

**Hollandse pot met asperges
Mei 2018**

Romige slasoep met noordzeegarnalen

Asperge met ham, ei en krieltjes

Chocolade pudding met slagroom



Romige slasoep met noordzeegarnalen (12 – 16 pers.)

Ingrediënten

- 4 kroppen sla
- 100 gr. Roomboter
- 2 uien en 2 sjalotjes
- 2 liter groentebouillon (van tablet)
- 250 ml. slagroom
- 300 gr. Noordzeegarnalen
- 4 el. verse bieslook, fijngehakt



Bereidingswijze

1. Scheur de bladeren van de kropsla grof en was ze.
2. Smelt in een soeppan de boter.
3. Fruit de uien en sjalotjes.
4. Voeg de sla toe en laat de bladeren al omscheppend in 3 minuten slinken.
5. Voeg de bouillon toe en kook de soep 5 minuten zachtjes.
6. Pureer de soep met de staafmixer.
7. Voeg de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout.
8. Schep de soep in kommen.
9. Verdeel de garnalen en doe de bieslook erbij.



Hoofdgerecht: asperges met ham, eieren en krieltjes

Asperges (4 pers.)

Ingrediënten

1600 gr. asperges
20 gr. zout
40 gr. boter
Evt. theelepel suiker



Bereidingswijze

Zet de asperges voor het schillen zeker 1 uur in koud water.
Daarna heel secuur schillen (2x rond).
Snijd de onderste stukjes er af.
De schillen en de afgesneden stukjes op de bodem van de pan leggen.
Leg hier een theedoek boven op.
Op deze theedoek leg je de asperges.
De pan vullen met koud water, zout en eventueel met suiker.
De asperges aan de kook brengen.
Als het kookt het vuur heel klein, zodat de asperges nog 8-10 minuten tegen de kook aan blijven.
Laat de asperges nog van het vuur af na garen.
Controleer of de asperges gaar zijn. (het beste kan dit door met een vork in het onderende te prikken).
De asperge met de theedoek of schuimspaan voorzichtig uit het vocht halen en even laten uitlekken.
Voor de liefhebbers een beetje versgeraspte nootmuskaat er over.

Geclarifieerde (geklaarde) boter (4 pers.)

- 125 gr. roomboter

De roomboter zachtjes laten smelten en telkens het schuim eraf scheppen.
Zo houd je de lekkere botersmaak over

Gekookte achterham

- Ongeveer 3 rolletjes per persoon.

Hier maken we rolletjes van.

Gekookte eieren

- 2 eieren per persoon

De eieren opzetten met koud water, eventueel wat zout er bij doen om barsten tegen te gaan. Als ze koken nog 8 minuten zachtjes aan de kook houden. Daarna even terug koelen door ze in koud water even te laten schrikken.
Voor het opdienen halveren en garneren met een takje peterselie.

Krieltjes

- Ongeveer 1,5 zakje per 4 personen

Krieltjes goudbruin en gaar bakken in boter en olijfolie in ongeveer 8 minuten. (Kan ook in de frituur.)

Chocolade pudding met slagroom (4 pers.)

Ingrediënten

- 1 liter volle melk op kamertemperatuur
- 50 gr cacao poeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 gr kristalsuiker
- 100 gr maïzena
- slagroom



Bereidingswijze

1. Roer de maïzena, cacao en de suikers door elkaar en meng dit met een scheut lauwe melk.
2. Doe de rest van de melk in een pannetje.
3. Warm de melk op, maar laat niet koken!
4. Voeg het papje bij de melk.
5. Laat het doorkoken, maar blijf telkens roeren. Nu wordt de pudding dikker.
6. Spoel de pudding vorm om met koud water.
7. Giet de pudding in de vorm of schaaltes.
8. Bedek de pudding met huishoudfolie om velvorming tegen te gaan.
9. Zet het dan eerst even buiten en dan in de ijskast.
10. Spuit er voor het opdienen ter decoratie nog een toefje slagroom op.

