

Aan de Koffietafel 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Het recept van de maand Mei

parfait van asperges & aardbeien a la Rinsje

hallo

waar denken we aan, in de maand mei ?
Yes, lit se mar komme, alle vogels leggen een ei !
een maand van verjonging, vol levenslust en energie.



De natuur geeft ons die levenslust en energie,
Zo ook ,aan al de vruchten waar van wij mogen proeven.
De natuur is perfect. Wij hebben het voorrecht om bepaalde vruchten daarvan, samen te brengen tot ons genoegen. "zie het voorjaar"

Koken is mijn passie, voor de maand mei heb ik gekozen voor asperges & aardbeien.

Speciaal voor moederdag 13 mei. Dus een klusje voor de heren.

parfait van asperges & aardbeien

Benodigheden; 3 mooie dikke asperges
1/4 liter melk
6 eidooiers
300 gram suiker
1 vanillestokje
250 gram verse aardbeien
rasp van 1/2 limoen
350 gram slagroom

Bereidingswijze;

Voor dat u begint zet de asperges een half uurtje in een bak koud water.
Schil ze vervolgens voorzichtig, maar niet te zuinig,
laat de kopjes heel. Doe de schillen van de asperges, samen met de melk in een pan, en zet dit op een laag vuurtje.
Snij het vanillestokje in de lengte in, en voeg dit toe.
Dit geheel mag niet koken, dat zal een bittere smaak geven.
Doe de eidooiers samen met 200 gram suiker in een kom [het liefst rvs] en roer dit met een garde licht & luchtig.
Zeef vervolgens de melk en voeg dit bij het eidooiermengsel.
klop dit geheel [au bain marie] "het bad van marie" op.
Marie hield van heet badden , dus 100 graden.

Daarom, is dit een mannenklus, want we kloppen net zo lang door, tot ons "op te kloppen geheel "aan een houten lepel blijft hangen.
Daarna mag de Krupps of de Moulinex, het klusje van de heren overnemen en het geheel op halve snelheid koud kloppen in ongeveer 15 minuten.
Vervolgens laten afkoelen in de koelkast. Klop hierna de slagroom op (niet te stijf).
Haal het mutsje van de aardbeien, en pureer de helft hiervan samen met de limoenrasp, meng dit vervolgens met het eiernmengsel, en daarna spatelt u voorzichtig de slagroom door dit geheel. Giet dit geheel in een vorm van 1,5 liter {taartvorm} en plaats dit 4 uur in de vriezer.

serveren; snijd van de asperges stukjes van ongeveer 3cm schuin weg, maak de rest van de aardbeien schoon.
Doe de asperges samen met de aardbeien in een koekenpan en bak dit op een hoog vuurtje, voeg de resterende suiker toe en laat het geheel even caraméliseren.
Snijd puntjes of plakjes van uw parfait samen met het gecaraméliseerde geheel en smullen maar.

de vriendelijke groet; Susan & Rinsje
Restaurant "pure passie"
Strandweg 50.1 nes
0519-543366