



Mei 2025

Gekaramelliseerde asperges

Geroosterde Limburgse asperges met een subtiele kokossoep

Ravioli met limoen, ricotta en spinazie

Lamsrack, hasselback, voorjaarsgroenten

Geroosterde rabarber, vanille bavarois, sorbet geitenkaas, aardbeien

Wijnen:

VG:	Ca'Delle Rose, Cuvée Rosé (spago), 11%	8.99
TG1:	Ellie, Sauvignon Gris, 2024, 11.5%	7.99
TG2:	Capitelle des Vignes, Vermentino – Viognier, 2024, 12.5%	7.99
HG:	Domaine de Grangeneuve, L'Initiale H 13.5%	8.99
NG:	Beni di Batasiolo, Moscato d'Asti DOCG Bosc D'la Rei, 2024, 5.5%	17.99

Alle receptuur is voor 10 personen

Receptuur is afkomstig zusterclubs van CCN en Cheflix (Hans ten Wolde (TG1)).

Gekaramelliseerde asperges

Ingrediënten Voor 10 personen		
Asperges 1 kg witte asperges AA 2 el bruine basterdsuiker 15 g boter	150 g kleine trostomaatjes 80 g macadamianoten Dressing 3 el sherryazijn 1 el ahornsiroop 6 el notenolie	Kaaskoekje 200 g parmezaanse kaas 20 g boter 2 el gezeefde bloem
Salade 125 g veldsla		

Asperges

1. Schil de asperges en snijd de harde uiteinden eraf. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met wat zout en laat dit 10 minuten trekken. Zeef de aspergeschillen en uiteinden en bewaar het vocht
2. Snijd de asperges in zeer schuine stukjes van ca 3 cm.
3. Kook de asperges in het aspergewater in ca 3 minuten beetgaar.
4. Schep de asperges uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bewaar het kookvocht.
5. Laat de suiker met de boter in een koekenpan karamelliseren.
6. Voeg de stukjes asperge toe en blus dit, zodra de karamel hecht, een beetje aspergekookvocht af.
7. Laat even sudderen tot de asperges mooi geglaceerd zijn.

Salade

1. Was en droog de sla
2. Ontdoe de veldsla van de wortels, waardoor alleen de blaadjes met steeltje overblijven
Snijd de trostomaatjes in partjes waarbij de zaadlijsten verwijderd worden.
3. Hak de noten grof en rooster ze licht in een droge koekenpan.

Dressing

1. Roer de azijn en de ahornsiroop door elkaar en voeg naar smaak een beetje peper en zout toe.
2. Meng de olie er druppelsgewijs in een dun straaltje door.

Kaaskoekje

1. Verwarm de oven tot 200 C.
2. Rasp de Parmezaanse kaas.
3. Meng de roomboter, de bloem en de kaas en kneed totdat een homogene massa ontstaat.
4. Verdeel het mengsel in 10 gelijke bolletjes. Druk de bolletjes plat zodat een mooie cirkel van ca 8 cm (diameter) ontstaat op een bakplaat met een siliconematje.
5. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes knapperig en lichtbruin in 3 minuten.
6. Haal de koekjes van de plaat en leg deze op een rooster om af te koelen.

Serveren

1. Schik de sla met de tomaten en de noten in het midden van het bord.
2. Nappeer de dressing er deels over en naast.
3. Plaats het kaaskoekje op de salade en leg hierop de asperges die net voor het uitserveren nog heel even opgewarmd worden waardoor deze lauwwarm uitgeserveerd worden.



Geroosterde Limburgse asperges meteen subtiele kokossoep

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Kokossoep/saus 2 rode peper 5 stengels citroengras 800 ml kokosmelk 50 g gember 1½ limoen	Asperges en paksoi 20 dikke asperges ,nb groene asperges kan ook 2 krop paksoi	Kokosvlokken 200 g kokosvlokken Presentatie 1 tl bindmiddel olijfolie zout

Kokossoep/saus

1. Snijd de rode peper, gember en citroengras grof.
2. Doe 2 eetlepels olijfolie in een wokpan en zet op middelhoog vuur. Bak de peper, gember en citroengras 1 min. aan.
3. Blus vervolgens af met het sap van een limoen.
4. Doe de kokosmelk erbij en laat ongeveer 5 tot 8 min. op middelmatig vuur reduceren.
5. Zeef de kokossoep/saus reserveer deze warm.

