



## MENU juni 2006 Gerrit de Vries

### Gebakken Eendenlever en gekaramelliseerde Asperges op Aardappelsalade met Warme tomatenvinaigrette

Asperges in sinaasappel-vanille boter met Jacobsmosselen

Rijst met Groene asperges en varkensvlees

Asperges met kalfsmedaillons in barlauchsaus met gegrilde tomaten

Zoete asperges in bierbeslag met aardbei-mascarpone crème

#### Gebakken Eendenlever en gekaramelliseerde Asperges op Aardappelsalade met Warme tomatenvinaigrette

15 pers.

##### Ingrediënten:

600 gr eendenlever  
16 witte asperges AA  
1000 gr. Aardappelen (Violette Noir)  
400 ml. Gevogelte bouillon  
100 ml. Zonnebloemolie  
6 el. Blanke balsamico azijn  
2 sjalot, in blokjes  
120 gr rookspek, in plakken ½ cm  
2 bos Barlaucha 45 gr. (wilde knofl.)  
200 ml. Zonnebloemolie middelscherpe mosterd  
zout, peper, suiker  
beetje azijn, olie

##### Bereiding:

De eendenlever van alle aders en bloedvaten ontdoen en in 15 plakken snijden. *Let op! Mijn ervaring is, minder aantal dikkere plakken snijden en deze dan halveren.*  
De asperges schillen en in schuine stukjes van 2 cm. snijden.  
Voor de aardappelsalade de aardappelen wassen en in water met wat zout gaar koken, afgieten.  
Kort opstomen laten en daarna de schil verwijderen en in plakken snijden.  
Het spek in kleine blokjes snijden en in een pan met weinig olie uitbakken. Blokjes sjalot toevoegen en glazig aanzweten. Met de gevogeltebouillon, blanke balsamico azijn en 100 ml. Zonnebloemolie afblussen en iets inkoken.  
Met de mosterd, zout, peper en suiker op smaak maken en over de aardappelen gieten en vermengen. De barlauch goed wassen, drogen en grof klein snijden. In de keukenmachine met de zonnebloemolie(200 ml.), een beetje azijn, zout, peper en suiker mixen tot een gladde saus.  
De asperge stukjes goudbruin bakken in een pan met wat boter, met wat suiker bestrooien en karamelliseren. Met zout op smaak maken.  
De eendenlever met zout en peper kruiden en rosé braden.

##### Warme

##### Tomatenvinaigrette

9 tomaten  
90 gr. Pijnboompitten  
bieslook  
peterselie  
2 takjes Tijm  
100 ml. Kruidenolie  
500 ml. Groente bouillon  
1 sjalot  
1 teen knoflook  
zout, peper, suiker

Van de tomaten het vel verwijderen en in vieren snijden.  
De kernen verwijderen en de rest in kleine blokjes snijden.  
De pijnboompitten in een droge koekenpan roosteren.  
Het sjalotjes klein snijden en in een pan met wat kruidenolie glazig maken.  
Met groentebouillon afblussen, dan de geplette knoflookteen en de tijm toevoegen. Tot de helft inkoken.  
De peterselie en de bieslook fijn snijden en met de tomatenblokjes en de pijnboompitten vermengen.  
De ingekookte bouillon door een zeef doen en met de kruidenolie mixen. De nog warme emulsie over de tomatenmassa doen, roeren en met zout, peper en suiker op smaak maken.

