pasta en versnipperde groene kruiden (kervel, peterselie, bieslook) Bewaar.

Bak de brioche goud bruin in de pan in boter en olie .Bewaar

Snijd de gegaarde asperges in de lengte door en dan op maat van de brioche toast, plaats de asperges er bovenop.

Verdeel de asperge salade over de toast en leg er de plakjes paling en witte asperge op.

Snijdt de toast in gelijke stukken, elk stukje is een hapjebvb driehoeken maw 4 per toast ,proberen natuurlijk.

Schep de rest crème fraîche in een spuitzakje. Spuit dotjes op het gerecht en garneer met de staafjes appel en eventueel groene kruiden blaadjes..

Service: dit koud gerechtje op een apero bordje

Pladijs of tongsschar, asperges en quinoa,krokante inktvis

Nodig ; inktvis 400 gram, pladijsfilets 2 stuks per persoon ,boter, visfumet, room 40%, pezo, tuinboontjes en witte asperges 1,5 per persoon, quinoa, 150 gram,tuinboontjes

Bereiding:

Schil de asperges en snijd er de harde onderkant af. Kook de asperges 3 minuten in gezouten water. Neem uit het vocht ,laat afkoelen.

Laat kort voor het serveren de boter smelten, voeg wat hazelnoot olie toe en wentel er de asperges ongeveer 2/3 minuten in. Voeg de laatste 2 minuten de tuinboontjes toe en kruid het geheel met pezo.

Gaar de quinoa volgens de verpakking in bouillon, stort de gare quinoa uit op een bakpapier en plaats gedurende +/- 35/40 minuten in een oven van 180 graden tot deze mooi krokant is. Laat afkoelen en bewaar.

De saus : versnipper een sjalot, laat even zacht worden in de boter, blus dit met dragon azijn en laat even inkoken, blus met witte wijn en laat inkoken, blus met visfumet en laat inkoken, voeg room toe en laat inkoken,, monteer deze reductie met klontjes boter, kruidt met pezo. Werk af voor de service met vers versneden bieslook!

Pladijsfilets: leg de pladijsfilets mooi open langs de velkant en geef ze een tik met de platte kant van je mes, kruidt met pezo en rol op met de velkant naar binnen, kruidt langs buiten.

Warm de visfumet op met wat ui, prei , selder en laurier en tijm en gaar hierin de pladijsfilets gedurende 4 minuten, zeef de visfumet en gebruik voor de saus. Bewaar de pladijsfilets.

Krokante inktvis :

75 g bloem, 75 g maïzena, 1 tl bakpoeder

Meng de bloem met de maïzena en het bakpoeder. Doe er peper en zout bij

Spoel de inktvis, dep hem droog en snijd het visvlees in reepjes. Leg de reepjes in de bloem mengeling en bak de reepjes inktvis in de olie. Werk in kleine delen. Laat de krokant gebakken inktvis even uitlekken op wat keukenpapier en strooi er wat zout over, bewaar .

Service: start met de asperges en tuinboontjes, dresseer bovenaan de pladijsfilet, overlepel met de saus en werk af met de krokante inktvis en quinoa rondom. Bieslook ook.

Zwezerik en kalfstong, ragout van aspergers, wortel,beignet aardappels

Aardappel beignets

Nodig : 750 aardappelen-Bintje gepureerd – tarwebloem 150 gram , verse gist 25 g – halfvolle melk1 dl – 2 eieren - 5 gram suiker

Kook de aardappelen en steek door tot een puree.

Los de gist op in lauwe melk.

Scheid de eieren, klop het eiwit tot sneeuw.

Meng de aardappelpuree met de bloem, de gist, de melk, de eierdooiers en de suiker.

Spatel ten slotte het eiwit erbij.

Laat anderhalf uur rijzen onder een doek..Draai met een eetlepel bolletjes van het deeg.

Bak in hete frituurolie zoals beignets op 160 graden, goudbruin. Bewaar.

Zwezerikken : 1.3 kg zwezerikken - wortel – uien - knolselder - pezo - kalfsfond - kippenfond pezo

Degorgeer de zwezerikken gedurende 12 uur in gezouten water, ververs regelmatig het water. Blancheer de zwezerikken in kokend water gedurende 3 minuten, laat afkoelen en ontvlies de zwezerikken. Braiseer de zwezerikken, stoof brunoise van de wortel, de uien en de knolselder aan in wat boter, voeg de ontvliesde zwezerik toe en bevochtig met kalfs- en gevogelte fond, wat peper, 2 laurier blaadjes ,braiseer gedurende 20 minuten zachtjes.

