

# CUISINE CULINAIRE ZAANSTAD

## Menu mei 2010

### Amuse van groene asperges met truffelcrème

\*

### Aspergemousseline met aspergesaus

\*

### Kabeljauw met witte asperges en pijlinktvis

\*

### Gebakken witte asperges met kalfswang

\*

### Aspergeroomijs met witte chocoladekrullen en sinaasappel

#### Amuse van groene asperges met truffelcrème\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 groene asperges</li></ul> <p><b>Truffelcrème</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 50 ml. truffeljus</li><li>• 5 ml. balsamico</li><li>• 200 ml. olijfolie (extra vierge)</li><li>• 20 ml. witte truffelolie</li><li>• 5 ml. zout</li><li>• witte peper</li><li>• 1 eidooier</li><li>• wasabipasta</li></ul> | <p><b>Asperges</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Schil de groene asperges een beetje.</li><li>2. Snijd ongeveer de helft van de steel af. <i>N.B. geef de stelen en schillen door aan het dessert.</i></li><li>3. Gaar de asperges 1 à 1 ½ minuut in kokend water. <i>N.B. bewaar steeds het kookvocht bij al de bereidingen van asperges.</i></li><li>4. Koel in een bak met koud water om doorgaren te voorkomen.</li></ol> <p><b>Truffelcrème</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Doe de truffeljus, balsamico, de eidooier, zout en peper in de maatbeker van de Bamix.</li><li>2. Schenk de olijf- en truffelolie erop.</li><li>3. Zet de Bamix (schijf met gaatjes) onderin en haal met vol vermogen langzaam naar boven, zodat een crème ontstaat.</li></ol> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>* Philip Alock</p> | <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Neem een klein bordje.</li> <li>2. Leg een ring ø 6 cm op het bordje. Vul met truffelcrème.</li> <li>3. Snijd de asperges in de lengte doormidden.</li> <li>4. Leg 2 helften op de crème.</li> <li>5. Maak van een stukje bakpapier een spuitzakje.</li> <li>6. Spuit er wat wasabipasta in.</li> <li>7. Spuit met het spuitzakje kleine puntjes wasabi rondom het torentje.</li> </ol> |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Aspergemousseline met aspergesaus\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Asperges</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 witte asperges</li> <li>• 1 dl. melk</li> </ul> <p><b>Mousseline</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1½ dl. slagroom</li> <li>• 2 eieren</li> <li>• 8 eidooiers</li> </ul> <p><b>Beurre blanc</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 dl. visfond</li> <li>• 2 dl. Noilly Prat</li> <li>• 2 dl. witte wijn</li> <li>• 2 sjalotjes</li> <li>• 5 peperkorrels</li> <li>• 4 dl. slagroom</li> <li>• 250 gr. boter (ijskoud)</li> </ul> <p><b>Wortelbolletjes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 winterwortel</li> <li>• suiker</li> <li>• zout</li> <li>• boter</li> <li>• kervel</li> </ul> | <p><b>Asperges</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de asperges. Snijd vanaf de punt een stuk van 6 cm af. Leg de aspergepunten apart.</li> <li>2. Kook de onderstukken in het bewaarde kookvocht gaar. Vul evt. aan met water. Bewaar het kookvochtweeer.</li> <li>3. Pureer ze met een beetje melk.</li> <li>4. Wrijf door een zeef. Gebruik een helft voor de mousseline, de andere voor de beurre blanc.</li> <li>5. Kook de aspergepunten in het bewaarde kookvocht beetgaar. <i>N.B. bewaar het kookvocht.</i></li> </ol> <p><b>Mousseline</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Doe de helft van de aspergepuree met de slagroom in een kom.</li> <li>2. Klop er de eieren en de dooiers door en breng op smaak met peper en zout.</li> <li>3. Vul er beboterde timbaaltjes mee.</li> <li>4. Zet ze in een braadslee met kokend water ± 15 minuten in de combistoomoven op 135°, 50% stoom.</li> <li>5. Test met een prikker. (Die moet er droog uitkomen)</li> </ol> <p><b>Beurre blanc</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Breng visfond, Noilly Prat, witte wijn met de gesnipperde sjalotjes en peperkorrels aan de kook.</li> <li>2. Reduceer op matig vuur tot 1/3.</li> <li>3. Zeef. Doe bij deze gastric de slagroom en de helft van de aspergepuree en kook in tot de helft.</li> <li>4. Breng op smaak met zout en peper.</li> <li>5. Klop er vlak voor het opdienen zoveel van de</li> </ol> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>* Gerrit Greveling</p> | <p>koude boter door tot een mooie gebonden saus.<br/>N.B. niet meer verwarmen, dan schift de saus.</p> <p><b>Wortelbolletjes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de winterwortel en haal er met een parisiëneboor kleine bolletjes uit.</li> <li>2. Gaar ze in enkele eetlepels water met suiker, zout en boter tot ze karameliseren.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stort de timbaaltjes op voorverwarmde borden.</li> <li>2. Snijd de aspergepunten doormidden en leg ze tegen de torentjes aan.</li> <li>3. Schuim de saus op en giet er wat van over de torentjes.</li> <li>4. Garneer met bolletjes wortel en kervel.</li> </ol> |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Kabeljauw met witte asperges en pijlinktvis\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Kabeljauw</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1200 gr. kabeljauwfilet (een zijde) ** zie ook beneden</li> <li>• 10 bl. verse laurier</li> <li>• zout en peper</li> <li>• fijne mosterd</li> <li>• grove mosterd</li> </ul> <p><b>Asperges</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 witte asperges</li> </ul> <p><b>Pijlinktvis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 pijlinktvis</li> <li>• zout en peper</li> <li>• 4 eiwit</li> <li>• 300 gr. fijne panko</li> </ul> <p><b>Aspergejus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 witte asperges</li> <li>• 1 sjalot</li> <li>• ½ citroenschil</li> <li>• 1 dl. Noilly Prat</li> <li>• 1 dl. witte wijn</li> <li>• 5 dl. visfond</li> <li>• 4 dl slagroom</li> <li>• zout en peper</li> </ul> | <p><b>Kabeljauw</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder de huid en snijd de buik (=het dunne stuk) weg. Bewaar de buik voor de amuse (**zie beneden).</li> <li>2. Portioneer het dikke stuk (=haas of rug) in 10 stukken van ± 80 gr.</li> <li>3. Maak aan de zijkant een inkeping, steek er een gebroken blad laurier in en kruid met zout en peper.</li> <li>4. Verhit een koekenpan met een beetje olie en bak de vis heel kort aan beide kanten aan. Neem direct uit de pan en leg in een koude ovenschaal.