



Recept van Harold Kok, chef-kok van Hostellerie De Hamert

Asperge zoals het hoort

- Ingrediënten voor 4 personen
- 2 kg asperges AA1 super
- 25 gram zout
- 100 gram boter
- 500 gr gekookte ham
- 4 eieren

Werkwijze

- Zet de asperge een half uur voor het schillen in een pan met water.
- Schil de asperges en snij van het onderende een halve cm af.
- Breng de asperges aan de kook met beetje zout en boter.
- Laat ze drie minuten koken en zet ze aan de kant met de deksel op de pan.
- Laat ze ± 230 minuten garen.
- Intussen kookt u de eitjes en pelt u ze.
- Tourneer de aardappels en kook goed gaar. Snij de grill ham in dunne plakken.
- Saus: doe 1 dl room in de pan met stukjes asperge en scheutje droge witte wijn. Als de stukjes gaar zijn, zet de staafmixer in de blender.
- Voeg klontjes boter toe, totdat de saus bindt. Op smaak brengen met wat peper en zout.





Recept van Harold Kok, chef-kok van Hostellerie De Hamert

Licht gebonden aspergesoep

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 gram breuk asperge
- 0,5 liter water
- 0,5 liter bouillon
- Zout en peper
- 2 dl room
- Peper en zout

Beurre manier

- 20 gram boter en 25 gram bloem

Liaison

- 0,5 dl room en 2 eidooiers

Werk wijze

- Asperge schillen en in stukjes snijden en gaar koken
- De schillen spoelen (half uurtje) daar na op zetten met water.
- Half uurtje laten trekken. De schillen er uit zeven en de bouillon en de room toevoegen.
- Binden met beurre manier en op smaak brengen met peper en zout.
- Vlak voordat de soep geserveerd wordt de liaison toe voegen met staaf mixer.
- En op laatst de warme stukjes asperge erin doen en eventueel een gepocheerd hoeve eitje.





Recept van Harold Kok, chef-kok van Hostellerie De Hamert

Tagliatelle van asperge met een taartje van gerookte paling en Opperdoeser.

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 gram gerookte paling
- 200 gram aardappel (Opperdoeser)
- 2 eetlepels crème frais
- Bieslook
- Peper en zout
- 4 asperge trippel a
- Kruiden
- sla
- Yuzo sap
- Crème van mierikswortel

Werkwijze

- Aardappels koken en pellen en in blokjes snijden.
- Paling schoon maken en ook in blokjes snijden.
- De aardappels op smaak brengen peper en zout', crème frais en bieslook.
- Doe de aardappels in een vorm (ring) met daar boven op de palingstukjes .
- Maak van de asperges met een dunschiller asperge tagliatelle en op smaak brengen met peper en yuzo sap.
- De sla aanmaken met dressing. Het taartje midden op het bord plaatsen en de tagliatelle erom heen leggen en op smaak brengen met de dressing.





Recept van Jog Schipflinger, Restaurant Kasteel Maurick

Aspic van Hollandse garnaltjes, canneloni van Noordzeecrab en aspergemousse, panna cotta IJsselmeerpaling, salade van asperges, crème van zeekraal en inktvis mayonaise

Ingrediënten:

- Aspic: 5 dl asperge kookvocht, 2,5 gram agar, 6 gram gelatine, gesneden Zeeuwse garnaltjes, gesneden bieslook
- Canneloni: canneloni vellen, 7 dl ingekookte crabfond, 4 blaadjes gelatine, 6,3 gram agar Aspergevulling: 2,5 dl aspergepulp, 2 dl geslagen room, 2 geslagen eiwit, peper en zout
- Panna cotta: 250 gram melk, 250 gram paling bouillon, 90 gram gerookte paling, 18 gram gelatine
- Zeekraal crème: 150 gram zee kraal zonder steel, 40 gram eiwit, 10 ml kippen bouillon, 200 ml walnoot olie, 100 ml olijf olie, 5 ml witte wijn azijn, peper en zout

Bereiding:

Aspic van asperge en Hollandse garnaltjes

- Kook 5 dl. Asperge kookvocht en voeg daar 2.5 gram agar en peper en zout aan toe. Snijd de garnaltjes en bieslook fijn. Spuit een vormpje in met teflon spray en vul het met de garnalenmengsel en daarop gelei. Dan op laten stijven en storten.

Canneloni van Noordzeecrab en mousse van asperges

- Canneloni vellen: breng 7 dl. Noordzeecrab fond aan de kook en voeg daar 6.3 gram agar aan toe. Door laten koken en voeg dan 4 blaadjes gelatine toe. De emulsie op een ingevette plateau gieten tot ongeveer 1 mm dikte. Laten opstijven en doorsnijden in banen van 10 cm breed.

Vulling

- 2.5 dl. Asperge pulp koken. 8 gram gelatine toevoegen, afkoelen en doorspatelen met 2 dl. geslagen room en 2 stijf geslagen eiwitten.
- Spuit de asperge mousse op de canneloni en rol hem in en opnieuw laten opstijven en portioneren.





Panna cotta van IJsselmeerpaling

- 250 gram melk en 250 gram gerookte paling bouillon koken. Voeg daaraan toe 90 gram gerookte aalfilet en dan pureren. Daarna voeg je 18 gram gelatine erbij. Af laten koelen en de vormpjes ermee vullen. Stijf laten worden en storten.

Zeekraal crème

- Doe 150 gram geplukte zeekraal, 40 gram eiwit, 0.25 dl. Kippenfond en 0.25 dl. Witte wijn azijn in de blender en dit geheel zalvig draaien. Opmonteren met 2 dl. Walnoot olie en 1 dl. olijfolie.

