

Kook challenge

door Ben van den Berg

**Noodles van asperges
met yakitori van
koningszwam en
tempura shimeji**



Introductie

Hoe Corona het beste in jouw en je keuken naar boven kan halen.

Met de ingrediënten van Aspergehof Noordam, Westland Mushrooms en Koppert Cress zelf twee gerechten bedacht, bereid en met veel plezier gemaakt en..... gegeten.

Bedankt Les Amis de Cuisine!



KOOK CHALLENGE

Asperge noodles



Recept hoofdgerecht

Recept voor	
Hoofdgerecht	4

Ingrediënt	Hoeveelheid
Asperges	1 kg
Koningszwam	2 stuks
Witte shimeji	1 bosje
Bruine shimeji	1 bosje
Bosui	1 Stuk
Eiwit	90 gram
Witte bloem	80 Gram
Ijskoud water	3 dl
Sojasaus	2 eetlepel
Rijstazijn	2 eetlepel
Sesamolie	2 eetlepel
Suiker	1 theelepel
Sesamzaad	
Gember	1 stronkje



Asperge noodles, yakitori en tempura.

1. Snij de koningszwam verticaal door de helft, en dan in 5 mm stukjes. Leg ze in een kom. Voeg daarbij de sojasaus, rijstazijn, suiker, wat sesamzaadjes, gember (grove stukken) en zout aan toe. Laat ze minimaal 1 uur marinieren.
2. Schil de asperges en haal de onderste 2 cm eraf. Bewaar de asperge schillen en de afgesneden stukjes. De asperges kunnen in een grote pan, met ruim (koud) water.
3. Snij de bosui en peper in dunne ringetjes.
4. Maak de shimeji schoon. Snij ze van de stronk af en dep het eventuele grond ervan af met keukenpapier. Verdeel ze over 2 bakjes.
5. Maak spiesjes van de koningszwam, leg ze eventueel nog terug in de marinade.
6. Zet de frituurpan (of pan met olie) aan. En een grillpan op het vuur.
7. Zet de asperges op het vuur. Vanaf het moment dat ze koken, zijn ze gaar met 6-8 minuten afhankelijk van de dikte.
8. Grill de yakitori spiesjes tot ze gaar zijn en de peperringetjes.



Yakitori spiesjes van koningszwam

9. Meng voor het tempura beslag het eiwit, bloem, zout en koud water met een garde.
10. Als de frituurpan 180 graden is, kan je de ene helft van de shimeji door het beslag halen en dan frituren (2min). Daarna laten uitlekken op keukenpapier.
11. Als de asperges gaar zijn, snijd je ze verticaal door de helft, en dan in dikke repen (dikke noodles dikte).
12. Pak een bijpassend bord en leg de noodles op een hoopje. Daartegen aan komt de yakitori en de tempura shimeji. Garneer met bijpassende cressjes, bosui, sesamzaadjes en gegrilde peper.

Shimeji cappuccino

Voorgerecht

Recept voor	Gemaakt voor
	8

Ingrediënt	Hoeveelheid
Soepkip	1
Wortel	1 stuk
Ui	2 Stuks
Prei	1 stuk
Selderij	1 stuk
Boter	50 gram
Bloem	60 gram
Sjalot	2 stuk
Knoflook	2 Teentjes
De andere helft van de shimeji	
Kastanjechampignons	200 Gram
Cappuccino melk	



Shimeji soup

1. Kippenbouillon met wups opzetten (een dag laten trekken).
2. Roux gemaakt van de boter en bloem.
3. Aparte pan sjalot en knoflook aanfruiten, daarna van de overige shimeji erbij en kastanjechampignons. Een paar shimeji bewaren voor de garnering.
4. De kippenbouillon binden met de roux, daarna de pan van het champignon mengsel erbij.
5. Daarna met de staafmixer er een egaal geheel van maken. Na het staafmixen door de bolzeef halen, voor eventuele oneffenheden.
6. Op smaak brengen met peper en zout.
7. De paar overige shimeji in dunne plakjes snijden en krokant bakken / frituren.
8. Met het meegeven, melk opschuimen, even laten staan zodat het schuim en de melk goed scheiden. (3 min minimaal). En een toef schuim op de soep.



Shimeji cappuccino