



Kookvaders, de **The 26th Night, ... het jaarlijks aspergetreffen**

Mises en bouche:

- **Groene Asperge-tip – Parmigiano Reggiano – Olio Extra Vergine**
- **Witte Asperge-tip - Schotse wijze**
- **Kkgrtvdr Paul's Aspergesoep – Panko-crunch**
- **Witte Asperge-tip – Xeres/Soja/Dijon-vinaigrette**

Asperges-revue:

- **Witte Asperges – Miso/Yuzu-Hollandaise – Coppa**
- **Witte asperges – Garnaalstaarten – Chorizo – Kerstomaatjes**
- **Asperge-risotto duo – Polle's jonge geitenkaas / Zeekraalboter**
- **Groene asperges – Ris de Veau - Morilles**

Kaas:

- **Stilton – Vintage Port Dow's Quinta do Bomfim 2005**

Dessert:

- **Rabarbercake – Vanille-ijs / Mokka**



Groene Asperge-tip – Parmigiano Reggiano – Olio Extra Vergine

Ingredienten voor amuses voor 12 personen:

36 groene aspergetips

Olio extra vergine de oliva

Parmigiano Reggiano, 24 mndn

Zwarte peper van de molen

Snij de aspergetips op 4cm en halveer ze in de lengte. Sauteer ze tot lichtbruin aan beide zijden in een weinig olijfolie. Leg drie tips in een amuse-lepel, rasp er wat Parmigiano over, een scheutje olio extra vergine, een korte draai van de pepermolen en serveren.



Witte Asperge-tip - Schotse wijze

Ingredienten voor amuses voor 12 personen:

36 witte aspergetips

400g gerookte zalm

Enkele takjes tijm

Ciderazijn

150ml volle room

Citroensap

Dille, gesnipperd

2 sjalotten, gesnipperd

2 laurierblaadjes

Noilly Prat

60g goei boter

pezo

Zet de gesnipperde sjalotten met de takjes tijm, laurierblaadjes, enkele gebroken zwarte peperkorrels, een scheut ciderazijn en een gelijke scheut Noilly Prat op in een klein pannetje. Kook tot bijna droog vooraleer de room toe te voegen. Opnieuw eventjes opkoken en dan afzeven.

Zet op een zacht vuur en sprenkel er wat citroensap in. Monteer de saus met de boter.

Schil de aspergetips en stoom ze op 100 grC gedurende 4 minuten. Dresseer 1 aspergetip samen met een stukje gerookte zalm en een klein lepeltje saus in een amuselepel.

Dresseer met dille en een draai van de pepermolen, en serveer.



Witte Asperge-tips – Xeres/Soja/Dijon-vinaigrette

Ingredienten voor amuses voor 12 personen:

24 witte aspergetips AAA, ca 10 cm

1 el olijfolie

Witte en zwarte sesamzaadjes

2 el goei boter

een scheutje water

paarse dresseerbloemetjes

Voor de saus:

1 koffielepel Dijon mosterd

1 el zoete soja-saus

1 zacht gekookt ei (5 ½-6 min)

1 el Xeres-azijn

3 geroosterde knoflookteentjes

2 el olijfolie extra vierge

Gaar een volledige knoflookbol in een weinig olijfolie en Alu-folie in de oven op 170 grC gedurende een half uur. [Duw de inhoud van 3 teentjes uit de pel.](#)

[Mix alle ingredienten voor de saus stevig door elkaar tot een vloeierende saus. Klaar!](#)

[Schil de asperge-tips en snij ze schuin in stukjes van 1-1,5cm lengte. Kleur de asperge stukjes in de boter en olijfolie, voeg een scheutje water toe en kook ze beetgaar in ca 3 tot 5 minuten.](#)

[Leg enkele asperge stukjes op een amuselepel, nappeer een weinig saus erop en dresseer met de sesamzaadjes en eventueel met een bloemetje.](#)



Witte Asperges – Miso/Yuzu-Hollandaise – Coppa

Ingredienten voor een hapje voor 12 personen:

1250g witte asperges AAA
3 sjalotten, gesnipperd
18 sneedjes coppa, gedroogd

3 el goei boter
1 pakje bieslook, gesnipperd
pezo en nootmuskaat

Voor de saus:

125 gr goei boter, gesmolten en geklaard
1 volledig ei
25 gr white Miso-paste
Een vleugje suiker

1 eigeel
15 gr Yuzu-azijn
Een weinig zout

Droog de Coppa-snedes op een vel keukenpapier in de oven bij 120 grC.