##### Opmaak:

In het midden op een bord een stalen ring plaatsen, daarin wat aardappelsalade ,daarop de asperges en aansluitend de lever leggen en wat barlauch olie er omheen. De warme tomatenvinaigrette apart serveren. Bordje of in de schaal



## Asperges in sinaasappel-vanille boter met Jacobsmosselen

**15 pers.**

### **Ingrediënten:**

16 Asperges  
 60 gr. Boter  
 2 sjalotten, gehalveerd  
 30 gr. Suiker  
 200 ml. Witte wijn  
 2 perssinaasappel  
 2 takjes tijm  
 zout

### **Bereiding:**

De asperges schillen en in stukken van 3 cm. Snijden.  
 De boter in een pan, met deksel, smelten, de gehalveerde sjalotten erin aan braden. De suiker toevoegen en smelten laten.  
 Met de witte wijn afblussen en laten inkoken.  
 De asperges toevoegen, glazig maken en zouten.  
 De sinaasappels schillen, ook het witte, in plakken snijden en deze met de takjes tijm op de asperges leggen. De pan met een deksel afsluiten en op middelmatig vuur, 12 minuten laten garen.  
 Het ontstane aspergevocht door een zeef passeren, wordt gebruikt voor de sinaasappel-vanilleboter, en de asperges apart houden.

### **Sinaasappel-Vanille boter**

40 gr. Boter  
 4 sjalotten fijn gehakt  
 Kookvocht van asperges.  
 4 perssinaasappel, sap van  
 4 perssinaasappels, partjes  
 1 vanillestokje  
 100 gr boter  
 100 ml geslagen room  
 3 el. Gehakte peterselie  
 zout en gemalen chilipeper

Van twee sinaasappelen de schil raspen. De boter in een pan verhitten.  
 De sjalotten en de sinaasappelrasp zonder te kleuren aanzweten.  
 Afblussen met het aspergevocht en het sinaasappelsap.  
 Het merg van het vanillestokje toevoegen. Het geheel tot de helft inkoken.  
 Met een staafmixer of blender pureren, eventueel zeven en daarna gesmolten boter toevoegen aan de saus.  
 Vier sinaasappelen schillen en er partjes uit snijden en aan de saus toevoegen, de geslagen room en de peterselie toevoegen.  
 De saus over de asperges gieten en goed door roeren.

**Jacobsmosselen**

24 Jacobsmosselen  
2 el olijfolie  
2 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
zout, peper  
verse kervel als garnituur

**Opmaak:**

De Jacobsmosselen droog deppen, horizontaal halveren, kruiden en in een grillpan met wat olijfolie aan beide kanten braden, met toevoeging van de tijm en rozemarijn.

De asperges met de sinaasappel-vanille boter in een diep bord doen, drie gegrilde halve Jacobsmosselen erop leggen en garneren met wat gehakte kervel. Stokbrood erbij serveren.

**Rijst met Groene asperges en varkensvlees****15 pers.****Ingrediënten:**

2 pak Lassie wit/wilde rijst  
1500 gr. groene asperges  
1000 gr. Varkensvlees in reepjes gesneden  
2 bos lente ui  
1 tl. Zout  
peper, meel. Olie en keukenpapier

**Bereiding:**

De rijst volgens aanwijzing op de verpakking koken.

De asperges wassen en het onderste derde deel schillen.

In de lengte halveren en in vier of vijf stukken snijden.

De lente ui in ringen snijden.

De reepjes varkensvlees in een pan met wat olie 3 minuten aanbraden. Vlees met zout en peper kruiden, daarna uit de pan nemen en warm houden.

Aansluitend de asperges en de lente ui in de pan doen en 6 minuten aanbraden, met zout en peper kruiden. Het vlees weer toevoegen en over het geheel wat bloem strooien en daarna de saus toevoegen.

Op het vuur laten staan tot de saus wat gebonden is.

**voor de saus:**

375 ml. Witte wijn  
800 ml. Vleesbouillon  
400 ml. Room  
zout, peper(cayenne)  
suiker

De witte wijn in de pan doen en tot de helft inkoken.

De bouillon toevoegen en weer tot de helft inkoken.

Nu de room toevoegen en tot de helft laten inkoken.

De saus kruiden met zout, cayennepeper en suiker.

**Opmaak:**

Op een warm bord het vlees met de asperges etc. in het midden met daarbovenop een bol rijst serveren.