Asperges

1. Schil de asperges met een dunschiller en snijd de harde onderkant eraf.
2. Breng ondertussen in een kookpan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe. Blancheer de asperges kort in het kokende water, zo'n 4 a 5 min. Koel direct daarna terug in (ijs)koud water.
3. Snijd de groene bladeren van de paksoi; deze worden gebruikt bij de presentatie.
4. Verwijder de kern en besprenkel het harde gedeelte van de paksoi met een beetje olijfolie.
5. Rooster de asperges en het harde gedeelte van de paksoi gaar in de grillpan. Draai regelmatig om. Haal de groenten uit de grillpan zodra ze voldoende gekleurd en gegaard zijn.
6. Snijd de asperges doormidden en de paksoi in repen in dezelfde lengte als de asperges en reserveer warm.

Kokosvlokken

1. Leg de kokosvlokken op een bakplaat en rooster met een gasbrander goudbruin. (Tip: Je kunt de kokosvlokken ook in de oven roosteren. Verwarm de oven dan voor op 100 graden hetelucht. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel de vlokken hierover. Rooster goudbruin in ongeveer 10 min. maar houdt de oven goed in de gaten want dit kan ineens hard gaan).

Presentatie en eindbewerking

1. Plaats de asperges en de paksoi repen om en om op het bord in 2 lagen.
2. Snijd de (rauwe) bladeren van de paksoi in reepjes en leg op de andere groenten.
3. Druppel eventueel een beetje olijfolie over het gerecht.
4. Voeg een tl allesbinder, indien nodig, toe aan de kokossoep en schuim kort op met de staafmixer.
5. Schenk vervolgens de soep over de geroosterde groenten.
6. Garneer het gerecht met de geroosterde kokosvlokken.



Ravioli met limoen, ricotta en spinazie

Ingrediënten Voor 10 personen		
Deeg 225 g farina type 00 of patentbloem 125 g semola 3 eieren 1 eidooier zout	100 g parmezaanse kaas nootmuskaat 2 eieren peper en zout	Basilicum olie 1 bosje basilicum 100 ml zonnebloem olie 1 teentje knoflook
Vulling 250 g ricotta 125 g spinazie 1 teentje knoflook 1½ limoen, rasp en sap	Saus 250 g melk 250 g room 150 g parmezaan geraspt 75 g eiwit peper/zout nootmuskaat	Gefrituurde prei 1 prei zonnebloemolie

Deeg

1. Meng de ingrediënten voor het raviolideeg in de keukenmachine met deeghaak en rol in plasticfolie.
2. Laat minstens 30 min. rusten in de koelkast. Rol het deeg dun uit en maak rondjes.

Vulling

1. Kook de spinazie en blender deze in de keuken machine fijn.
2. Pers een knoflook teentje.
3. Rasp de Parmezaan.
4. Meng de ricotta met de spinazie, limoen, knoflook, eieren, voeg op het laatste de Parmezaan, en nootmuskaat toe.
5. Maak op smaak met peper en zout.

Saus

1. Verwarm de melk en de room en voeg de geraspte Parmezaan toe en de ricotta toe.
2. Stort door een zeef, voeg het eiwit toe en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
3. Doe de saus in een kidde (spuitbus) met twee gaspatronen en warm die op tot 70 °C.

Basilicum olie

1. Mix alles zeer fijn in een blender en bewaar op een koele plek.
2. Zeef de olie en doe in een spuitflesje.
3. Hierna kun je verder met het ravioli recept.

Gefrituurde prei

1. Snijd de prei in dunne sliertjes (julienne) en frituur kort in zonnebloem olie van 180 graden.

Serveren

1. Zet een pan met veel water op en breng aan de kook.
2. Voeg de ravioli toe aan kokend water, ongeveer 5 stuks per keer. Wacht één of twee minuten tot de ravioli's komen bovendrijven.
3. Voel of de ravioli's al dente zijn (ca 4 minuten).
4. Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat op een velletje keukenpapier uitlekken. Herhaal dit proces tot alle ravioli gaar is.
5. Leg in een diep bord een ravioli.
6. Giet wat Parmezaanse saus erover.
7. Werk af met basilicumolie, geraspte Parmezaanse kaas en gefrituurde prei.



