

MENU JUNI



Asperges op Limburgse wijze

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Asperge 36 stuks asperges	Asperge Schil de asperges, verwijder de harde stukjes aan de onderkant en snij op lengte van ca. 20 cm. Kook de asperges in water met een wat zout beetgaar. Maak ondertussen de <u>prei-linten</u> . Zie hieronder, 12 pakketjes van 3 asperges
Prei Van 1 prei het groen	Prei Snij van prei in de lengte 12 repen van 5 mm en spoel goed schoon. Blancheer ze 1 minuut in en laat direct afkoelen in ijswater. Doe de linten om 1 van de 3 asperges met een strik.
Eiertorentje 250 g boter op kamertemperatuur 18 st ei zout en azijn peper en zout 12 plakken gegrilde beenham van 3 mm dik. 12 rvs cilinders van Ø 4 cm	Eiertorentje Haal de boter uit de koeling en bewaar op de werkbank. Kook de eieren in water met wat zout en een scheutje azijn ca. 12 minuten. Koel ze af met koud water. Pel ze en scheid het eiwit van het eigeel. Druk het eiwit als ook het eigeel apart door de bolzeef. Meng $\frac{1}{3}$ van de boter door het eiwit en $\frac{2}{3}$ door het eigeel. Breng beide op smaak met peper en zout. Neem plastic folie leg het eiwit erop dek of met folie en maak een plak van ca. 4 mm dikte, idem voor het eigeel. Druk uit iedere plak met een steker van Ø 4 cm 2 plakjes eiwit en 2 plakjes eigeel per persoon., dus 24 eigeel en 24 eiwit pakken. Druk met een steker van Ø 4 cm 5 rondjes per persoon uit de plakken ham. Bouw het torentje op, start met een rondje ham, vervolgens een rondje eiwit, rondje ham en herhaal dit. Eindig met ham.
120 g aardappel 360 g broccoli Boter, scheutje room peper en zout	Aardappelbroccoli puree Schil de aardappels. Snij aardappels en broccoli klein en kook gaar in water met zout. Giet af voeg ze bij elkaar en pureer in de pureeknijper. Voeg wat boter en room toe en maak een smeuijge puree. Breng op smaak met peper en zout.
Aspergesaus 1 winterwortel 1 prei 2 sjalot peper, zout, suiker 250 ml visbouillon 250 ml witte wijn 250 g crème fraîche	Aspergesaus Maak de wortel, prei en sjalot schoon. Snijd alles in gelijke stukjes. Fruit de wortel in wat boter. Voeg na 5 minuten de prei en sjalot toe en fruit nog even mee. Voeg een beetje suiker toe en blus af met visbouillon en wijn. Maak fijn met de staafmixer en laat 10 minuten zachtjes koken. Zeef de massa, voeg de crème fraîche toe en laat tot de helft inkoken. Monteer met klontjes koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Maak luchtig met de staafmixer
Gerookte zalm: 300 gram lange plakken gerookte zalm	Snij de zalm in lange repen, 1 p.p.

MENU JUNI



<p><u>Krielaardappeltjes:</u> 36st krielaardappeltjes met schil</p>	<p><u>Krielaardappeltjes:</u> Kook de krielaardappeltjes gaar in water en wat zout.</p>
<p><u>Eindbewerking</u></p>	<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> Maak een quenelle van puree, leg asperge pakketje er dwars op (Eventueel met wat p & z bestrooien) Zet de ei-torentjes erbij. Schenk er wat saus over de asperges en ernaast. Leg de zalm in een krul erbij en garneer met de 3 aardappeltjes.</p> 