**Maandmenu mei 2025**

**Aperitief:**

[**Old fashioned -990-**](https://www.dekookvrienden.be/old-fashioned-990/)

**Hapje:**

[**Tomatengalletjes met feta -991-**](https://www.dekookvrienden.be/tomatengalletjes-met-feta-991/)

[**Wit aspergesoepje met basilicumolie en garnaaltjes -992-**](https://www.dekookvrienden.be/wit-aspergesoepj%E2%80%A6-garnaaltjes-992/)

**Soep:**

**Voorgerecht:**

[**Witte asperges gerookte zalm, broodcroutons en gepocheerd eitje -993-**](https://www.dekookvrienden.be/52419-2/)

**Hoofdgerecht:**

[**Lotte met risotto van asperges en dijonaise -994-**](https://www.dekookvrienden.be/lotte-met-risott%E2%80%A6en-dijonaise-994/)

**Nagerecht:**

[**Cheesecake, no bake, met aardbeien -995-**](https://www.dekookvrienden.be/cheesecake-no-bake-met-aardbeien-995/)

***Tip, asperges.***

*Beste manier om asperges klaar te maken:*

*- asperges in koud water opzetten*

*- water koken*

*- afhalen*

*- 5’ wachten en klaar*

**Old fashioned -990-**

1 cocktail

**Ingrediënten:**

* 15 ml suikersiroop
* 60 ml Filliers Whiskey
* 2 druppels Angostura-bitters
* 1 stukjes sinaasappelschil
* 1 ijsblokken
* 1 marascino kersen

**Tomatengalletjes met feta -991-**

1 hapje

**Ingrediënten:**

* 1/8 bladerdeegvel
* 1 Theelepel tomatenpuree
* 1 groene asperge
* 1 blokje feta (kubusje van 1 op 1)
* Provençaalse kruiden
* Enkele pijnboompitjes

**Bereiding:**

1. De groene asperges schillen en kort garen in kokend, gezouten water. De schillen bijhouden voor hapje 2.
2. De bladerdeegvelletjes uitsteken, insmeren met tomatenpuree en beleggen met de op maat gesneden asperges.
3. Hierover de feta verbrokkelen en afkruiden met Provençaalse kruiden.
4. Ongeveer 8’ op 180 graden in de oven en klaar

**Wit aspergesoepje met basilicumolie en garnaaltjes** **-992-**

1 hapje

**Ingrediënten:**

* 50ml kippenbouillon (‘Lacroix’ of water met kippenbouillonblokje)
* 50ml volle room
* 10 gram garnaaltjes
* 100 gram basilicum (totaal)
* 1L olijfolie

**Bereiding:**

1. De asperges schillen en zachtjes laten sudderen in de kippenbouillon.
2. Daarna mixen en doorzeven. Hierbij de room toevoegen en even laten koken, eventueel afkruiden met peper en zout naar smaak.
3. Basilicumolie: de basilicum samen met de olijfolie in de thermomix 4’ laten draaien op stand 4 en 70graden. Daarna 1’ op stand 10. Hierna door een neteldoek laten lekken en het is klaar.
4. Als afwerking de garnaaltjes en basilicum olie bovenop doen.

**Witte asperges met gerookte zalm, broodcroutons en gepocheerd eitje -993-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 2 witte asperges
* 1 sneetje gerookte zalm
* 1 eitje
* 1 sneetje wit brood, toastbrood
* 1 bussel bieslook
* Fleur de sel

**Bereiding:**

1. Schil de asperges en snij het kontje af. Schil bijhouden.
2. Ongeveer 8’ kort en krachtig koken en dan afkoelen. Als je met het mesje, met de draad mee, er gemakkelijk door kunt, zijn ze gaar.
3. Toastbrood snijden, vorm naar keuze, en in veel, gezouten, boter goudbruin bakken.
4. Uitstorten op keukenrol en fleur de sel over strooien.
5. Water laten koken met zout en azijn voor de eitjes te pocheren. Een draaikolkje maken en het eitje voorzichtig hier in leggen. Ongeveer 4’ pocheren en dit is klaar om te serveren. Dit is a la minute!.

**Lotte met risotto van asperges en dijonaise -994-**

1 persoon

**Ingrediënten:**

* 75 gr risotto
* 2 witte asperges
* 2 groene asperges
* 7,5 gr boter
* 0.25 liter warme groentebouillon
* Scheutje droge witte wijn
* 0.25 ui
* 18.75 gr Parmezaanse kaas
* 1 serrano velletje
* 150gram Lotte

 Dijonaise

* 2 eigelen
* 2 theelepels straffe mosterd
* Scheutje droge witte wijn
* 50gram gezouten boter

**Bereiding:**

1. Asperges. Schillen, kort en krachtig garen in gezouten, kokend water. Schillen bijhouden voor hapje 2.
2. Risotto. De fijngesneden ui aanstoven. Als deze glazig is, de rauwe risotto erbij doen en even mee bakken. Blussen met witte wijn en even laten sudderen, de groenten bouillon geleidelijk aan erbij doen. Tot deze vochtig en gaar genoeg is. Dan de Parmezaan erbij doen..
3. Lotte. Kuisen en portioneren. Het serrano velletje er rond draaien en ongeveer 10’ garen in de over op 180 graden.
4. Dionaise. De eitjes loskloppen in een steelpan en op een matig vuurtje opkloppen tot sabayon met de witte wijn. Als deze op dikte is, de zachte, gezouten boterklontjes erbij doen en afkruiden met peper, zout en mosterd.

**Cheesecake, no bake, met aardbeien -995-**

12 personen

**Ingrediënten:**

* 1 taartvorm

Vulling

* 200 ml volle room 40%
* 1kg aardbeien, 500 gram voor puree en 500 gram voor afwerking
* 534 ml platte kaas, volle, stevige kwark. Bij voorkeur Griekse yoghurt/kwark
* 20 gram gelatine
* 2 limoenen (zestes + sap)
* 132 gram bloemsuiker

Speculaas crumble

* 160 gram speculaas
* 60 gram boter

Hibiscus gelei, spiegel. Optioneel

* 13 gram gelatine poeder
* 65 gram koud water
* 200 gram suiker
* 200 gram suiker
* 500 gram water
* 50 gram hibiscus thee
* 20 gram citroenmelisse
* 2 limoensap

Afwerking

* klein beetje basilicum
* munt
* 2de helft aardbeien

**Bereiding:**

1. De taartbodem voorzien van bakpapier.

Speculaas crumble.

1. De boter laten smelten, op het vuur of in de microgolf, niet klaren! Mengen met de speculaas. Met de thermomix ofwel met het mes
2. Mengsel op je bodem drukken van de taartvorm. Zet in de koelkast.

Voorbereiding

1. De gelatine blaadjes in koud water leggen.
2. De citroenen raspen in de platte kaas en het sap uitpersen en in een klein steelpannetje klaarzetten.
3. De helft van de aardbeien pureren en mengen met de platte kaas.
4. De room lobbig kloppen met de bloemsuiker en onder de platte kaas mengen.
5. De geweekte gelatine samen met het limoensap onder dit mengsel mengen.
6. Deze massa stort je op de taartbodem en zet je in de diepvries.

Hibiscus gelei, spiegel. Optioneel

1. 13 gram gelatine poeder, 65 gram koud water. Laten weken
2. 200 gram suiker, 500 gram water. Opkoken
3. 50 gram hibiscus thee, 20 gram citroenmelisse, 2 limoensap. Toevoegen en mee laten koken
4. Dit wordt een hibiscusspiegel bovenop de cheesecake