

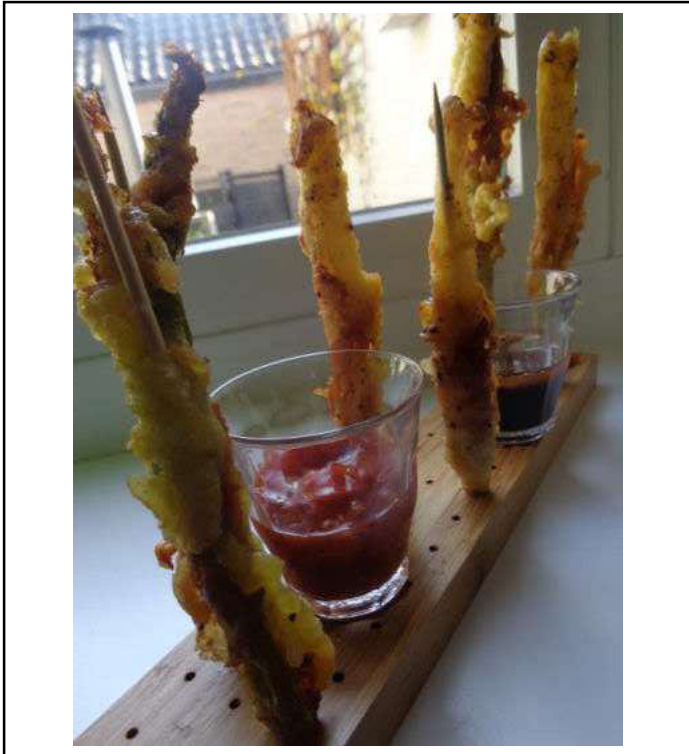


Asperge 2015
(De Ster, kaas en culinair)

Inhoudsopgave.

1. Oosterse asperge beignets
2. Rettichpakketje met gerookte eendenborst en witte asperges
3. Hollands garnalentaartje met asperge en bieslook
4. Indian kiprolletje met asperges en roomkaas
5. Fruitpunch met prosecco en asperge

Asperge 2015



Oosterse asperge beignets

Benodigdheden

Tempurabeslag, 4 witte asperges, 4 groene asperges, **8 plakken serranoham**, **Spaans zout van the Man with the Pan**, **Oosterse dressing van smaakgeheimen**, **Tomatenchutney van Smaakgeheimen**, **Kempische kruiden van Smaakgeheimen**, **olijfolie om in te bakken**.

Bereiding

Kook de asperges gedurende 10 minuten in kokend water samen met de Kempische kruiden van Smaakgeheimen. Dep deze droog met keukenpapier. Meng het tempurabeslag met water en maak er een mooi beslag van. Bestrooi de asperges met het zout en wikkel de ham rondom de asperges. Haal ze daarna door het beslag. Bak de asperges krokant af in een pan met olijfolie. Laat ze eventjes afkoelen en serveer de asperges met de oosterse dressing en tomatenchutney.



Rettichpakketje met gerookte eendenborst en witte asperges

Benodigdheden

1 rettich, **4 witte asperges**, **Italiaans zout van the Man with the Pan**, **16 plakjes eendenborst**, **Kempische dressing smaakgeheimen**, takje peterselie.

Extra: Een prikker om het geheel vast te zetten

Bereiding

Kook de asperges gedurende 10 minuten in kokend water samen met de Kempische kruiden van Smaakgeheimen. Schil de rettich en schaaf deze met een kaasschaaf in de lengterichting. Snijd de overige rettich en gekookte asperges in dunne reepjes. Leg de plak rettich op je werkblad en smeer deze in met de Kempische dressing. Beleg het daarna met de reepjes rettich, reepjes asperge en 2 plakjes eendenborst. Rol deze op en zet het geheel vast met een prikker. Zet het hapje in een spiegel van de Kempische dressing en bestrooi het met het Italiaanse zout. Garneer het geheel met peterselie.

Asperge 2015



Hollands garnalentaartje met asperge en bieslook.

Benodigdheden

200 gram Hollandse garnalen, crème fraîche, bieslook, **Kempische kruiden van Smaakgeheimen**, 10 witte asperges, **pesto vinaigrette van Smaakgeheimen**.

Bereiding

Je snijd 2 asperges in spaghetti met een dunschiller en deze marineer je in de pesto vinaigrette. De overige asperges kook je in de Kempische kruiden. Snijd de asperges in stukjes en meng deze met een beetje crème fraîche, Hollandse garnalen, bieslook en breng op smaak met de Kempische kruiden. Zet de steekring op een bord en vul deze met het mengsel. Haal voorzichtig de steekring eraf en garneer met de asperge spaghetti en een beetje bieslook.

Indian kiprolletje met asperges en roomkaas.

Benodigdheden

4 kipschnitzels, 4 witte asperges, 4 groene asperges, **100 gram petrella**, **kipkruiden van Smaakgeheimen**, **4 plakken pancetta**, **Kempische kruiden Smaakgeheimen**, **Ghee easy Indian Spice boter**.

Extra nodig: prikker om het geheel vast te zetten.

Bereiding

Kook de asperges samen met de Kempische kruiden en dep deze droog. Leg als eerst de pancetta op je werkblad. Leg op de plak pancetta de kipschnitzel en bestrooi deze met de kipkruiden. Bestrijk de kip met de petrella. Leg 1 witte en 1 groene asperge op de kipschnitzel, rol op en zet vast met een prikker. Schep een beetje Ghee boter in het ovenschaaltjes. Bak de Kiprolletjes 15-20 minuten af in een voorverwarmde oven van 200 graden.



Asperge 2015



Fruitpunch met prosecco en asperge.

Benodigdheden

Fles prosecco, Belvoir Raspberry limon siroop, 200 gram
Vers fruit, 4 witte asperges.

Bereiding

Kook de asperges zonder kruiden in kokend water. Snijd de asperges klein en meng deze met het fruit. Begin met het inschenken van een klein laagje siroop. Voeg daar het verse fruit aan toe. Schenk als laatste de prosecco en garneer het glas met iets van vers fruit.





Compressed by

PDF24

<https://ruudskookboek.nl>