Lamsrack, hasselback, voorjaarsgroenten

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Saus 1 kilo lamsbotten 2 stengels bleekselderij 100 g wortel 1 prei 2 uien 300 ml witte wijn 1 laurierblaadje 5 takjes tijm 10 peperkorrels zout en peper	Hasselback 10 aardappelen (vastkokend) (±zelfde grootte) 15 tenen knoflook 150 g roomboter Olijfolie Lamsrack Lamsracks, frenched (totaal minimaal 20, 2 pp) koteletten) peper Lamsoor 1-2 bakjes lamsoor	Kruidenkorst 10 sneden witbrood 1 bosje basilicum 1 bosje bladpeterselie 12 takjes tijm 50 gr parmezaanse kaas 200 gr zachte boter zout en peper Groente 1 romanesco 200 g haricots verts 1 bosjes groene asperges 300 gr tuinbonen(diepvries)

Algemene voorbereiding

Vul de sous vide met warm water en stel in op 55°C.

Saus

1. Snijd de groenten fijn.
 2. Snijd het vlees van het bot.
 3. Bak het vlees en de botten in een snelkookpan bruin aan, blus af met wat witte wijn.
 4. Schraap alle aanbaksels los en laat het vocht verdampen.
 5. Bak nogmaals aan, voeg de groente toe en blus af met wat witte wijn, schraap aanbaksels los.
 6. Voeg de kruiden en 1 liter water toe, sluit af met de deksel en laat voor tenminste 1 uur trekken. De temperatuur goed afstellen, gebruik warmhoudplaat. Voorkom dat de pan stoom (te veel) afblaast, dan is de druk te hoog.
 7. Haal na de bereidingstijd de druk van de pan.
 8. Zeef de bouillon, druk voorzichtig uit, ontvet de bouillon.
 9. Kook de bouillon langzaam in tot circa 200 ml.
 10. Reserveer tot uitserveren.
- (tip: de bouillon in de saus/soepdispenser schenken, het vet laten opdrijven en dan bouillon onder het vet weg laten lopen of de ontvet-kan gebruiken).

Hasselback aardappelen

1. Verwarm de oven voor op 160°C.
2. Maak de knoflook schoon en halveer de tenen knoflook.
3. Schil de aardappelen en snij de aardappelen in de lengte door midden.
4. Leg een aardappel helft met de platte kant naar beneden tussen twee dunne snijplanken en maak met een scherp mes rechte inkepingen in de aardappel, ongeveer 3 mm van elkaar af, maar snijd de aardappelen niet helemaal door (de dunne snijplanken houden het mes tegen).
5. Zet de aardappels onder water om verkleuring te voorkomen.
6. Bekleed een ovenschaal (met opstaande randen) met bakpapier en plaats de aardappelen op het bakpapier.
7. Besmeer de aardappels royaal met boter en breng op smaak met zout.
8. Bestrijk elke 10 min. de aardappelen met het braadvocht uit de ovenschaal (arrosseren) en plaats de schaal direct weer terug in de oven.
9. Verdeel na 30 min. de knoflooktenen over de schaal.
10. De baktijd is ca 80 min. (afhankelijk van de grootte van de aardappel). Haal de aardappels uit de oven als ze gaar zijn.
11. 15 min voor het uitserveren: warm de aardappels op in de oven. Zie presentatie en eindbewerking.

Lamsrack

1. Snijd het vet weg en kruid de lamsrack met peper en zout.
2. Bekleed de botkant met dubbel gevouwen aluminiumfolie (om te voorkomen dat deze de kookzak lek prikken).
3. Vacumeer de lamsracks individueel in een kookzak.
4. Gaar de lamsrack in de sousvide op 55°C.
5. Haal vlak voor het uitserveren de lamsrack uit de kookzak.

