

ASPERGENESTJE OP GEITENKAAS ZOETE AARDAPPELPUREE MET VANILLE



Bereidingstijd:

45 Minuten



Ingrediënten voor 4 personen

Voor de puree:

2 grote zoete aardappelen

150 gr boter

Naar smaak: Vanillesuiker

Zout, peper

Cayennepeper

Voor de geitenkaas:

200 gr geitenkaas

Voor het toast:

4 sneetjes (zuurdeeg of grijs brood)

100 gr boter

Fleur de sel

Voor de aspergesalade:

8 groene asperges

8 witte asperges

1 limoen

Sesamzaad

Witte balsamicoazijn

Zout, peper

Olijfolie

Naar smaak: Sesamolie, Verse chilipeper

Alsook:

Tuinkers of eetbare bloemen

Kook de ongeschilde aardappelen in gezouten water gedurende ongeveer 30 minuten. Neem de aardappelen uit het water en zet het water opzij om later de aspergepunten daarin te koken. Schil de aardappelen en pureer ze in een kom. Voeg boter, zout, peper, vanillesuiker en eventueel cayennepeper toe. Pureer vervolgens fijn met een staafmixer.

Optioneel: Indien T-Mix beschikbaar is: 2 minuten op snelheid 10

Verkruimel de kaas of snijd in stukjes van 1 cm

Snijd plakjes van ongeveer 8 cm doorsnede.

Verhit de boter in een pan en bak de plakjes aan beide kanten goudbruin. Dep af met keukenpapier en breng op smaak met fleur de sel.

Schil de asperges: de witte helemaal, de groene ongeveer 4 cm van de voet. Snijd van elke soort 4 uiteinden af en blancheer de uiteinden ongeveer 4 minuten in het aardappelwater. Daarna laten afkoelen in ijswater. Snijd de rest van de asperges in reepjes op een mandoline of met een dunschiller. Dresseer de salade vlak voor het opdienen: breng de aspergereepjes op smaak met limoensap, zout, peper, sesamzaadjes, olijfolie, witte balsamicoazijn en eventueel sesamolie en fijngehakte chilipeper.

Verdeel de lauwe puree over een middelgroot bord, leg de toast op de puree en verdeel de verkruimelde geitenkaas over de toast. Vorm de aspergesalade met uw handen tot een nestje en leg het op de geitenkaas. Steek de aspergepunten op en versier met de tuinkers.

LAMSFILET IN BLADERDEEG

ROZEMARIJN AARDAPPEL



Bereidingstijd:
60 Minuten



Ingrediënten voor 4 personen

Voor het lam in bladerdeeg:

- 600 gr lamsfilet
- 1 el. boter
- 2 rollen bladerdeeg
- 2 tl. peterselie
- 2 tl. bieslook
- 2 tl. kervel
- 1 tl. dragon
- 2 sjalotten
- 3 tl. grove mosterd
- 1 eierdooier

Voor de saus:

- 1 liter lamsfond
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 tl. honing
- 1 tl. koude boter
- Zout en peper
- Mogelijk maïsmeel

Voor de gebakken rozemarijn aardappel:

- 20 gepofte aardappelen
- 4 takjes rozemarijn
- 1 teentje knoflook
- Olijfolie
- Grof zout

Voor de venkel oranje groenten:

- 3 venkels
- 2 sinaasappels
- 1 tl. boter
- Zout en peper

Filet pareren, wassen, goed drogen en heet bakken in boter. Snijd het bladerdeeg zo dat de filet in één keer helemaal opgerold kan worden. Dan bestrijken met grove mosterd. Verdeel de gehakte kruiden en de fijngehakte sjalotjes over de mosterd. Leg het vlees in het midden van het deeg en rol het op met bladerdeeg. Bestrijk de uiteinden met eigeel om af te sluiten, bestrijk vervolgens het hele bladerdeeg met eigeel. Bak de bladerdeeg lamsrol in de oven op 180°C tot het deeg goudbruin is.

Pluk de tijm en rozemarijn en hak fijn. Breng beide kruiden en de honing aan de kook met de lamsfond en laat inkoken tot ongeveer 400 ml. Breng de saus op smaak met zout en peper en voeg koude boter toe. Indien nodig opnieuw verdikken met maïsma.

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze stevig zijn. Pluk de rozemarijn, hak de knoflook fijn en meng met olijfolie en grof zout door de aardappelen en vul ze in een ovenschaal. Gaar in de oven op 180°C gedurende ca. 10 minuten.

Was de venkel en snijd in hoekjes. Fruit aan in boter, breng op smaak met zout en peper, voeg een beetje water toe en laat 5 minuten sudderen. Fileer de sinaasappels en voeg ze 1 minuut voor het einde van het koken toe aan de venkel.

GEVULD CHOCOLADE-EI KOKOSMOUSSE EN MANGO



Bereidingstijd:
60 Minuten



Koeltijd:
3 uren



Ingrediënten voor 4 personen:

Voor het Chocolade-ei

- 500 gr zwarte chocolade
- 5 kippeneieren

Voor de kokosnoot mousse

- 300 ml kokosmelk
- 50 gr suiker
- 4 vellen gelatine
- 160 gr. room

Voor het mango-gel

- 1 mango
- 3 gr. agar-agar
- 20 gr. suiker

Voor de pistache financier

- 170 gr. boter
- 120 gr. pistachenoten
- 140 gr. poedersuiker
- 40 gr. bloem
- 4 eiwitten

Kook de kokosmelk met de suiker, los er de geweekte gelatine in op. Zet het mengsel op ijswater om af te koelen en op te stijven. Klop de room half stijf en schep hem door het kokosmengsel. Vul de chocolade-eieren met de kokosmousse en zet ze in de koelkast

Pureer de mangopulp en breng aan de kook met agar-agar en suiker. Laat het mengsel opstijven in de koelkast, pureer het nogmaals met een staafmixer en vul het in een spuitzak of diepvrieszak.

Meng alle ingrediënten en doe ze in een met bakpapier beklede bakvorm. Bak ongeveer 20 minuten op 170°C, laat afkoelen en verkrumel

Leg het ei op een bord en verdeel de pistachekruidels voorzichtig rond het ei als een nestje. Spuit de mangogel als een "dooier" op het ei. Dit gaat goed met vanille- of chocolade-ijs. Garneer met munt, fruit en de resterende mango-gel.