

MENU JUNI



Asperges, champignons, truffelsaus en crumble van hazelnoot

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Truffelsaus 2 sjalotten 300 ml witte wijn 3-4 laurierblaadjes 450 ml room 35 g truffeltapenade	Truffelsaus Snipper de sjalot en laat samen met de witte wijn en de laurier tot de helft inkoken. Voeg de room en de tapenade toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef de saus en bewaar afgedekt in de warmtekast.
Gemarineerde asperges 6 asperges 3el citroensap 1½ tl gladde mosterd 3 tl poedersuiker 9 el olijfolie 1 el bieslook 1 el kervel 1 el peterselie	Schil de asperges, Breek de onderkant eraf en snijd met een dunschiller in linten. Meng overige ingrediënten en marineer de linten hierin voor minimaal 1 uur. Voor opmaak uit laten lekken in zeef.
Hazelnootcrumble 60 g hazelnoot 60 g boter 60 g panko 60 g Parmezaanse kaas	Hazelnootcrumble Hak de hazelnoten fijn. Meng voor de crumble de boter, de panko, de fijngehakte hazelnoten en de geraspte Parmezaanse kaas tot een kruimelig deeg. Verdeel het mengsel losjes over een bakplaat (in de kleine oven) en bak (onder regelmatig losroeren) ongeveer 15 min. (blijf erbij !!) op 150°C tot een mooie goudgelige kleur.
Asperges 18 stuks asperges	Asperges Schil de asperges, breek de houterige onderkant af en snijd elke asperge schuine in 3 gelijke stukken. Kook beetgaar in gezouten water, giet af en bewaar afgedekt in de warmtekast.
Eieren 1 p.p + 2 extra eieren Scheut azijn zout	Eieren Breng pan met water met azijn en zout aan de kook. Gebruik eieren direct uit de koeling. Breek elk ei in een ingevet kopje. Zorg voor een rustige draaikolk in de pan en laat het ei in het hete water glijden. Het water mag nu niet meer koken. Pocheer in 3 minuten en koel terug in water. Snijd de eieren eventueel bij. Leg in de warmhoudkast op een ingevet plateau.

MENU JUNI

<p><u>Paddenstoelen</u> 1 doosje beukenzwammetjes 1 klont boter</p>	<p><u>Paddenstoelen</u> Gaar de paddenstoelen kort in de boter. Bewaar afgedekt in de warmtekast.</p>
<p><u>Radijs</u> 10 stuks radijs</p>	<p><u>Radijs</u> Was de radijsjes en snijd elk radijsje in dunne plakjes. Bewaar in koud water.</p>
<p><u>Eindbewerking</u> 50 g bevroren boter peper zout</p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Verwarm de truffelsaus en monteer van het vuur af met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Leg de asperges 2 op 2 kruiselings op een verwarmd bord. Leg er een gepocheerd eitje op. Bestrooi met wat peper en zout. Maak het bord verder op met de truffelsaus, paddenstoelen, crumble en radijs.</p> <div data-bbox="710 920 1198 1317" data-label="Image"> </div>