Kruidenkorst

1. Snijd de korsten van het brood en pluk de blaadjes van de kruiden.
2. Hak in de magimix de kruiden samen met wat brood tot fijn kruim.
3. Voeg de geraspte parmezaanse kaas toe.
4. Voeg de boter er bij en meng het met de kruim.
5. Breng op smaak met zout en peper toe.
6. Er ontstaat een nogal dik en compact soort deeg. Leg het tussen twee stukken bakpapier. Rol het kruidendeeg uit tot een rechthoek zo groot als de bovenkant van het lamsrack en bewaar in de vriezer.

Groenten

1. Maak de groente schoon: haal de haricot verts af, snij de romanesco in mooie roosjes, breek de houtige onderkant van de asperges en dop de tuinbonen.
2. Blancheer de groenten in gezouten water tot beetgaar: Romanesco ca 3 min., haricot verts, asperges en tuinbonen ca 2 min. (proeven!) Koel af in ijswater.
3. Snij de afgekoelde asperges schuin in drieën.
4. Vlak voor het uitserveren: glaceer op matig vuur de groente in wat boter. regelmatig omschudden.

Lamsoor

1. Was het lamsoor en bewaar in de koeling.
2. Vlak voor uitserveren het lamsoor op laag vuur gaar smoren in wat boter.

Afwerking en uitserveren

1. Warm de grill / salamander voor.
2. De aardappelen: Bestrijk de hasselback aardappelen met knoflookboter en warm op in de oven.
3. De saus: Warm de ingekookte bouillon op , haal van het vuur en monteer tot een saus met de koude blokjes boter.
4. Lamsrack: Haal het vlees uit de sous-vide, dep droog en sauteer in loei hete pan (max 30 seconden per zijde).
5. De kruidenkorst: Verwijder voorzichtig het bovenste vel bakpapier en leg de kruidenkorst op de gesauteerde lamsrack. Druk aan zodat het hecht en trek dan het tweede vel bakpapier eraf. Grill onder de 'salamander' tot de kruidenkorst krokant is geworden. Blijf er bij staan!

Opmaak

1. Trancheer de lamsrack en leg 2 koteletjes in het midden van het bord. Zout na met wat Maldon zout.
2. Plaats een Hasselbackaardappel op het bord
3. Dresseer de groenten (haricot verts, asperge, tuinbonen en romanesco roosjes) erbij
4. Garneer met gesmoorde lamsoor.
5. Serveer de saus bij de lamsrack (eventueel aan tafel).



Geroosterde rabarber, vanille bavarois, sorbet geitenkaas, aardbeien

Ingrediënten		
Voor 10 personen		
Geroosterde rabarber 8 stengels jonge rabarber 1,5 el sinaasappelzeste Het sap van 1 sinaasappel 70 ml honing	Vanillebavaroise 250 ml volle melk 50 g fijne suiker 1 vanillestok 3 eidooiers 200 g witte chocolade 4 blaadjes gelatine (ca 8 g) 250 ml slagroom	Aardbeiengel 30 gaardbeiensiroop 275 g water 15 g agar-agar
Pâte sucrée 55 g zachte boter 50 g poedersuiker 30 g maizena 15 g amandelpoeder 110 g gezeefde bloem 1 ei Snufje vanillesuiker zout	Sorbet van geitenkaas 275 g volle melk 50 ml volle room 100 g zachte geitenkaas 80 g kristalsuiker 12 g magere melkpoeder 75 g maltodextrine	Voor de afwerking 1 bakje aardbeien 8 el granola balsamicosiroop apple blossom

Starten met de bavarois! (ivm opstijftijd)

Geroosterde rabarber

1. Snijd de rabarber in stukken van ca. 1,5 cm.
2. Verwarm de oven voor op 180° C.
3. Doe de rabarber in een grote kom.
4. Voeg de sinaasappelschil, het sinaasappelsap en de honing toe.
5. Roer tot de rabarber goed bedekt is.
6. Leg de rabarber in 1 enkele laag op een grote bakplaat.
7. Rooster ca 15 min of tot de rabarber zacht is. Roer halverwege om.

