

Asperges in een modern jasje

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
Dille-olie 100 ml druivenpitolie 20 g dille	Dille-olie Doe de dille en de olie in een blender en maal in 5 minuten zeer fijn. Zeef de olie in een doek.
Asperges 24 asperges (2 p.p.) peper en zout 100 ml druivenpitolie 20 g dille	Asperges Schil de asperges met een dunschiller. Verwijder het onderste stukje en snijd op een lengte van maximaal 24 cm. <u>Bewaar deze en de schillen voor de pommes pont neuf.</u> Bestrooi de asperges met peper en zout. Verdeel ze asperges over meerdere vacumeer-zakken van 30 x 25 cm. Zorg dat de asperges naast en niet op elkaar liggen. Verdeel de dille-olie over de zakken en vacumeer. Gaar sous-vide op 80°C in circa 40-45 minuten.
Gastrique 3 sjalotten 7 zwarte peperkorrels 150 ml witte wijnazijn 150 ml droge witte vermout 150 ml droge witte wijn 20 g dragon 1 laurierblaadje	Gastrique Snijd de sjalotten zeer fijn. Kneus de peperkorrels. Breng de azijn, vermout, wijn met de dragon, peperkorrels, laurier en sjalot in een steelpan tegen de kook aan. Laat het mengsel in ca. 15 minuten op laag vuur inkoken. Voeg eventueel een paar druppels olie toe tijdens het inkoken om aromaverlies tegen te gaan. Zeef de gastrique, vang het vocht op en druk zoveel mogelijk vocht uit het residu. Meet 150 ml van het vocht af en doe over in een hittebestendige kom. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Bearnaisesaus 150 ml gastrique 4 eidooiers 1 maïzena - mespuntje 200 g boter 3 dragon takjes - alleen blaadjes 3 kervel takjes peper, zout	Bearnaisesaus Roer de (gezeefde) maïzena mooi los in de gastrique en klop samen met de dooiers tot een romige massa. Klop dit mengsel au-bain-marie met een garde tot het bindt (bij ca. 60°C). Zet de warmtebron uit. Smelt de boter in een aparte pan op laag vuur tot maximaal 70°C. Voeg langzaam al kloppend de boter toe aan het gebonden dooiermengsel. Hak de dragonblaadjes en kervel fijn, voeg toe aan de saus en breng deze verder op smaak met peper en zout. Serveer de saus direct of houd warm in de warmhoudkast.
Pommes pont neuf 1,2 kg patat-aardappelen 5 g zout asperge schillen en onderste stukjes	Pommes pont neuf Schil en was de aardappelen en snijd ze pont neuf (in staafjes van 2 x 2 x 7 cm) ca. 6 staafjes per persoon. Trek van de schillen en de kontjes van de asperges een bouillon. Kook de staafjes gaar in de bouillon en laat ze goed uitlekken en afkoelen. <u>Vlak voor opdienen:</u> Frituur de frieten op 180°C. Laat ze even uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
Court Bouillon 2 l water 1 prei 1 ui	Court Bouillon Snijd de prei in ringen, de ui in kwartingen, de bleekselderij in boogjes, de wortel en knoflook in plakjes, de citroen in parten. Doe alles in een grote pan.

MENU Juni 2025

2 st bleekselderij 1 winterpeen klein 2 t knoflook 10 zwarte peperkorrels 1 laurierblad 3 tijm takjes 200 ml droge witte wijn 1 citroen 2 g zout	Kneus de peperkorrels. Voeg de laurier de tijm, het zout en de peperkorrels toe in de pan. Schenk daarop 2 liter water en de droge witte wijn en breng aan de kook. Laat op een heel laag vuur ca. 60 minuten trekken. Zeef de courtbouillon en bewaar tot gebruik.
<u>Gepocheerde zalm</u> 900 g zalm (75 g p.p.) 20 g dille court bouillon peper, zout	<u>Gepocheerde zalm</u> Portioneer de zalm. Hak de dille zeer fijn en kruid de bovenzijde van de zalmporties hiermee. Breng de court bouillon aan de kook en zet het vuur lager zodat de bouillon net onder het kookpunt blijft. Leg de zalmfilets voorzichtig in de bouillon en pocheer ca. 4-6 minuten afhankelijk van de dikte. Haal de zalmfilets voorzichtig met een schuimspaan uit de bouillon en laat ze kort uitlekken. Bestrooi met wat peper en zout.
<u>Eindbewerking</u> 120 g Hollandse garnalen 3 dragon takjes - alleen blaadjes	<u>Eindbewerking en presentatie</u> Spoel de garnalen voorzichtig onder koud stromend water en laat uitlekken. Leg op elk bord 2 asperges, daarop de gepocheerde zalm, daarop 1 eetlepel bearnaisesaus saus en daarop 1 eetlepel Hollandse garnalen. Garneer met enkele blaadjes dragon. Plaats de pommes pont neuf als een stapeltje op het bord .Serveer de rest van bearnaisesaus in een apart sauskommetje op het bord 