



Twistmenu mei 2022

Peterseliesoep

Asperge met zalm en rösti

Citroenschuim

Peterseliesoep (4 personen)

Ingrediënten:

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 120 gr peterselie
- 400 gr kruimige aardappelen
- 3 groentebouillonblokjes
- 100 ml Alpro room
- flinke scheut olijfolie
- 4 eieren
- Scheut azijn
- Paprikapoeder of chilipoeder



Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in kleine stukjes.
2. Snijd de ui en de knoflook klein.
3. Doe de olijfolie in een pan met dikke bodem.
4. Fruit de ui en knoflook in de pan met olie.
5. Doe de aardappelen er bij en roer even door
6. Voeg de 1500 ml water en de bouillonblokjes toe en laat dit 10 minuten koken.
7. Snij intussen de peterselie, inclusief de steeltjes, klein en voeg toe. Bewaar enkele snippers voor de garnering.
8. Laat het geheel doorkoken.
9. Breng intussen in een andere pan water met de scheut azijn aan de kook voor de eieren.
10. Pureer, als de aardappels gaar zijn, de soep met een staafmixer en zet de soep apart.
11. Zet het vuur onder het water laag en roer met een pollepel tot er een kolk ontstaat.
12. Haal de pollepel eruit, tik het ei stuk en schenk het in het centrum van de kolk.
13. Roer daarna niet meer, maar laat het ei twee minuten pocheren (zacht ei) of 5 minuten (hard ei).
14. Haal het ei er met een spatel uit en breng het water opnieuw aan de kook voor het volgende ei.
15. Pocheer op die manier alle eieren.
16. Neem een soepbord schep er de soep in.
17. Voeg je een scheut room toe en leg daar het gepocheerde ei in.
18. Gebruik wat reepjes peterselie als garnering op het ei.

Asperge met zalm en rösti (4 pers.)

Ingrediënten

- 1200 gr asperges
- 1 pakje roomboter
- 1 bouillonblokje
- 500 gr zalm
- Viskruiden
- Zakje rösti (diepvries, 3 stuks p.p.)
- Peper, zout en nootmuskaat



Bereidingswijze

1. Zet de asperges ongeveer 30 minuten helemaal onder in koud water.
2. Schil de asperges.
3. Kook de schillen in royaal water.
4. Giet ze af in een vergiet en vang het water daarbij op.
5. Kook in het afgietwater de geschilde asperges voor 7 minuten.
6. Zet dan het vuur uit maar laat de asperge nog ca. 10 minuten in het water staan.

7. Smelt een half pakje roomboter langzaam in een pannetje om apart te serveren.

8. Bestrooi de zalm met de viskruiden
9. Smelt wat boter in een pan.
10. Bak de zalm op de huid in ongeveer 4 minuten.
11. Draai om en bak de zalm nog 2 minuten.

12. Bereid de rösti (3 stuks p.p.) direct vanuit de diepvries in de oven of pan volgens de bereidingswijze op de verpakking.

13. Laat de asperges uitlekken in een vergiet.
14. Serveer de asperges met de zalm en de rösti. Zet de boter apart erbij.

15. Voeg zout, peper en/of nootmuskaat toe naar smaak.

Citroenschuim (6 pers.)

Ingrediënten:

- 100 gr plantaardige margarine (bijv. Zeeuws Meisje)
- 125 gr witte basterdsuiker
- Geraspte schil van een (bio)citroen
- Sap van 2 citroenen (ca. 80 ml)
- 4 eieren
- Een halve theelepel bakpoeder
- 2 el maïzena
- 250 ml halfvolle melk op kamertemperatuur
- Grote ovenschaal 1-liter inhoud en een braadslee waar de ovenschaal in past



Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160c.
2. Klop met een mixer de suiker en boter minimaal 8 minuten.
3. Voeg de rasp en de eidooiers toe.
4. Klop nog kort door.
5. Zeef het bakpoeder e de maïzena erboven en meng dit goed door.
6. Voeg eerst citroensap toe en daarna de melk.
7. Roer snel door tot een egaal mengsel.
8. Klop de eiwitten in een brandschone kom en met schone kloppers stijf.
9. Spatel de eiwitvlokken luchtig door het citroenmengsel.
10. Giet het beslag in een ingevette ovenschaal.
11. Zet de schaal in een braadslee met een laagje warm water (ca. 2 cm).
12. Bak de mousse in 40 minuten gaar tot de bovenkant mooi licht bruin is. Soms scheurt de bovenkant een beetje, maar dat is niet erg
13. Bestuif met poedersuiker.

Tip: serveer er rabarbercompote of ongeslagen room bij.