

ASPERGE

RECEPTEN



Unilever
Food
Solutions

WIJ INSPIREREN GRAAG

bij de uitdagingen in jouw keuken!

In het aspergeseizoen ga je misschien wel vol aan de bak om de verwachtingen van je gasten te overtreffen. Asperges zijn prachtig om mee te werken, maar behoorlijk arbeidsintensief. Ze moeten geschild worden, ze drogen snel uit als je ze van te voren klaar zet en ze vragen om garneringen zoals gepocheerde eitjes of sauzen die bewerkelijk zijn. Hollandaise is een gouden combi met het bekende witte goud, maar tevens ook een saus die vrij bewerkelijk is. Een snelle en kwalitatieve oplossing kan daarom helpen.

In deze download inspireren we je graag met de asperge recepten van andere chefs met ingrediënten die jou helpen bij de uitdagingen in jouw keuken!

Meer recept- en ingrediëntinspiratie op
www.ufs.com/trendsalacarte

CEVICHE VAN ZALM

en asperges met kreeften-Hollandaise

Ingrediënten voor 10 personen

Ceviche:

3	dl	limoensap
30	g	Thaise vissaus
30	g	palmsuiker
60	g	Hellmann's Citrus Vinaigrette

Garnituur:

500	g	zalmfilet
3	st	mini komkommer
10	st	asperges, gekookt
½	st	rode ui
30	st	honing tomaatjes
3	st	limoenblaadjes
4½	st	rode chili peper

Kreeften-Hollandaise:

2	dl	Knorr Professional Kreeftenjus
2	dl	Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

Opmaak:

5	tak	koriander
---	-----	-----------

Bereiding

Ceviche: Meng het limoensap, vissaus, suiker en de vinaigrette.

Garnituur: Snijd de zalm, komkommer in blokjes en de asperges in stukjes. Snijd de rode ui in dunne reepjes en halveer de tomaatjes. Snijd de limoenblaadjes en de rode peper in ragfijne julienne.

Kreeften-Hollandaise: Reduceer de kreeftenjus tot de helft in en verwarm de hollandaisesaus. Meng de jus door de hollandaisesaus giet deze in een siphon. Zet de siphon onder druk met een patroon en houd deze "au bain-marie" warm.

Opmaak: Verdeel de gesneden zalm, komkommer, asperges, rode ui en de tomaatjes in de diepe bordjes. Giet het limoenmengsel op de garnituren. Spuit de schaaldieren-Hollandaise erbij. Garneer met de koriander en de fijngesneden limoenblaadjes.



Hellmann's Citrus
Vinaigrette



Knorr Professional
Kreeftenjus



Knorr Garde d'Or
Hollandaise Saus

MAÏSKIP

met asperges, risotto van parelgort met dragon Hollandaise



Ingrediënten voor 10 personen

Parelgortrisotto:

30	g	Knorr Professional Kippenbouillon
-		olijfolie
40	g	sjalotjes, fijngesneden
4	g	Knorr Primerba Knoflook
200	g	parelgort
1	dl	witte wijn
80	g	Parmezaanse kaas

Maïskip:

5	st	maïskipfilet met vel
-		zout & peper
-		geklaarde boter
2.50	dl	malaga wijn
2.50	dl	Knorr Professional Kippenjus

Saus:

2	dl	Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus
5	g	Knorr Primerba Dragon

Garnituur:

10	st	asperges sous-vide gegaard
10	st	groene asperges
20	st	bospeen
20	st	radijsjes
150	g	doperwtten

Opmaak:

10	g	pata negra kruim
----	---	------------------

Bereiding:

Parelgortrisotto: Bereid een liter kippenbouillon volgens de bereiding op de verpakking. Verhit de olijfolie en fruit hierin de sjalot en de knoflook zonder te kleuren. Voeg de parelgort toe en bak deze rustig mee gedurende twee minuten. Voeg de witte wijn en de kippenbouillon toe en roer rustig tot het aan de kook komt. Doe een deksel op de pan en zet de pan in de oven gedurende ca. 35 minuten op 185°C. Roer de kaas door de parelgortrisotto.