Schil de asperges en snij ze schuin in schijfjes van +/- 1 tot 1,5 cm dikte. Pel en snipper de sjalotten en snipper ook de bieslook.

Meng het ei en dooier met de Miso-paste, Yuzu-azijn, suiker en zout stevig onder elkaar zodat de Miso-paste zoveel mogelijk oplost in het mengsel. Voeg dan de warme gesmolten boter toe onder roeren. Zeef dit mengsel af in de Isi-espuma en zet onder druk. Hou de spuit en inhoud warm in een bodem warm water.

Verwarm de BGE tot 200 grC, en verwarm de gietijzeren skillet op het roestvrijstalen rooster. Smelt de boter en voeg de gesnipperde sjalotten toe wanneer de boter bruist. Laat de sjalotten licht karameliseren in enkele minuten, en roer er dan de aspergestukjes onder. Bak de asperges goudbruin in 5-10 minuten, onder regelmatig roeren. Sluit telkens het deksel. Kruid de asperges af met pezo en nootmuskaat, en voeg de gesnipperde bieslook toe.

Schep kleine porties van de asperges in kommetjes, spuit er een toef van de saus op en dresseer met enkele stukjes gedroogde Coppa en snippers bieslook.



Witte asperges – Garnaalstaarten – Chorizo – Kerstomaatjes

Ingredienten voor een hapje voor 12 personen:

18 witte asperges AAA	120 gr chorizo in dunne schijfjes
24 gepelde garnaalstaarten	30 kerstomaatjes, gehalveerd
4 tenen knoflook, handgeplet	1 glas witte wijn
Dragonblaadjes voor de garnering, grof gesneden	2 el olijfolie, en extra scheutje
Sap van citroen	

Pel de garnaalstaarten en droog ze tussen keukenpapier.

Schil de asperges en snij ze in stukken van 2 cm.

Bak de chorizo schijfjes in de olijfolie. Voeg de garnalen toe en bak ze gedurende een paar minuten aan beide zijden mee. Voeg de asperges en handgeplette knoflook toe.

Neem de garnalen uit de pan en hou ze opzij. Voeg de kerstomaatjes en de witte wijn toe.

Laat alles zachtjes pruttelen gedurende ongeveer 15 tot 20 minuten. Kruid af met wat zwarte peper van de molen. Voeg eventueel nog wat olijfolie toe voor wat meer saus.

Voeg de garnalen aan het einde er opnieuw bij en sluit af met een weining citroensap.

Schep een portie asperges met twee garnaalstaarten en wat saus in een voorverwarmd bord en dresseer met de dragon blaadjes.



Asperge-risotto duo – Polle's jonge geitenkaas / Zeekraalboter

Ingrediënten voor een hapje voor 12 personen:

500 gr witte asperges AAA	500 gr groene asperges
2 el goei boter	een scheutje olijfolie
3 sjalotten, gesnipperd	250 gr Carnaroli rijst
1,5 liter kookvocht van de aspergeschillen	3 groentebouillonblokjes
1glas Prosecco	citroenzeste
Pezo	Extra vierge olijfolie
2 soorten garnerbloemetjes	

Voor de risotto met geitenkaas:

50g goei boter	100 gr Polle's jonge geitenkaas
----------------	---------------------------------

Voor de Zeekraalboter risotto:

60g zachte boter	3 gegaarde tenen knoflook
Citroenzeste	1 bakje Zeekraal, deels fijngehakt
Zwarte peper van de molen	50g Parmesan

Schil de witte asperges en verwijder het onderste deel, ook van de groene asperges. Zet alle schillen op in een pan met 2 liter water. Dunschil ook de onderkant van de groene asperges, en verwijder de paarse driehoekjes. Zeef het kookwater af van de schillen en voeg 3 groentebouillonblokjes toe. Hou de bouillon warm.

Snij 5cm lange tips van alle asperges en halveer deze in de lengte. Snij de restanten dan in 1 cm dunne schijfjes. Bak de tips in een weining boter goudbruin aan beide zijden.

Stoof de gesnipperde sjalotten aan in wat boter en olijfolie, voeg er dan de rijst bij, en na een tijdje ook alle aspergeschijfjes. Deglaceer met het glas Prosecco. Voeg dan telkens een pollepel bouillon toe en kook droog. Herhaal dit gedurende 18 minuten onder af en toe roeren, tot de rijst gaar is.

Halveer dan de risotto in een tweede (warme) pan. Roer dan in de eerste pan de boter en in stukjes gesneden geitenkaas eronder. Kruid af met pezo.

Roer in de tweede pan de zeekraalboter en parmesan.

