

Les Amis Culinaires

Kookavond van 19 mei 2022

31e jaargang

Amuse: Aspergemoousse in een Glaasje

Voorgerecht: Asperges met Gamba's in Lichte Rode Curry

Hoofdgerecht: Asperges met Coquilles en Mayonaise

Nagerecht: Bavarois met Gekonfijte Asperges



Chef:

Huishoudelijke dienst, plus de bereiding van de amuses voor deze avond zijn:

Groep 1:

Deze groep maakt het menu voor 4 personen.

Groep 2:

Deze groep maakt het menu voor 5 personen.

Groep 3:

Deze groep maakt het menu voor 5 personen.

Groep 4: Deze groep maakt tevens de amuse

Deze groep maakt het menu voor 5 personen.

Afgemeld dan wel reserve voor deze kookdag:

Amuse: Aspergemousse in een Glaasje

Recept voor circa 4 personen

Bereidingstijd: ongeveer 25 minuten + ½ uur opstijven

Ingrediënten:

- ✓ 2 plakje gerookte zalm
- ✓ 320 gr witte asperges uit pot
- ✓ 4 blaadjes gelatine
- ✓ 150 ml slagroom
- ✓ Snuf peper en zout
- ✓ Peterselie om te garneren

Benodigheden:

- ✓ Glaasjes
- ✓ Keukenmachine



Bereidingswijze:

1. Week de gelatine in koud water.
2. Doe de asperges in een keukenmachine en maal fijn, bewaar 4 kopjes voor de garnering.
3. Doe de puree in een pannetje en verwarm deze zachtjes.
4. Los de gelatine erin op en laat het mengsel weer wat afkoelen.
5. Mix de slagroom lobbijg.
6. Voeg de aspergepuree toe en mix er door.
7. Breng de mousse op smaak met een snufje peper en zout.
8. Verdeel het mengsel over de glaasjes en steek de bewaarde asperge of kopje er in en laat minimaal een halfuurtje goed opstijven in de koelkast.
9. Garneer de glaasjes met een stukje zalm en wat peterselie.

Voorgerecht: Asperges met Gamba's in Lichte Rode Curry

Recept voor circa 4 personen.

Serveren om 19:45 uur

Bereidingstijd: ongeveer 15 minuten



Ingrediënten:

- ✓ 800 g witte asperges AA ✓
- ✓ circa 1 eetlepel Thaise Rodecurrypasta
- ✓ 150 ml kokosroom
- ✓ 200 g gekookte, gepelde gamba's of grote garnalen
- ✓ 4 limoenblaadjes

Bereidingswijze:

1. Breng een pan water met 10 gram zout per liter aan de kook.
2. Schil de asperges en verwijder 3 cm van de onderkant.
3. Snijd de rest in stukken van 3-4 cm en houd de koppen apart.
4. Kook de stukken asperge 6 minuten, de koppen 3-4 minuten.
5. Schep ze hierna meteen in een bak met koud water.
6. Is kokosroom niet verkrijgbaar schep dan zoveel mogelijk van die room uit een blik kokosmelk die bovenop drijft.
7. Roer de rodecurrypasta los met de kokosroom in een steelpan, en verwarm.
8. Laat de asperges goed uitlekken en warm 1 minuut in de saus op.
9. Voeg de gamba's en het limoenblad toe en warm nog 1 minuut door.
10. Kook zo nodig de saus zonder deksel nog even in.

Tip: Geen limoenblad? Rasp boven de borden wat limoenschil.

Hoofdgerecht: Asperges met Coquilles en Mayonaise

Recept voor circa 4 personen.

Serveren om 20:45 uur

Bereidingstijd: ongeveer 40 minuten

Ingrediënten:

- ✓ 16 st asperge AA1

Vinaigrette:

- ✓ 0,5 st komkommer
- ✓ 1 eetlepel olijfolie
- ✓ sap van een ½ limoen
- ✓ 1 ½ a 2 blaadjes gelatine
- ✓ peper en zout

Mayonaise:

- ✓ 2 eidooiers
- ✓ het eiwit van 1 ei
- ✓ snuf zout
- ✓ 2-3 gr mosterd
- ✓ 0,3 dl dragonolie
- ✓ 1,5 dl zonnebloemolie
- ✓ 5 gr dragonazijn
- ✓ peper en zout
- ✓ poedersuiker
- ✓ bouillonpoeder
- ✓ cayennepeper

Komkommer:

- ✓ 0,5 st komkommer

Tomaatjes en sla:

- ✓ 12 gr Cherry tomaatjes
- ✓ 1 teentje knoflook
- ✓ peper en zout
- ✓ Italiaanse kruiden
- ✓ scheutje olijfolie
- ✓ 50 gr veldsla

Afwerking:

- ✓ 12 st coquilles van 35-40 gram p/s
- ✓ klontje roomboter
- ✓ scheutje olijfolie
- ✓ 100 gr tuinkers
- ✓ ½ doosje Affila Cress



Bereidingswijze:

Asperge:

1. Schil en snijdt 2 cm van de onderkant. Kook de asperges.
Kooktip: met koud water en een snufje zout opzetten, 5 minuten koken. Daarna de hittebron wegnemen en de asperges nog 10 minuten nagaren in het kookvocht.