Asperge salade

- 4 asperges koken, de kopjes eraf halen en deze marineren met azijn, olie, peper en zout. De rest van de asperges fijnsnijden en aanmaken met crème fraîche, mayonaise en bieslook. Voeg dit in de stekertjes en afgarneren met frisee sla en daikon cress rood.

Inktvis mayonaise

- 1 dl. japanse mayonaise mengen met 2 theelepels inktvis inkt en druppels limoensap. Voeg daarbij peper en zout naar smaak toe.

Het bord opmaken volgens de foto, gegarneerd met affilla cress, erwten cress en komkommer cress.





Recept van Paul Luters, chef-kok van Hotel-Restaurant De Collse Hoeve

Frisse salade met in soja saus gemarineerde kalfshaas waarbij mousse van zwezerik en gemarineerde asperges.

Ingrediënten

- Kalfshaas
- Frise salade
- Dubbel AA Asperges

Ingrediënten voor de soja saus

- 1 dl kikoman
- 1 dl ketjap
- 1 dl balsamico
- 2 dl gembersiroop
- 3 dl mais kiem olie
- 0,5 dl oestersaus

Ingrediënten voor mousse van zwezerik

- 1 kg zwezerik
- 1 l bouillon
- 0,5 l room
- 0,5 l slagroom
- 15 bl. Gelatine

Bereiding

Sojasaus

Voor de soja saus kan alles met elkaar vermengd worden (pas op NIET de Mais kiem olie, deze giet je er op het laatst erbij en NIET roeren).

Zwezerik-mousse

- De zwezerik eerst goed spoelen in koud water.
- Vervolgens de zwezerik samen met de room en bouillon op een laag vuur gaar koken en af laten koelen in zijn eigen vocht. (rustig laten koken omdat er dan zo min mogelijk vocht verlies is.)
- Dan gaan we de zwezerik schoonmaken en ontdoen van de vliezen en pezen.
- Het vocht van de zwezerik op een laag vuurtje opzetten tot dat deze warm is, en haal dan van het vuur.
- De gelatine in weinig vocht laten weken en toevoegen bij het zwezerik vocht.
- Dan het geheel blenderen (mixen) in de magimix.
- Doe de slagroom opkloppen tot dat het nog wat vloeibaar is.
- Doe de zwezerik door een zeef draaien en en spatel de room erbij.
- Op smaak maken met peper en zout.





Kalfshaas

- De kalfshaas op smaak maken met peper en zout.
- Bak de kalfshaas (boter of olie) aan in een voor verhitte pan, dat je het vlees dicht schroeit en mooi roze gebakken is.
- De mooi gebakken kalfshaas in dunne plakjes snijden en deze in de soja saus 1 1/2 uur laten intrekken (marineren).

Dubbel AA Asperges

- Schillen, beet gaar koken en ook in de soja saus marineren.

Frisse salade

- Frise sla wassen en plukken.





Recept van Rene Brienen, chef-kok van Brienen aan de Maas

Sukade van Limburgs Kloostervarken met gebakken asperges, lauwwarme ganzenlever en crème van bospeen

Ingrediënten voor 4 personen

- 20 bereide aspergekopjes
- Crème van meiknol
- Aardappelkaantjes
- Kalfsfond
- Rietsuiker

Ingrediënten voor de sukade

- 1kg varkenssucade met zwoerd
- 1l gevogeltebouillon
- 3dl ketjap manis
- 2 stengels citroengras
- 70g verse gember
- 15g knoflook

Ingrediënten voor de ganzenlever

- 1 hele ganzenlever
- 390g kleurzout
- 6l water
- 90g suiker
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 1 blaadje laurier
- 3 jeneverbessen
- 1 kruidnagel

Ingrediënten voor de crème van bospeen

- 1 bos peentjes
- 250g zijn
- 300g suiker
- 150g water
- 150g wortelsap
- Schil van ½ citroen
- 2 kruidnagels
- 1 kaneelstokje

Bereiding

Verwarm voor de ganzenlever het water, los er de suiker en het zout in op, voeg de kruiden toe en laat afkoelen. Plaats de hele ganzenlever in de verkregen pekel, zet onder en laat gedurende 3 dagen pekelen. Neem uit het vocht, spoel goed af, dep droog en vacumeer in zijn geheel. Pocheer gedurende 90 minuten in water van 55 graden Celsius. Koel direct terug, snijd in blokjes en warm voor het doorgeven lichtjes op de warmtelamp. Vacumeer





voor de sukade het vlees en meng de overige ingrediënten. Stoom de sukade met de verkregen saus gedurende 3 uur in de oven van 100 graden Celsius met 100% stoom. Koel direct terug, snijd in plakken en leg met het kookvocht in een braadslede. Glaceer in de oven, houd het vlees apart, en blus de slede af met een scheut kalfsfond. Kook voor de crème van bospeen, azijn, suiker, water, wortelsap op met de citroenschil, kruidnagels en het kaneelstokje. Neem van het vuur en laat een uurtje trekken. Schil de bospeen, snijd in grove stukken en gaar in het verkregen zoetzuur. Draai volledig glad in de blender en breng op smaak. Bak de aspergekopjes in een klontje boter, strooi er wat rietsuiker over en laat lichtjes carameliseren. Plaats om en om aspergekopjes en lauwwarme ganzenleverblokjes op het bord en bestrooi met de aardappelkaantjes. Leg een plak sukade in het midden van het bord en sauceer rijkelijk met de verkregen saus. Dresseer er tenslotte de twee crèmes langs.