Haal de zwezerik uit de bouillon en deponeer ze op een bord in de koeling onder plastic folie met een gewichtjes (bvb een blik groenten), laat afkoelen zodat ze structuur nemen.. Wanneer voldoende afgekoeld verdelen we de zwezerikken in gelijke stukken, die we lichtjes in de bloem wentelen alvorens te bakken in geklaarde boter, dit is wel voor de service.

Kalfstong:

Bereid de kalfstong : 1 kalfstong(800 gram/stuk ,ui,selder,wortel,laurier, kruidnagel, zwarte peper, zout (pezo), bouillon

Degorgeer de tong gedurende 24 uur in gezouten water, blancheer in gezouten water en zet dan de tong op in bouillon van wortel, uien, knolselder, pezo, kruidnagel, laurier en tijm, laat zachtjes garen gedurende +/- 2.5 uur in deze bouillon.

Ontdoe de tong van het vel en bewaar.

We versnijden nu de tong, we halen er alle lelijke stukjes uit en zien waar we eindigen, mss kunnen we ze in fijne sneetjes versnijden maar we zullen zeker ook blokjes hebben, bewaar voor de service. Zeef de bouillon en bewaar voor de saus.

De gelijke fijne sneetjes vd tong bewaren we in wat bouillon om nadien op te warmen in de oven voor de service.

Ragout van asperges : asperges ,pezo, nootmuskaat, room, kippenbouillon, sherry , boter

Schil de asperges en zet ze op in koud, gezouten water. Breng aan de kook en laat één minuut koken. Draai het vuur daarna uit en laat de asperges in het water afkoelen. Snijd de asperges in siflet, gebruik de achterste stukken voor de saus en houd de rest opzij.

Smelt voor de saus een klontje boter in een pot op het vuur. Fruit er de ui in aan. Voeg de stukjes asperge die je over hebt en minder mooi zijn toe en kruid met pezo. Zet het geheel onder met sherry en de kippenbouillon en breng aan de kook. Laat een 10-tal minuutjes pruttelen en mix vervolgens glad. Voeg wat room toe om een binding te krijgen.

Voeg de mooie siflet stukjes toe, kruidt met nootmuskaat en pezo. Afwerken met groen kruiden voor de service.

Wortels; bosje jonge wortels, boter , kippenbouillon, pezo en foelie

Schil de wortels, verdeel ze in zoveel mogelijke gelijke siflet delen, gara ze in boter en blus met de kippenbouillon, en extra boter, kruidt met pezo en foelie. Bewaar.

Amandelcrumbel: 100 g malse boter, 75 g amandelpoeder, 100 g bloem, 50 g havermout, 1 snuifje zout

Meng de boter met het amandelpoeder, de bloem, de havermout en een snuif zout in een kom, bedek en ovenpapier of si matje met dit beslag en bak in de oven bij 170 graden gedurende 10/15 minuten. Bewaar

Service :

Versnijdt de kalfstong in flinterdunne sneetjes, bak de zwezerik krokant aan , Plaats een 3 tal beignet aardappel op het uiteinde, in het midden de ragout van asperges, aan de oevzijde de wortel en werk af met de sneetjes tong en opzij de krokante zwezerik, versier met crumbel van amandel

Tiramisu van asperges

Nodig : 250 gram mascarpone, 125 gram gemalen Parmeszaan, 125 ml room, citroensap, pezo, 500 gram asperges, 15 boudoirs, gekonfijte citroen, zeste van citroen , witte balsamico

Bereiding :

Kook de asperges gaar ,niet plat maar zacht, maar nog al dente. Laat afkoelen. Verdeel de asperges in stukken van 4 cm naargelang het recipient waar je de tiramisu in maakt.

Men de mascarpone met de gemalen parmezaan en de room ,klop tot je een gladde structuur hebt. Kruidt met pezo.

Bouw de tiramisu op, dompel de boudoirs in de witte aceto balsamico ½ seconden en plaat onderaan in het recipient,bedek met de crème van kazen en daarna vul je aan met de versneden aspreges, nog tot het recipient vol is , eoindig met de het kaasmengsel. Werk af met de concasse van gekonfijte citroen, versneden bieslook en zeste van citroen, laat opstijven in de koelkast minimaal 2 uur.

We maken een gezouten karamel en gebruiken deze bij de service als tegen gewicht.

Service: verdeel de tiramisu en werk af met wat gezouten karamel saus