Pâte sucrée

1. Meng in een kom de boter met de poedersuiker.
2. Voeg de maizena, het amandelpoeder en de vanillesuiker toe en meng.
3. Voeg het ei toe en meng. Voeg de gezeefde bloem toe en meng net genoeg.
4. Rol het deeg een beetje uit tussen 2 vellen bakpapier en plaats het 30 min. in de koelkast.
5. Rol het deeg vervolgens uit en steek er met een ronde koekjesvormer 10 rondjes uit.
6. Plaats de deeggrondjes 30 min. in de diepvries.
7. Verwijder het vel bakpapier en plaats de deeggrondjes op een bakplaat bekleed met bakpapier.
8. Prik de deeggrondjes in met een vork en bak gedurende 15 min in een voorverwarmde oven op 160° C.
9. Laat afkoelen op een rooster. (Je houdt nog deeg over, maar dat kan je perfect in de diepvries bewaren voor een volgende keer).

Vanillebavaroise

1. Week de gelatineblaadjes in een kom met koud water.
2. Giet intussen de volle melk in een pan en voeg het merg van de vanillestok toe.
3. Doe de eidooiers in een kom samen met 50 g poedersuiker en klop wit met een garde.
4. Kook de melk met het vanillemerg.
5. Giet langzaam al kloppend de hele melk bij de eidooiers. Meng het glad met een garde
6. Doe alles terug in de pan van de melk.
7. Zet de pan op de kookplaat op matig vuur en roer à la nappe (met een houten lepel roeren tot de compositie blijft hangen). Een thermometer is hier wel handig om de temperatuur te controleren, die mag niet hoger zijn dan 83° C.
8. Wanneer de temperatuur de 83°C bereikt, haal je de pan meteen van het vuur.
9. Giet de crème door een zeef over in een bak, om het kookproces te stoppen en eventuele klonters te verwijderen.
10. Knijp de gelatine uit en meng hem voorzichtig door de crème om hem volledig op te lossen.
11. Voeg de witte chocolade callets toe aan de nog hete crème, laat de callets 1 min staan. Ze zullen al meteen beginnen te smelten door de hitte van de room, zonder dat je roert.
12. Klop vervolgens met de garde tot een emulsie en zorg ervoor dat de chocolade zich vermengt met de crème.
13. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. De ideale temperatuur bedraagt 25/30° C voor je verdergaat met het recept.
14. Terwijl de crème afkoelt, klop je de room tot slagroom. Pas op dat je de slagroom niet te stijf maakt, deze moet heel soepel blijven. Zet koel.
15. Wanneer de crème is afgekoeld (de gelatine is nog niet gegeleerd), voeg je 1/4 van de slagroom toe en meng met een garde.
16. Voeg de rest van de slagroom toe en meng voorzichtig (vouwen) met een garde.
17. Verdeel de bavaroise in de vormen en laat opstijven (in de vriezer).
18. Vlak voor serveren: haal de bavarois uit de vormen.

Sorbet van geitenkaas

1. Vermeng de maltodextrine en de suiker.
2. Verhit de melk, de room en droge stoffen tot 60°C, tot alle ingrediënten opgelost zijn.
3. Voeg als laatste de geitenkaas toe en meng tot een homogene massa.
4. Draai het ijs en portioneer in quenelles op een ijskoude plaats. Plaats daarna in de vriezer tot uitserveren.

Aardbeiengel

1. Breng in een pan de aardbeiensiroop, het water en de agar-agar aan de kook en laat 1 min doorkoken.
2. Stort uit in een lage schaal en zet minstens 30 min in de koelkast.
3. Steek rondjes uit met een kookring en reserveer.

Presentatie

1. Snij de aardbeien in plakjes.
2. Schik de geroosterde rabarber in een diep bord.
3. Plaats op de rabarber een rondje pâte sucrée en een vanillebavaroise.
4. Dresseer op de vanillebavaroise dunne plakjes aardbei en 1 el granola.
5. Schik hierop een quenelle sorbet van geitenkaas.
6. Werk af met een rondje aardbeiengel.
7. Spuit stipjes balsamicoazijn op de aardbeiengel en schik hierop de Apple Blossom.

