



Culinaire juweeltjes met het witte goud uit Limburg, asperges

De aspergetijd is weer aangebroken, tijd dus om hier aandacht aan te besteden. Deze keer doe ik dat met 4 recepten.

Ingrediënten

Lamellen van asperges met waterkers en rode melde, krokant spek, gebrande hazelnoot, gekaramelliseerde eidooier en gerookte olijfolie

- 3 hele asperges, geschild en gegaard
- 25 gram gerookte spekblokjes, heel fijn gesneden
- 2 verse eidooiers
- 15 gram hazelnoot, gebrand en gehakt
- 1 eetlepel poedersuiker
- 1 eetlepel gerookte olijfolie
- enkele topjes waterkers
- enkele topjes rode melde
- zout en peper

Krokante asperges met luchtige Hollandaise op basis van olijfolie

- 3 asperges geschild en gegaard
- bloem, losgeklopt eiwit en Japans broodkruim om te paneren
- 4 eidooiers
- 4 eetlepels castrique (basis receptuur)
- 150 gram gesmolten boter
- 50 gram olijfolie van goede kwaliteit
- 25 gram verse slagroom
- enkele druppels citroensap
- twee slagroompatronen
- zout en peper

Asperge-Kokossoep met rivierkreeftjes en bieslookolie

- 1 liter kookvocht van de asperges (dubbel getrokken aspergebouillon)
- 400 ml kokosmelk
- 50 gram boter
- 50 gram bloem
- 200 ml olijfolie
- 1 bos bieslook
- enkele takjes platte peterselie
- rivierkreeften staartjes
- zout, peper en citroen sap

Een romige crème brûlée van asperges

- 200 gram schillen en uiteinden van de asperges
- 250 gram volle melk
- 250 gram verse slagroom
- 100 gram suiker
- 5 hele eieren
- rietsuiker om af te branden

De basisbereiding voor de asperges (alle gerechten)

Ontdoe eerst alle asperges van het 'hout' aan de onderkant. Dit kunt u gemakkelijk doen door uw nagel in de asperge te steken; als deze zacht en vochtig aanvoelt zit u boven het hout. Schil de asperges vervolgens met een dunschiller, waarbij u steeds een klein stukje van de vorige geschilde baan meepakt. Hierdoor wordt de asperge mooi rond van vorm. Let op: reserveer wat schillen en uiteinden voor het crème brûlée recept! Doe alle schillen en de uiteinden van de asperges in een pan en vul deze à niveau met water. Zet de pan op het vuur en leg de geschilde asperges bij voorkeur plat in een slee. Op smaak brengen met zout en een klein beetje suiker, doe hier enkele klontjes boter bij en voeg eventueel een schijfje citroen toe om de asperges mooi blank te houden. Haal de bouillon van het vuur zodra deze kookt. Laat echt niet te lang koken want anders wordt ze bitter. Gebruik de bouillon om de geschilde asperges onder het vocht te zetten en dek deze dan af met een theedoek zodat ze onder het vocht blijven. Breng de asperges een minuut of 2 aan de kook en zet het vuur dan uit en laat ze afkoelen in hun eigen vocht.

Lamellen van asperges met waterkers en rode melde, krokant spek, gebrande hazelnoot, gekaramelliseerde eidooier en gerookte olijfolie

Bak het spek uit op een laag vuur, heel rustig totdat het goed krokant is en dan laten uitlekken op een zeef. Schil de Asperges met een dunschiller over de lengte in lange banen, vanaf de kop naar beneden. Snij de lamellen op gelijke grootte en leg ze dakpansgewijs op het bord. Op smaak brengen met olijfolie, zout en peper. Gebruik nu de gehakte hazelnoten als ondergrond voor de eidooiers, zodat ze stevig liggen. Doe een beetje poedersuiker op de rauwe eidooiers en brand deze met de crème brûlée brander. Dresseer het bord rondom met de waterkers en de melde en strooi vervolgens de spekkruimels over de asperges heen.

Krokante asperges met luchtige Hollandaise op basis van olijfolie

Maak eerst de Hollandaisesaus. Zet een pan met een laagje water op het vuur, klop de castrique en de eidooiers in een bekken goed door elkaar. Zet de bekken met het mengsel op de pan en verwarm deze, al kloppend en au bain-marie totdat het gaar is. Wanneer het mengsel linten achterlaat, de massa dik wordt en er pieken ontstaan bij het kloppen is het gaar. Voeg nu al roerend de boter en de olijfolie rustig toe, beetje bij beetje zodat er een emulsie ontstaat. Maak het geheel af met de slagroom en breng op smaak met citroen, peper en zout. Giet het mengsel in een slagroomkudde en draai hier twee patronen op, reserveer warm. Paneer nu de asperges, haal ze eerst door de bloem, klop ze goed af. Haal ze vervolgens door het eiwit en als laatste door de broodkruim. Frituur de asperges totdat ze mooi goud bruin zijn, direct na het frituren nazouten. Spuit de Hollandaise in een hoog glas en plaats de asperges hier in.

Asperge-Kokossoep met rivierkreeftjes en bieslookolie

Smelt de boter in een ruime pan en voeg de bloem toe. Roer dit totdat er een bal ontstaat, nu is de roux gaar. Voeg hier eerst het aspergevocht aan toe en breng dit al roerend aan de kook, voeg als laatste de kokosmelk toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. Let op: kook het niet te veel door, dit gaat ten koste van de kokosmaak. Maak ondertussen de bieslookolie. Snij de bieslook en peterselie grof. Doe de olijfolie in de blender en voeg al draaiend de kruiden toe met een snufje zout en enkele druppels citroensap. Duw de olie daarna door een fijne puntzeef, dit zorgt ervoor dat de olie langer houdbaar is en niet verkleurt. Leg in een bord enkele staartjes van de rivierkreeft, giet de hete soep erover en maak het af met stukjes asperge en de bieslook olie.

Een romige crème brûlée van asperges

Verwarm de oven voor op 125 graden. Breng de achtergehouden schillen en uiteinden van de asperges in een pan, met de melk en de slagroom, aan de kook. Zet het vuur af en laat het nog enkele minuten staan. Splits de eieren en doe de eidooiers met de suiker in een grote kom en klop dit door elkaar. Schenk de hete room erbij en roer tot het mengsel wat dikker wordt. Verdeel over de schaalpjes. Zet de schaalpjes ca. 45 minuten op een rooster in de oven totdat ze gaar en helemaal gestold zijn. Laat de bakjes goed afkoelen en brand ze direct voor het serveren met rietsuiker voor een mooie krokante karamellaag.