Vinaigrette:

1. Snijd de komkommer in de lengte door en verwijder de zaadlijsten. Haal de in stukken gesneden komkommer door de sapcentrifuge (of gebruik de keukenmachine en zeef het sap).
2. Doe de olijfolie en het limoensap bij het komkommer sap in een hoge beker en meng met de staafmixer tot een mooie vloeistof.
3. Week de gelatine in koud water.
4. Verwarm het sap en los de uitgeknepen gelatine hier in op.
5. Breng op smaak met peper en zout en bewaar koel.

Mayonaise:

1. Mix het eiwit, het eiwit, een snuf zout en de mosterd in een hoge beker tot een gladde zalf.
2. Voeg vervolgens met een dun straaltje de beide oliën onder voortdurend kloppen toe, zodat er een mooie mayonaise ontstaat.
3. Voeg nu de dragonazijn toe en breng op smaak met peper, zout, mespuntje poedersuiker, bouillonpoeder en cayennepeper.

Komkommer:

1. Schil de komkommer met een dunschiller in de lengte en maak 8 rolletjes van 1,5 cm hoog.

Tomaatjes en sla:

1. Was de tomaatjes en doe ze in een ovenschaaltje. Zet de oven aan op 225 graden Celsius. Snijd een teentje knoflook fijn en doe dat bij de tomaten. Strooi er een snufje zout, wat peper en wat Italiaanse kruiden over. Giet dan wat goede olijfolie over de tomaatjes en meng alles met je handen (of een lepel) door elkaar.
2. Zet het ovenschaaltje 15 tot 20 minuten in de oven.
3. Verwijder de puntjes van de wortel van de sla.

Afwerking:

1. Doe wat zout en peper op de coquilles voor de smaak, bak het per kant ongeveer 1 tot 1 ½ minuten maximaal. Draai ze dan om en bak de andere zijde ook maximaal 1 tot 1 ½ minuten. Als ze langer bakt, dan worden de coquilles heel erg taai en rubberig. Bak de coquilles in een, met wat olie en een klontje boter ingesmeerde, hete pan.
2. Verwarm de asperges in hun vocht.

Presentatie:

1. We gebruiken de grote borden met de blauwe rand.
2. Neem de blaadjes van de tuinkers en de Cress en besprenkel deze met een beetje olijfolie.
3. Trek een streep van de komkommer vinaigrette dwars over het bord.
4. Leg wat veldsla in het midden op de komkommerstreep en plaats de coquilles links en rechts van deze streep.
5. Leg de komkommertorentjes en de halve tomaatjes ernaast.
6. Leg de 3 asperges tegen de veldsla en lepel mayonaise half over de coquilles.
7. Werk af met de tuinkers en de Cress.

Nagerecht: Bavarois met Gekonfijte Asperges

Recept voor circa 4 personen.

Serveren om 21:30 uur

Bereidingstijd: ongeveer 40 minuten

Ingrediënten:

- ✓ 350 gr. Asperges
- ✓ 1 vanille stokje
- ✓ 2 dl melk
- ✓ 5 blaadjes gelatine
- ✓ 4 eierdooiers
- ✓ 300 gr. Suiker
- ✓ 25 gr. Poedersuiker
- ✓ 1/2 liter slagroom
- ✓ 1 dl. water



Bereidingswijze:

1. Asperges schillen en 10 min. koken met een beetje suiker.
2. Pureer de asperges vervolgens met gebruik van een keukenmachine.
3. Snijd het vanillestokje in de lengte open, schraap het merg eruit en voeg zowel merg als stokje aan de melk en de asperge puree toe.
4. Breng het geheel langzaam tegen de kook aan en laat dit mengsel minstens 10 minuten trekken op een laag vuur.
5. Week de gelatine in koud water.
6. Klop de dooiers met 100 gram suiker tot een dikke crème.
7. Zeef de melk en klop deze door het dooiermengsel.
8. Zet de crème op een pan met heet water en verwarm deze al roerende, au bain marie, tot het gebonden is.
9. Los al roerende de goed uitgeknepen gelatine erin op.
10. Plaats de kom in een schaal met ijswater en roer zo nu en dan, tot de crème lobbijg wordt.
11. Klop de slagroom met de poedersuiker op tot yoghurt dikte.
12. Spatel zodra de crème lobbijg wordt, de slagroom erdoor.
13. Giet het mengsel in koude timbaaltjes of koffie kopjes.
14. Laat in de koelkast opstijven in circa 3 a 4 uur.
15. De resterende suiker licht verwarmen tot ze licht gekarameliseerd is.
16. Voeg vervolgens het water erbij en doe daarna de rauwe geschilde, door de helft gesneden asperge erin.
17. Ongeveer 12 minuten laten koken en af laten koelen.
18. Stort de bavarois op een bord, garneer met de gekonfijte asperges, een toefje slagroom.