



**Menu mei 2018**

**Roerei met paling, asperges en schuim**

*A+B+C*

*Wijnadvies: Condesa Rueda Verdejo 2017*

\*\*\*

**Tongrolletje met zeevruchten**

*A+B*

*Wijnadvies: Condesa Rueda Verdejo 2017*

\*\*\*

**Asperges met drie sauzen**

*A+B+C*

*Wijnadvies: Leth, Roter Veltliner 2011*

\*\*\*

**Zwezerik met Madeira saus en pommes soufflées**

*A*

*Wijnadvies: Chateau La Renaudie*

*Pecharmant, Bergerac 2011*

\*\*\*

**Lamsbout met aardappelwafels**

*A+B+C*

*Wijnadvies: Chateau La Renaudie*

*Pecharmant, Bergerac 2011*

\*\*\*

**Crepes suzettes**

*A+B+C*

\*\*\*

## Roerei met paling, asperges en schuim

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Groene schuim</b> 1 pak waterkers 40 gram spinazie 15 gram platte peterselie 15 gram kervel, 15 gram dragon 15 gram basilicum zout, peper ,citroensap</p> <p><b>Mayonaise</b> 2 eierdooier (gebruik een van de dooiers van het roerei) 75 ml neutrale olie ¼ tl mosterd Scheutje azijn Sap van ¼ citroen peper, zout 1,5 dl slagroom</p> <p><b>Asperges</b> 8 groene asperges 2,5 dl aspergekookvocht 2 el bieslook gesneden</p> <p>25 g roomboter 30 g bloem</p> <p><b>Paling</b> 150 gram gerookte palingfilet</p> <p><b>Roerei</b> 14 middel grote eieren 10 el room</p>	<p>Bereiding:</p> <p><b>Groene schuim</b> Blancheer de groene blaadjes van de kruiden samen 2 minuten in kokend water. Laat uitlekken, spoel af met koud water en droog met massa's keukenpapier. Hak ze, wrijf ze fijn in een vijzel. Wrijf door een zeef, maak op smaak met zout, peper en citroensap en bewaar.</p> <p><b>Mayonaise</b> Maak de kom vetvrij met wat citroensap. Meng de eierdooier, mosterd en een scheutje azijn tot een gladde saus. Schenk er in straaltjes, terwijl je blijft kloppen, de olie bij tot de gewenste dikte. Voeg naar smaak zout, peper en citroensap toe. Meng tenslotte de groene saus toe aan deze mayonaise.</p> <p>Meng 4 eetlepels groene mayonaise met de slagroom en doe dit in de kleine kidde. Voeg een patroon toe, meng goed en zet koud weg.</p> <p><b>Asperges</b> Schil de asperges en snijd de onderkant eraf. Doe de schillen en onderkanten in een pan met water en kook 10 minuten met een snufje zout. Zeef en druk de schillen.</p> <p><b>BEWAAR HET VOCHT!</b> Doe de asperges in niet te veel kookvocht en breng aan de kook. Haal de pan van de warmtebron en laat de asperges zo beetbaar worden. ± 5 minuten</p> <p><b>BEWAAR OOK DIT KOOKVOCHT!</b> Laat de asperges afkoelen en goed uitlekken. Snijd de asperges in kleine stukjes.</p> <p>Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat het mengsel op een laag vuur garen. Voeg dan stapsgewijs het aspergevocht toe en blijf steeds roeren. Doe dit tot de gewenste ragoutdikte. Voeg de aspergestukjes toe en de fijngesneden bieslook en breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Paling</b> Snijd de palingfilet in zeer kleine blokjes 10 g per eitje.</p> <p><b>Roerei</b> Snijd met een eiertikker de topjes van de eieren en giet deze leeg in een kom. Spoel de schalen goed schoon en laat goed drogen op keukenpapier.</p> <p>Kluts van 10 eieren met wat room en kruid met peper en zout. Zie de</p>
---	---

**Croutons**

2 sneden casino wit  
brood  
olie

overige 4 eieren elders te slijten.  
Bak van het eimengsel een smeug roerei.

**Croutons**

Snijd het brood in kleine blokjes en bak ze in de olie krokant. Laat uitlekken op papier.

**Presentatie**

Vul de eierschalen voor 1/3 met het roerei. Vul de eieren verder voor nog een 1/3 met de ragout en leg hierop de stukjes palingfilet. Spuit als laatste de groene schuim hierop en besprenkel met kleine broodcroutons.



