

## Aspergemenue

- 1 crostini met doperwtenpuree en asperges
- 2 sushi met asperges
- 3 cappuccino van asperges en garnalen
- 4 asperges met gerookte zalm en mierikswortel
- 5 salade van asperges en frambozen
- 6 zalm in dille saus en asperges
- 7 beenham, gekookte krieltjes, botersaus en asperges
- 8 bavarois van asperges met frambozen
- 9 koffie

## Cappuccino van asperges en garnalen

Aspergebouillon

Hollandse garnalen

Melk

500 gr asperges

Italiaanse kruiden (diepvries)

Zeekraal

Trek een sterke bouillon van de schillen en achterkanten van de asperges. Doe er een groentebouillonblokje in. Laat zeker 1 uur zachtjes trekken.

Kook de asperges.

Kruid de bouillon met Italiaanse kruiden (diepvries) en breng op smaak met peper en zout.

Snijd de asperges in stukjes.

Schep de bouillon in kopjes. Schuim de melk op een in cappuccinoklopper flink stevig.

Schep de opgeklopte melk op de bouillon. Leg daarop de zeekraal en de Hollandse asperges.

## Asperges met gerookte zalm en mierikswortel

Voorgerecht

500 gr witte asperges geschild en gekookt

Basilicumblaadjes

Basilicumpuree (tube versvak)

125 ml zure room

Geraspte mierikswortel

Gerookte zalm

### **Maak de saus:**

Klop de zure room met de mierikswortel en de basilicumpasta los en voeg naar smaak peper, zout en citroensap toe.

Rol twee asperges in een plak gerookte zalm (1 of 2 pakketjes per persoon). Plaats onder de hete grill (2 minuten). Schep een flinke schep saus op de zalm en garneer met een basilicumblaadje.

## Cocktail groene kipsalade met frambozendressing

Voorgerecht of dubbele hoeveelheid lunchgerecht

400 gr gerookte kipfilet in dunne reepjes

500 gram witte asperges geschild, gekookt en afgekoeld

100 gr rucola

1 doosje frambozen

Flesje frambozendressing

Men alle ingrediënten door elkaar en verdeel over cocktail coupes.  
Garneer met de frambozen

## Asperges met gebakken zalm in dille roomsaus

Sjalotje (2)  
Boter  
Droge witte vermouth  
Visfond  
Crème fraîche  
Verse dille  
Zalm  
1 kg witte asperges  
Tagliatella

Maak eerst de saus.

Pel de sjalotjes. Smelt de boter en fruit sjalotje zacht aan (niet bruin laten worden). Doe er de vermouth ( 1 dl) bij en een pot visfond. Breng opnieuw aan de kook en laat daarna minstens 1 uur zachtjes koken totdat de saus indikt. Zeef de saus en bewaar het vocht. Roer dit door de crème fraîche, maak af met veel dille en wat peper en zout.

Zet water op voor de tagliatella en kook de tagliatella.

Schil en kook de asperges.

Peper en zout op de zalmstukken en bak deze in een koekenpan bruin.

Warm de saus op in de magnetron (niet laten koken).

Schep tagliatella op het bord, daarover asperges, daarop de zalm. Schenk de saus over het geheel.

## Bavarois van asperges met frambozen

20 gare asperges en vocht  
100 gram suiker  
2 ½ dl stijfgeklopte slagroom  
12 in water geweekte blaadjes gelatine  
Sap van 3 uitgeperste bloedsinaasappelen  
1 eetlepel aardappelzetmeel aangemaakt met water  
200 gram verse frambozen  
2 eetlepels witte basterdsuiker  
Sap van ¼ citroen  
Blaadjes munt

### De bavarois

Snijd van de asperges de kopjes en bewaar deze.

Pureer de asperges met de staafmixer en het vocht (ongeveer 500 gram). Neem 1 dl van deze puree en breng met de suiker aan de kook en voeg uitgeknepen gelatineblaadjes er aan toe. Meng dit met de aspergepuree. Op ijs of in de diepvries laten afkoelen totdat het begin te stollen. Dan meteen de stijfgeklopte slagroom toevoegen.

Dit in plastic bekertjes gieten en in de koelkast laten opstijven.

### De saus

Bloedsinaasappels persen en sap aan de kook brengen. Binden met aardappelzetmeel. Laten afkoelen (als het te dik is wat extra sap toevoegen).

Verse frambozen bestrooien met basterdsuiker en klein beetje citroensap.

### **serveren**

Op bord bekertjes omkiepen (in de bovenkant drie gaatjes prikken en dan laat de bavarois zo los). Sinaasappelsaus er om heen.

Op de bovenkant 3 aspergekopjes rechtop zetten en er om heen de frambozen.

Plaats ook wat frambozen op het bord.

Afgarnen met blaadjes munt.

Smakelijk eten.

Anneriet Bosch en Myriam Lieskamp

22-05-2011