

1. Aspergeblokjes met Parma hesp

2. Zalmhaasje met Aspergecrème



1 Aspergeblokjes met Parma hesp

Ingrediënten (voor +/-18 personen)

18 witte asperges

4 Sjalotjes

Boter 80gr

Parma hesp

2 kippenbouillon blokjes (knorr)

6el Noilly Prat (witte vermouth)

2el Soja saus

250ml Room

verse bieslook

Bereidingswijze

1 Asperges koken

Schil de asperges (+/18 stuks)

Leg de asperges samen met de schillen in een pot met koud water (+/1liter) gezouten of met 2 kippenbouillon blokjes.

Verhit de pot op een matig vuur.

Breng het water tot aan het kookpunt, laat het heel even bubbelen en zet de pot vervolgens weg van het vuur.(laten trekken niet langer dan 15min om bitterheid te voorkomen).

Proef even en controleer tussendoor of ze de juiste garing hebben: nog knapperig maar toch voldoende knabbelzacht.

De exacte gaartijd is ook afhankelijk van de dikte van de asperges.

Haal de asperges uit het water en laat ze uitlekken op een propere keukendoek.

Haal de schillen uit het water en bewaar het water als aspergebouillon.

2 Asperge crème

De gekookte asperges in fijne blokjes snijden (behalve de kopjes houd die apart).

In een potje een deel van de aspergebouillon (+/- 0.25liter) samen met de Noilly Prat en soja saus opwarmen en eventueel stukjes kippenbouillon om smaak te verhogen.

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In een potje met de boter de sjalotjes aanstoven.

Laat de sjalotjes zachtjes stoven en voeg na een 5 tal minuutjes het potje met het warme aspergebouillon mengsel tot alles onder staat.

Laat het mengsel gedeeltelijk uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de Asperge blokjes mals zijn.

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper /zout of opgeloste kippenbouillon.

Laat het mengsel afkoelen in de ijskast.

3 Bereiding:

Snijd de Parma hesp in reepjes van +/- 3cm breed. en +/-8cm lang.

Snij de asperge kopjes op +/-3cm lang en wikkel er een reepje hesp rond.

4 Opdienen:

Leg op een plat bordje een chipje Doritos en schep er +/-1el romige aspergecrème op.

Leg op de crème een asperge/parma kopje en met asperge blokjes

Versier met wat fijn gesneden bieslook.

2 Zalmhaasje met Aspergecrème



Ingrediënten: (voor +/-18 personen)

18 witte asperges

4 Sjalotjes

Boter 80gr

6el Noilly Prat (witte vermouth)

2el Soja saus

250ml Room

2 Visbouillon blokjes Knorr

150gr gerookte zalm snippers

(Colruyt))water

Bereidingswijze

1 Aspergebouillon)

Schil de asperges (+/18 stuks)

Leg de asperges samen met de schillen in een pot met koud water (+/1liter) gezouten of met 2 visbouillon blokjes.

Verhit de pot op een matig vuur.

Breng het water tot aan het kookpunt, laat het heel even bubbelen en zet de pot vervolgens weg van het vuur.(laten trekken niet langer dan 15min om bitterheid te voorkomen).

Proef even en controleer tussendoor of ze de juiste garing hebben: nog knapperig maar toch voldoende knabbelzacht.

De exacte gaar tijd is ook afhankelijk van de dikte van de asperges.

Haal de asperges uit het water en laat ze uitlekken op een propere keukendoek.

Haal de schillen uit het water en bewaar het als aspergebouillon.

2 Aspergecrème

De gekookte asperges in fijne blokjes snijden (behalve de kopjes houd die apart).

Sjalotjes schillen en fijn snipperen.

In een potje met de boter de sjalotjes aanstoven en na +/- 1 minuutje de aspergeblokjes toevoegen.

In een ander potje een deel van de aspergebouillon (+/- 0.25liter) samen met de Noilly Prat en soja saus opwarmen.

Laat de sjalotjes met de blokjes asperges zachtjes stoven en voeg na een 10 tal minuutjes het potje met het warme aspergebouillon mengsel tot alles onder staat.

Laat het mengsel gedeeltelijk uitdampen en voeg dan een scheutje room toe.

Laat nog wat uitkoken tot de Asperge blokjes mals zijn.

Mix het mengsel en breng nog eventueel op smaak met peper /zout of opgeloste visbouillon.

Laat het mengsel afkoelen in de ijskast.

3 Zalmsnippers

Ingrediënten

150 gr Zalmsnippers (gerookt gekocht bij Colruyt)

Snij stukjes die te groot zijn in kleinere deeltjes

4 Opdienen:

Leg op een plat bordje een Maischipje Doritos en schep er +/- 1el romige aspergecrème op.

Leg op de crème een asperge kopje, asperge blokjes en zalmsnippers.

Versier met wat fijn gesneden bieslook.