</li> <li>5. Besmeer de bovenkant met de fijne en de grove mosterd.</li> </ol> <p><b>Asperges</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de asperges en snijd de onderkant eraf.</li> <li>2. Gaar ze in het bewaarde kookvocht. <i>N.B bewaar ook dat weer.</i></li> </ol> <p><b>Pijlinktvis</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maak de inktvis schoon en snijd het lijf in ringen.</li> <li>2. Kruid met zout en peper, haal door het losgeklopte eiwit en daarna door de panko.</li> </ol> <p><b>Aspergejus</b></p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Garnituur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. lamsoren</li> <li>• 10 plakken lardo di colonnata (= ±150 gr)</li> </ul> <p><i>**Van de buiken kunnen we een tweede amuse maken: farce van kabeljauw, stomen, ½ gestoomd kerstomaatje + tl dille mayo)</i></p> <p><small>* Jacob Jan Boerma</small></p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de asperges, snijd ze in dunne plakjes en zet ze aan in een beetje olie met de gesnipperde sjalot en de citroenschil.</li> <li>2. Blus af met Noilly Prat, visfond en room. Kook in tot de helft.</li> <li>3. Blender de saus en passeer door een zeef.</li> <li>4. Breng op smaak met zout en peper.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zet soep-/komborden warm.</li> <li>2. Frituur de ringen inktvis op 180° goudbruin en knapperig.</li> <li>3. Gaar de kabeljauw 3 minuten in de stoomoven op 130° (50% stoom).</li> <li>4. Smoor de lamsoren kort in boter.</li> <li>5. Snijd de asperges in de lengte doormidden en daarna in stukjes.</li> <li>6. Schuim de aspergejus op met de Bamix (gladde schijf).</li> <li>7. Bouw alles in het bord als volgt op: eerst de aspergestukjes, hierop de kabeljauw, wat lamsoren, een plakje lardo en als laatste 3 ringen inktvis.</li> <li>8. Lepel de opgeschuimde jus eromheen.</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Gebakken witte asperges met kalfswang\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Ingrediënten 10 personen</b></p> <p><b>Kalfswang</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 kg kalfswang</li> <li>• olijfolie</li> <li>• boter</li> <li>• ½ winterwortel</li> <li>• ½ stengel bleekselderij</li> <li>• 1 ui</li> <li>• 3 dl. witte wijn</li> <li>• 2 ltr. kalfsfond</li> <li>• 2 takjes tijm</li> </ul> <p><b>Asperges</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 witte asperges</li> <li>• 2 el. boter</li> </ul> <p><b>Tuinbonen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 kg. tuinbonen</li> <li>• 2 el boter</li> </ul> | <p><b>Kalfswang</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Maak de kalfswang zonodig schoon en portioneer in mooie stukken.</li> <li>2. Bak aan in olijfolie en boter op matig vuur.</li> <li>3. Doe de gesneden groenten erbij en laat even kleuren.</li> <li>4. Vervolgens de wijn en laat inkoken.</li> <li>5. Dan de kalfsfond tot alles onder staat.</li> <li>6. Tot slot de tijm en laat op zacht vuur ± 2 uur garen tot helemaal zacht.</li> </ol> <p><b>Asperges</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schil de asperges en snijd de onderkant eraf.</li> <li>2. Kook ze half gaar in het bewaarde kookvocht. Bak de asperges af en voeg zo nu en dan een lepel kookvocht toe. <i>N.B. bewaar het kookvocht.</i></li> </ol> <p><b>Tuinbonen</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dop de tuinbonen en kook ze in ruim water met zout 3 minuten.</li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Croutons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 sneetjes casinobrood</li> <li>• olijfolie</li> </ul> <p>* Jannis Brevet</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Laat afkoelen en haal het velletje eraf (dubbeldoppen).</li> </ol> <p><b>Croutons</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verwijder de korst, snijd in kleine dobbelstenen en bak ze in wat olijfolie goudbruin en krokant door ze steeds om te schudden.</li> </ol> <p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zeef het kookvocht van de kalfswang en kook ± 1 liter hiervan in tot sausdikte = fond. N.B. gebruik meerdere koekenpannen voor het inkoken.</li> <li>2. Verwarm de tuinbonen in wat boter en fond.</li> <li>3. Leg 2 asperges op een warm bord. De kalfswang ernaast.</li> <li>4. Verdeel de tuinbonen vóór de asperges.</li> <li>5. Strooi de croutons rondom.</li> <li>6. Lepel wat saus over de kalfswang.</li> </ol> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Aspergeroomijs met witte chocoladeschotsen en sinaasappel\*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ingrediënten 10 personen</p> <p><b>Sherrygelei</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 dl. Pedro Ximenez</li> <li>• 4 bl. gelatine</li> </ul> <p><b>Aspergeroomijs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 20 stelen van groene asperges (van de amuse) en de schillen</li> <li>• 2½ dl. slagroom</li> <li>• 2½ dl. melk</li> <li>• 40 gr. glucose</li> <li>• 50 gr. suiker</li> <li>• 6 eidooiers</li> </ul> <p><b>Sinaasappelsuiker</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 sinaasappels</li> <li>• 100 gr. suiker</li> <li>• 1 dl. water</li> </ul> <p><b>Sinaasappelsaus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 sinaasappels (van de suiker)</li> <li>• 2 bl. gelatine</li> </ul> | <p><b>Sherrygelei</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verhit een beetje sherry in een pannetje. Los de geweekte gelatine erin op.</li> <li>2. Voeg de rest van de sherry toe en stort op een rechthoekig schaalpje (20x20) zodat een laag van ½ cm dikte ontstaat.</li> <li>3. Laat opstijven in de koeling en snijd er vierkantjes van.</li> </ol> <p><b>Aspergeroomijs</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kook de stelen gaar in het bewaarde kookvocht van de asperges.</li> <li>2. Pureer ze met wat kookvocht en passeer door een zeef.</li> <li>3. Breng de melk met de room en de aspergeschillen aan de kook.</li> <li>4. Pureer dit in de Magimix en passeer door een zeef.</li> <li>5. Klop de eidooiers met de suiker en de glucose op en meng door het hete melkmengsel. <i>N.B. eerst familie maken. Moet een vla worden, eventueel nog au-bain-marie doorgaren.</i></li> <li>6. Doe de aspergepuree erbij en laat afkoelen in de vriezer.</li> <li>7. Draai er in de machine ijs van.</li> </ol> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- 1 dl. water
- 100 gr. suiker

