

Asperge voorgerechten



Vorgerechten

Soep

4 personen

Land: Holland

Vorbereiding: 40 minuten **Bereiding:** 30 minuten

Seizoen: april t/m juni



Ingrediënten

- 500 gram witte asperges
- 10 + 25 gram boter
- 35 gram bloem
- 125 gram slagroom
- 4 toefjes dille
- 100 gram Hollandse garnalen

Bereidingswijze

1. Asperges wassen en dunschiller schillen en kontjes wegsnijden. Asperges in stukjes snijden en in bak met koud water leggen. In pan aspergeschillen en kontjes met 600 ml

water, zout en 10 gr boter aan de kook brengen en op laag vuur, met deksel op pan, 30 min. koken. Aspergeschillen en kontjes boven schone pan zeven.

2. In soeppan 25 gr boter smelten, bloem erdoor roeren en heel zachtjes 3 à 4 min. fruiten. Af en toe roeren. Een derde deel van opgevangen kookvocht in pan schenken, aan de kook brengen en geheel tot gladde soep roeren. Rest van kookvocht toevoegen en aan de kook brengen en weer geheel tot gladde soep roeren. Uitgelekte aspergestukjes zonder de kopjes toevoegen en soep op laag vuur 20 minuten koken. Soep met staafmixer of keukenmachine pureren. Room, de kopjes en naar smaak zout en peper toevoegen, soep aan de kook brengen en nog 5 minuten koken. Soep over vier borden verdelen en garneren met de kopjes, de garnalen en dille.

Tenslotte

Je kunt deze soep ook garneren met kruidenroom i.p.v. de garnalen. Daarvoor pureer je in een vijzel of blender 3 takjes platte peterselie en 15 sprieten bieslook met 4 el olijfolie fijnwrijven of kruiden zo fijn mogelijk hakken en door olie roeren. Soep garneren met druppels kruidenolie en toefje peterselie of kervel. Natuurlijk kun je ook i.p.v. de garnalen 100 gr zalmsnippers voor de garnering gebruiken. Maar naast soep zijn er nog meer mogelijkheden voor voorgerechten of amuses. Maak eens een **Panna Cotta van asperges**. Schil 200 gr witte asperges en kook ze beetgaar in 300 ml melk. Laat uitlekken. Hou de kopjes apart, pureer de rest van de asperges met 100 ml room. Duw alles door een zeef. Kruid de aspergeroom met peper en zout en verwarm even, maar niet tot een kookpunt. Week 2 gr gelatine in koud water, knijp uit en los hem op in de aspergeroom. Verdeel de room over glaasjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast. Pers 1 sinaasappel uit en snij de sinaasappelschil in fijne reepjes. Blancheer de sinaasappelschil 3 keer in vers water tegen de bittere smaak. Meng 4 el olijfolie met 1 el azijn, 1 tl vloeibare honing, het sinaasappelsap en zoveel schil als je lekker vindt. Snipper een handvol peterselie. Schep de peterselie erdoor en breng op smaak met peper en zout. Werk de panna cotta af met de aspergekopjes, de sinaasappeldressing en wat garnaaltjes. Voor **Aspergemousse met rivierkreeftjes** ga je als volgt te werk: Begin de bereiding van dit recept met het schillen van 250 gr witte asperges. Snijd daarna de houtachtige uiteinden van de asperges en kook de asperges vervolgens in weinig water met een snufje zout in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ondertussen 3 blaadjes gelatine weken in koud water en klop intussen 200 ml slagroom stijf. Giet dan de asperges af en vang hierbij ongeveer 200 ml van het kookvocht op. Knijp de gelatine goed uit en los deze vervolgens op in de 200 ml warm kookvocht. Snijd vervolgens de gekookte asperges in stukjes en pureer deze dan met de staafmixer of in de keukenmachine. Voeg de stijfgeklopte slagroom en het kookvocht waar de gelatine in is opgelost toe aan de aspergepuree, roer voorzichtig alles door elkaar en breng de mousse dan op smaak met wat peper en zout. Verdeel de mousse over 4 coupes en plaats de coupes in de koelkast zodat de aspergemousse op kan stijven. Dit opstijven duurt ongeveer 4 uur. Haal de coupes uit de koelkast en verdeel de rivierkreeftjes over de coupes. Garneer dit voorgerecht vervolgens met wat vers gehakte dille of 2 min. geblancheerde zee kraal. Ook hier kun je natuurlijk de rivierkreeftjes vervangen door Hollandse garnalen of gerookte zalm.