## **Asperges met kalfsmedaillons in Barlauch met gegrilde tomaten 15 pers.**

### **Ingrediënten:**

45 asperges AAA  
2 el. Boter  
mespunt suiker  
zout  
alufolie

15 kalfsmedaillons 80gr.  
2 el. Olijfolie  
1 el. Boter  
zout, peper

### **Barlauch:**

100 gr. Verse Barlauch  
40 gr. Pijnboompitten  
4 el. Olijfolie  
100 gr. Zoete room  
1 el. Boter  
100 ml. Witte wijn, droge  
riesling  
zout, peper, suiker

### **grill tomaten:**

45 kleine tros tomaten  
zeezout  
olijfolie

### **Opmaak:**

### **Bereiding:**

De asperges schillen en in water met wat zout, een beetje suiker en een eetlepel boter aan de kook brengen en 12 minuten opmatig vuur koken laten.

De medaillons kruiden met zout en peper. In een pan met een mix van olijfolie en boter aan beide kanten 3 minuten braden. Uit de pan nemen en onder alufolie 2 a 3 minuten laten rusten.

De barlauch wassen, drogen en van de grote stronken ontdoen. Dan met de olijfolie en de geroosterde pijnboompitten in de keukenmachine tot een pesto mixen. De pesto in een pan met de zoete room, witte wijn en de boter verhitten. Op smaak maken met zout, peper en suiker.

De kerstomaten op een bakplaat leggen, met olijfolie bedruipen en bestrooien met zeezout  
Daarna onder een grill plaatsen, 180 graden, tot het vel van de tomaten barst.

De asperges op een warm bord leggen, de medaillon erop en wat saus en de tomaten ernaast.



## Zoete asperges in bierbeslag met aardbei-mascarpone crème

15 pers.

### Ingrediënten:

30 asperges  
8 el. Suiker  
8 el. Citroensap  
12 el. Vanillesuiker

### Bierbeslag:

3 el. Suiker  
150 gr. Bloem  
2 eieren  
2 dl. Bier (1 glas)  
1ltr. zonnebloemolie  
keukenpapier  
zout

### Aardbei-Mascarpone creme:

300 gr. Mascarpone  
3 el bruine suiker  
1 kg. Rijpe aardbeien  
(500 gr voor stukjes en  
500gr voor garnering)  
3 el. Poedersuiker  
10 cl. Rum  
300 ml. Slagroom

### Garnering:

100 gr. Pure chocolade  
couverture

### Opmaak:

### Bereiding:

De asperges schillen en de eindstukken verwijderen. De asperges in gesuikerde citroenwater (8 el. Suiker en 8 el. Citroensap) 12 minuten gaar koken. Het water afgieten en de asperges droog deppen.

De eieren splitsen in dooiers en eiwit.

De eidooiers met wat zout, de bloem en het bier tot een beslag roeren.

De eiwitten met de suiker stijf slaan en onder het beslag spatelen.

De afgedroogde asperges door wat vanillesuiker rollen en in het bierbeslag dompelen.

In de frituurpan, gevuld met zonnebloemolie, voorzichtig de asperges erin doen en goudbruin bakken( 2 a 3 minuten)

De asperges er voorzichtig uit halen en op keukenpapier leggen.

Tijdens het koken van de asperges de aardbei-mascarpone creme maken.

De aardbeien wassen en in kleine stukjes snijden en in een schaal doen.

Daarna met de poedersuiker vermengen.

De slagroom in een schaal stijf slaan en de mascarpone, bruine suiker en de rum door de room mengen.

Daarna de aardbeien erdoor mengen.

De pure chocolade, au bain marie, smelten.

Per persoon twee asperges op een bord leggen, de aardbei-mascarpone creme erover doen. De gesmolten chocolade er als strepen over doen. En garneren met wat verse aardbeien.