### **Sinaasappelpartjes**

- 4 sinaasappels

### **Chocoladeschotsen**

- 200 gr. witte chocolade

### **Sinaasappelsuiker**

1. Was de sinaasappels en rasp de schil met de Microplane. *N.B. de sinaasappels gaan naar de saus.*
2. Blancheer de rasp in kokend water, doe dit 3x met steeds schoon water.
3. Maak van de suiker en de aangegeven hoeveelheid water een suikerstroop.
4. Marineer de rasp 15 minuten in de suikerstroop.
5. Spreid de rasp uit op een tray belegd met bakpapier en laat drogen in een oven van 95°.
6. Maak de rasp fijn in een vijzel.

### **Sinaasappelsaus**

1. Pers de geraspte sinaasappels uit en zeef.
2. Kook suiker en water in tot een stroop en los de geweekte gelatine erin op.
3. Doe het sap erbij en laat lobbij worden in de koeling.

### **Sinaasappelpartjes**

1. Schil de sinaasappels en haal de partjes uit de vliezen (a vif schillen).

### **Chocoladeschotsen**

1. Smelt de chocolade en veeg ze dan dun uit op bakpapier.
2. Zet in de koeling en snijd er vlak voor het serveren schotsen van.

### **Afwerking en presentatie**

1. leg een vierkantje gelei op een koud bord.
2. Leg hier een bolletje ijs op.
3. Leg er 3 partjes sinaasappel tegenaan.
4. Lepel er wat saus over.
5. Decoreer met chocoladeschotsen en sinaasappelsuiker.