Maïskip: Kruid de maïskipfilets met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter. Blus de pan af met de malaga en roer de aanbaksels los. Voeg de malaga toe en breng het geheel aan de kook. Reduceer de jus naar smaak.

Saus: Verwarm de hollandaisesaus en voeg de dragon toe.



Knorr Professional Kippenjus



Knorr Professional Kippenbouillon



Knorr Primerba Knoflook



Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus



Knorr Primerba Dragon

MAÏSKIP

met asperges, risotto van parelgort met dragon Hollandaise

Garnituur: Maak de groenten schoon en snijd ze in gewenste vorm. Blancheer de groenten afzonderlijk van elkaar beetgaar en breng ze op smaak.

Opmaak: Verdeel de parelgortrisotto over de borden. Snijd de maïskip en verdeel deze over de borden. Verdeel de groenten er speels op en garneer met de radijsjes en wat kruim. Maak het geheel af met de dragon Hollandaise.



TONGFILET MET ASPERGES

en spitskool



Ingrediënten voor 10 personen

Tongfilet:

- 20 st tongfilets
- geklaarde boter
- zout en peper

Asperges:

- 20 st asperges
- 30 g olijfolie
- zout
- suiker
- citroenschil

Morilles:

- 150 g morilles, geweekte
- 20 g boter
- 25 g sjalotjes, fijngesneden
- zout en peper

Spitskool crème:

- 1 st spitskool
- 100 g roomboter
- 1 st sjalotjes
- 5 g Knorr Professional Knoflook Puree
- 2 dl water
- 2 dl room
- Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon Vloeibaar

Opmaak:

- 20 g lavas olie
- 15 g spek kruim
- 30 st syrha leaves

Bereiding

Tongfilet: Kruid de tongfilets met zout en peper en bak ze in de geklaarde boter.

Asperges: Schil de asperges en doe ze in een passende vacuümzak. Voeg wat olijfolie, zout, suiker en rasp van citroenschil toe. Vacumeer en gaar de asperges 18 minuten op 90° C (afhankelijk van de dikte van asperges). Na garing gelijk terug koelen om het garingsproces te stoppen.

Morilles: Stoof de morilles in de boter met wat sjalotjes en breng op smaak met zout en peper.



Knorr Professional Knoflook
Puree



Knorr Professional
Geconcentreerde Groentebouillon

TONGFILET MET ASPERGES

en spitskool



Spitskool crème: Maak de spitskool schoon en snijd deze grof. Smelt de boter en voeg de sjalot en de knoflook toe en smoor deze rustig zonder te kleuren. Voeg de spitskool toe en laat deze 10 minuten rustig smoren zonder te kleuren. Voeg het water en de room toe en kook het geheel 15 minuten. Pureer de spitskool crème m.b.v. een keukenmachine en breng op met de geconcentreerde groentebouillon.

Opmaak: Verdeel de tongfilets en de asperges over de borden. Schep de morilles en de spitskool crème erbij en maak af met de lavas olie, spekkruim en de syrha leaves.

ZEEWOLF MET BOSPEEN

kokkels en kreeftenjus met lavas



Ingrediënten voor 10 personen

Bospeen:

400	g	bospeen
50	g	boter
-		Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon

Zeewolf:

1	kg	zeewolffilet
-		zout & peper
-		geklaarde boter

Jus:

500	g	kokkels in de schelp
1	dl	witte wijn
3	dl	Knorr Professional Kreeftenjus
1	tak	lavas

Garnituur:

200	g	zilveruitjes
10	st	witte asperges, gekookt

Opmaak:

1	bakje	salty fingers of zeekraal
1	bakje	Oost Indische kers blaadjes

Bereiding

Bospeen: Schil, was en snijd de bospeen in stukken. Kook de bospeen gaar en pureer deze glad in een blender met de helft van de boter. Breng de bospeenzalf op smaak met de geconcentreerde bouillon.

Zeewolf: Snijd de zeewolffilet in mooie porties en kruid ze met zout en peper. Bak ze aan beide kanten in de geklaarde boter.