### **DASLOOK** *Allium ursinum* Lelieachtigen

Als de maartse sneeuwbuien ophouden, de leeuwerik hoog in de lucht jubelt en merels en nachtegale met hun fluittonen bijdragen tot de vogelmuziek, is de winterrust beslist voorbij. Uit de vochtige grand van loofbossen — op kalkhoudende grand — komen de eerste bladpunten van de vrij zeldzame daslook te voorschijn. Vanwege de bodemeisen is de plant dus beperkt tot het duingebied en Zuid-Limburg. Eerst is er hier en daar één, maar later vormen ze een dicht tapijt. Reeds van verre is de fijne knoflookgeur te ruiken, waardoor de twee wortelstandige, elliptische bladeren duidelijk te onderscheiden zijn van die van het lelietje-van-dalen. Twee tot drie weken later verschijnt de rechtopstaande, meestal driekantige, zeer sappige en bladerboze bloeistengel en wapperen de witte bloemkwastjes in de wind (mei-juni). In vroeger tijden zou de daslook in het voorjaar als voedsel voor beren hebben gediend, waarop de naam wijst. De daslook kan ongetwijfeld voorjaarskruid nr. 1 warden genoemd. De bladeren zijn geliefd als geneeskrachtige plant, als kruidenrij en als voorjaarsgroente. Zijn op knoflook gelijkende, maar zeer fijn smakende stoffen prikkelen de stofwisseling en doen de bloeddruk dalen. De vóór de bloei verzamelde, fijngehakte bladeren worden als kruidenrij gebruikt voor salade, spinazie, gebrad en met kwark vermengd als broodsmearsel. Ook kunnen ze in groente worden meegekookt. De in het begin van de herfst verzamelde langwerpige, tot 4 cm lange bollen kunnen gebruikt worden zoals knoflook. Gedroogde bladeren verliezen sterk hun aroma. Daslook is en blijft een voorjaarskruid.

#### **Namen**

Nederlandse naam: **Daslook**

Friese naam: **Blêdlok**

Engelse naam: **Bear's Garlic**

Franse naam: **Ail des Ours**

Duitse naam: **Bärlauch**

Wetenschappelijke naam: ***Allium ursinum***

Nederlandse familienaam: **Leliefamilie**

Wetenschappelijke familienaam: **Liliaceae**

#### **Beschrijving**

Afmeting: **20 tot 40 cm.**

Levensduur: **Overblijvend.**

Bloeimaanden: **April t/m juni.**

Wortels: **Langwerpige bollen.**

Stengels: **De stengel is driekantig of half rond. Daslook vormt pollen en groeit meestal in**



**grote groepen.**

**Bladeren:** De meestal 2 wortelstandige bladeren hebben een 2 tot 5 cm brede, langwerpige-eironde schijf. Verder hebben ze een spitse top, een afgeronde of zwak wigvormige voet en een 5 tot 15 cm lange bladsteel. De hele plant ruikt sterk naar uien.

**Bloemen:** De bloemen zitten in vrij dichtbloemige, bolvormige schermen. De 6 witte bloemdekbladen zijn stervormig en 1,2 tot 2 cm groot. Elke bloem heeft 6 meeldraden. Deze zijn ongeveer half zo lang als de bloembladen, dus 7 mm.

**Biotoop**

Bodem: Beschaduwde plaatsen op vochtige, matig voedselrijke tot voedselrijke, kalkhoudende, humusrijke grond.

Groeiplaatsen: In loofbossen, in landgoedbossen, in parken, in struikgewas, in heggen, op beschaduwde hellingen, aan de voet van mergel- en leemhellingen, langs de oevers van vroegere duinbeken.

**Verspreiding**

Wereld: Voornamelijk voor in het westen, midden en oosten van Europa, noordelijk tot Midden-Noorwegen en het Baltische gebied. Verder in de Kaukasus en op verspreide plaatsen in het zuiden van Europa.

Nederland: Vrij zeldzaam, maar plaatselijk algemeen in Zuid-Limburg en in de Hollandse en Zeeuwse duinen. Ook als stinsenplant in het rivierengebied, in Utrecht en in het noorden van het land.

België: Vrij algemeen.