Schep een quenelle van beide risotto's naast elkaar op een voorverwarmd bord, rasp er wat citroenzeste over en napeer er een beetje olijfolie over. Garneer de geitenkaasrisotto met enkele groene asperge-tips, en de zeekraalrisotto met geraspte parmesan en enkele witte asperge-tips. Garneer de risotto's met twee verschillende bloemetjes en serveer.



Groene asperges – Ris de Veau – Morilles

Ingredienten voor een hapje voor 12 personen:

24 groene asperges	60g goei boter
Een vleugje zout en suiker	Piment d'Espelette
1000g kalfs-hartzwezeriken	azijn
2 laurierblaadjes	50g bloem
80g goei boter	pezo
250g verse morilles	1 bosje lenteuien
Witte porto of Sherry	Kalfsbouillon
250ml volle room	pezo

Snij de harde delen onderaan van de asperges, verwijder de paarse driehoekjes en snij de asperges in schuine delen van 5cm lengte. Vacumeer de asperges samen met de boter, suiker, zout en Piment d'Espelette, [en stoom ze gedurende 25 minuten op 85 grC](#).

Spoel en reinig de zwezeriken onder koud stromend water.

Kook ze in licht gezouten water met een geutje azijn en 2 laurierblaadjes. Giet af en laat uitlekken. Wikkel de zwezeriken in een keukenhanddoek en bewaar een nacht onder druk in een kom in de koelkast.

[Snij het loof van de lenteuien, en stoof de gehalveerde ui-knolletjes aan in een flinke portie boter. Snij de steel-deeltjes van de morilles en halveer de koppen. Voeg ze bij de uien in de pan en laat even mee stoven. Deglaceer met de porto of sherry. Voeg de kalfsbouillon toe en laat inkoken. Voeg de room toe en kook opnieuw in. Kruid met pezo en monteer eventueel de saus met wat boter.](#)

[Snij de zwezeriken in porties, rol ze aan alle zijden in de bloem en bak ze goudbruin in flink wat boter onder regelmatig arrosieren.](#)

[Nappeer wat morillesaus op een bord, leg er stukjes zwezerik op, dresseer met de groene aspergestukken en wat bieslook.](#)

Rabarbercake – Vanille-ijs

Ingredienten voor 12 personen:

750g rabarber

85g zachte boter

1 el Vanillesuiker

85g Natuuryoghurt, op kamertemperatuur

10g bakpoeder

Kaneelpoeder

muntblaadjes

3 eieren, op kamertemperatuur

150g Suiker

280g bloem

3 el suiker

vanille-ijs

Was de rabarberstokken, verwijder de harde vliezen en snij in stukjes van ca 1,5cm. Meng de ingredienten van het deeg in de keukenrobot, en meng er dan de rabarberstukjes onder.

Leg een bakpapier onderaan in de ronde bakvorm. Breng het deeg met de rabarberstukken erin en top met 2-3 eetlepels suiker en wat kaneelpoeder. Bak gedurende 50-60 minuten bij 180 grC, eventueel op het laatst afdekken met wat Alu-folie. Bakgraad controleren met een priem, eventueel afdekken en nog even verder garen. Laat de cake wat afkoelen en haal uit de vorm.

Portioneer en serveer met een bolletje vanille-ijs en wat gesnipperde muntblaadjes.



De Kookvaders - 25th Night – 17 mei 2025

Aangepaste wijnen:

Groene Asperge-tips:

- Champagne, Vranken Grande Reserve

Witte Asperge-tip – Schotse wijze:

- Domaine de la Mordorée, Tableau de Terroir Les Galets Grenache Blanc 2024

Witte Asperge-tip – Xeres/Soja/Dijon-vinaigrette:

- Kellerei St Michael-Eppan, Alto Adige Riesling Fallwind 2024

Witte Asperges – Miso/Yuzu-Hollandaise – Coppa:

- Escaravilles, Côte du Rhône Blanc, La Galopine 2023

Witte Asperges – Garnaalstaarten – Chorizo – Kerstomaatjes:

- Alsace, Charles Frey, Riesling Grand Cru Frankstein 2018
- Cascina Fontana, Dolcetto d'Alba 2022

Asperge-risotto duo:

- Domaine de la Mordorée, Tavel La Plume du Peintre 2022

Groene asperges – Ris de Veau – Morilles:

- Saint Damien, Gigondas rouge La Louisiane 2016, magnum

Stilton:

- Dow's Quinta do Bomfim Vintage Port 2005

Rabarbercake – Vanille-ijs:

- Domaine d'Ouréa, Muscat de Beaume de Venise 2023