Jus: Verwarm een scheutje olie in de pan en voeg de kokkels toe. Schud ze goed om en blus ze vervolgens af met de witte wijn en kruid ze met wat peper. Schep als de schelpen open staan de kokkels uit de pan en passeer het kookvocht. Reduceer het kookvocht en voeg de kreeftenjus, lavas en chili toe. Laat de jus licht reduceren en monteer met de rest van de boter.

Garnituur: Maak de zilveruitjes schoon, halveer en bak ze rustig in wat geklaarde boter gaar. Snijd de asperges en voeg deze bij de zilveruitjes en breng op smaak.



Knorr Professional
Geconcentreerde Groentebouillon



Knorr Professional
Kreeftenjus

ZEEWOLF MET BOSPEEN

kokkels en kreeftenjus met lavas

Opmaak: Verdeel de bospeenzalf over de borden en de zeewolf erop. Verdeel de gebakken groenten en de kokkels erover. Garneer met de zeekraal en de Oost Indische kers blaadjes.





HOLLANDSE ASPERGESOEP

met gebakken ei & zuurdesembrood

Ingrediënten voor 10 personen

Bereiding:

180 g

Knorr Professional
Asperge Crèmesoep
asperges, gekookt

400 g

Garnituur:

10 st

eieren

-

geklaarde boter

10 plakken

zuurdesembrood

30 g

groene kruiden

Opmaak:

-

zwarte peper

Bereiding

Bereiding: Breng twee liter water aan de kook en voeg al roerend het afgewogen soeppoeder toe. Kook de soep gedurende 5 minuten rustig door. Snijd ondertussen de asperges in schuine plakjes en voeg deze aan de soep toe.

Garnituur: Bak de eitjes in wat geklaarde boter en rooster het brood. Pluk de kruiden.

Opmaak: Schep de soep in de borden en verdeel het geroosterde brood. Leg daarop het gebakken eitje met de kruiden en maak af met wat zwarte peper.



Knorr Professional Asperge Crèmesoep



ASPERGES BENEDICT

Ingrediënten voor 10 personen

Asperges:

20 st asperges AA

Gepocheerde eieren:

10 st eieren azijn

Garnituur:

10 plak brioche brood

500 g spinazie

400 g ham

- geklaarde boter

- zout & peper

Saus:

2,5 dl Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

Opmaak:

20 g kruiden (roomse kervel, bronzen venkel, klaverzuring)

Bereiding

Asperges: Schil de asperges. Kook de asperges met wat zout en laat ze in het kookvocht afkoelen. Snijd de asperges en verwarm ze in het kookvocht.

Gepocheerde eieren: Pocheer de eieren in water met een scheutje azijn.

Garnituur: Steek de plakken briochebrood uit met een ronde steker. Rooster of bak het brood in de pan met wat geklaarde boter bruin. Was de spinazie en stoof deze kort met wat geklaarde boter en breng op smaak. Snijd de ham in dunne plakken.

Saus: Verwarm de hollandaisesaus en giet deze in een siphon. Zet de siphon onder druk met een patroon en houd deze "au bain-marie" warm.

Opmaak: Verdeel de brioche over de borden en bouw deze op met de spinazie, asperges, ham en daarop het gepocheerde ei. Maak de Benedict eieren af met de Hollandaise en de kruiden.



Knorr Garde d'Or Hollandaise Saus

ASSORTIMENTSOVERZICHT

Product	Allergenen	EAN Code	Inhoud
Knorr Garde d'or Hollandaise Saus	-	8712566717637	1 l
Knorr Professional Kreeftenjus	-	8718114947921	1 l
Knorr Professional Kippenbouillon		8712100949647	800 g
Knorr Primerba Knoflook	   	8711100647362	340 g
Knorr Primerba Dragon	   	8711200367788	340 g
Knorr Professional Geconcentreerde Groentebouillon	  	8712100979231	1 l
Knorr Professional Asperge Crèmesoep		8710604744348	1.125 kg
Hellmann's Citrus Vinaigrette		8722700557302	1 l
Knorr Professional Kippenjus	-	8718114782379	1 l



Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>