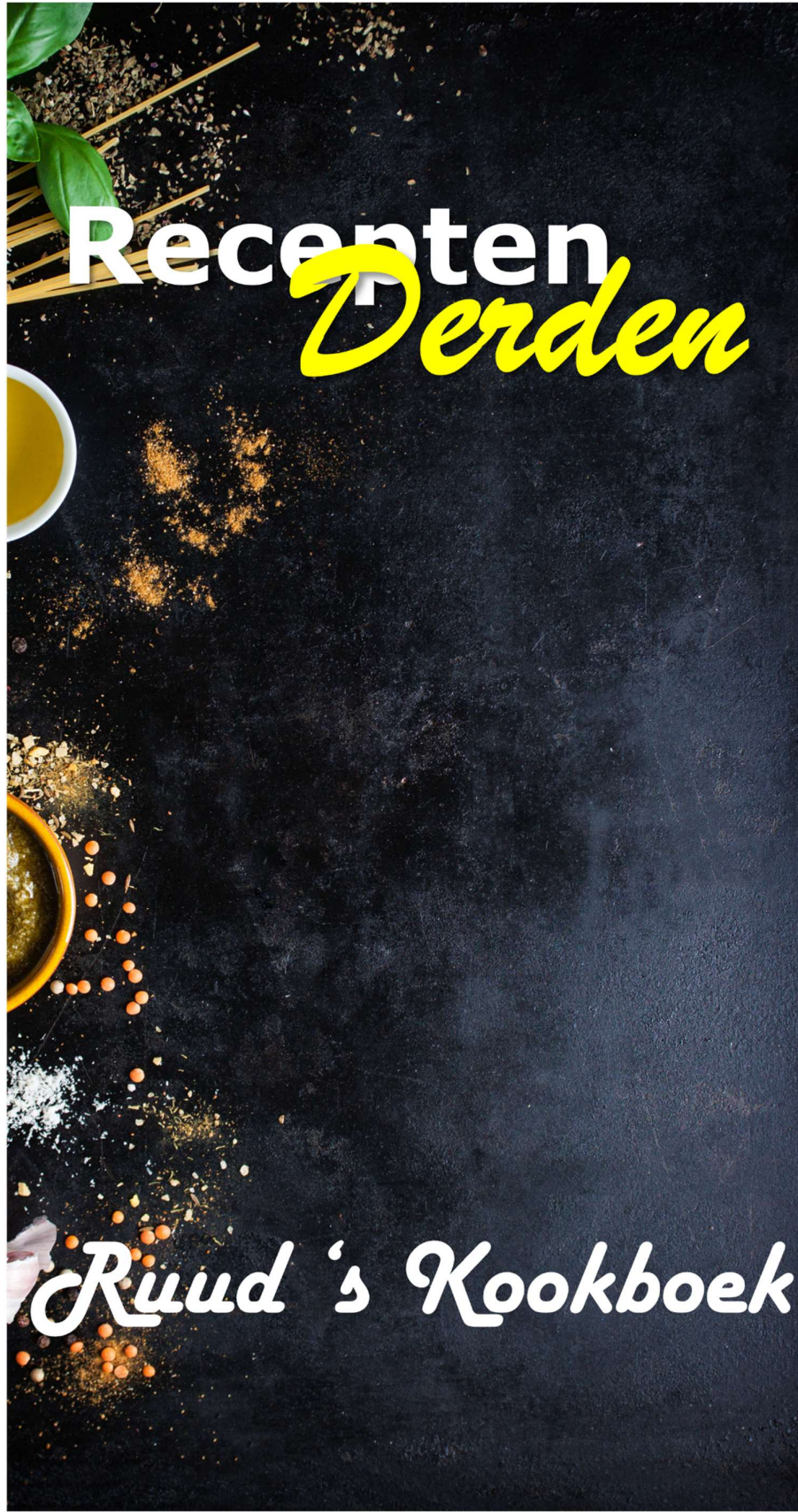




Recepten

Derden

Ruud 's Kookboek

Aspergeworkshop 2016
(De Ster, kaas & culinair)

Inhoudsopgave.

1. **Hapje van de Ster**
2. **Wrappuntjes met groene asperge, petrella en tomatenchutney**
3. **Asperge ei cocotte**
4. **Asperge pastabuidel met tomatensaus**
5. **Aardbei met mascarpone en balsamico-dadelstroop**

Asperge 2016

Hapje van de Ster

Benodigdheden: 2 grote plakken Bayonne ham, 1 potje Relish van de Auw Stoof, 2 gekookte witte asperge.

Deel de plakken ham in 2 zodat u 4 plakjes heeft. Hetzelfde geldt voor de asperges. Smeer de plakjes ham in met de Relish en rol het om de asperge stukjes heen. Zet dit vast met een prikker.



Wrappuntjes met groene asperge, petrella en tomatenchutney

Benodigdheden: 2 wraps, 2 groene asperges, 1 potje tomatenchutney van Smaakgeheimen, 2 eetlepels petrella, Kempische kruiden van Smaakgeheimen.

Extra nodig: steekring en muffinvorm

Kook de groene asperges 7 minuten in kokend water met Kempische kruiden. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Meng in een schaaltje petrella en tomatenchutney. Snijd hier de asperge bij in kleine stukjes.

Steek uit de wrap rondjes en vouw deze als een puntje. Bak deze in de muffinvorm heel even af in de oven totdat ze krokant zijn. Als de wrappuntjes afgekoeld zijn, schep je het aspergemengsel erin.



Asperge ei cocotte

Benodigdheden: 4 witte en vier groene rauwe asperges, 1 potje woksous van Smaakgeheimen, 4 rauwe eieren, 100 gram ham blokjes, 1 potje Japans zout van The man with the Pan.

Gebruik voor dit gerecht 4 glazen die in de oven kunnen!

Snijd de asperges in stukjes en doe ze over in het glas. Breng op smaak met de Kempische kruiden. Leg hier bovenop de ham blokjes en schenk er 1 ½ lepel woksaus over. Breek het ei eroverheen. Verwarm de oven voor op 200 graden. Vul een ovenschaal met een laag water zit en zet daar de glaasjes in. Gaar het 10 minuten in de oven.



Asperge pastabuidel met tomatensaus

Benodigdheden: 12 groene asperges en 12 witte asperges, 100 gram pasta, 1 potje tomatensaus van Smaakgeheimen, 4 plakken ontbijtspek (iets dikker gesneden) 1 potje Italiaans zout van The man with the Pan., 100 gram geraspte kaas.

Kook de asperges volgens recept, gooi het water niet weg. Kook in dit water de pasta beetgaar. Rol de asperges in het spek en rol daarna de pasta eromheen. Giet in een ovenschaal de pastasaus en leg hier de aspergebuideltjes op. Breng op smaak met het zout en garneer met de geraspte kaas. Zet de ovenschaal 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.



Aardbei met mascarpone en balsamico dadeldiroop

Benodigdheden: 1 bakje aardbeien, 1 bakje mascarpone, 1 potje balsamico dadeldiroop van Smaakgeheimen, 1 flesje citroenzijn

Maak op een bordje een spiegeltje van de balsamico dadeldiroop. Meng de mascarpone met de citroenzijn. Schep mascarpone op het spiegeltje. Maak de aardbeitjes schoon en leg die mooi op het bord.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>