

Tasty Tour van Texel mei/juni 2014:

Voorgerecht: Salade van Asperges met waddengarnaal, en zeevenkel.

Hoofdgerecht: Asperges met Anne's gerookte runderham, lamsoorpesto, aardappel en scharrelei

Nagerecht: Aspergebombon met aardbeien en hangop

Boodschappenlijst:

- 1) 800g. asperges (evt. geschild, schil meenemen); 400 g. aardappelen; 4 eieren
- 2) 1 pot kwark van Novalis hoeve (aantal boodschappen van de Spar 6) kunnen evt ook hier)
- 3) 100 g Anne's gerookte runderham ; 1 potje Lamsoorpesto
- 4) 1 potje TX honing
- 5) 75g. zeevenkel; 200 g. Texelse/Wadden garnaal
- 6) gemengde sla; Klein potje Mayonaise; Klein flesje oude balsamico azijn; 1 sinasappel; 1 bosje verse kruiden (dille, peterselie, koriander); 125 g. roomboter
Peper/zout
- 7) 250g aardbeien
- 8) 2 asperge bombons

Te halen bij :

- 1) Texelse asperges en aardappelhandel Keijser - Ongereren 5 – 1791 ME – Den Burg
- 2) de Boerderijwinkel Texel – Burgerdijk 4 – 1791 MH – Den Burg (wo-za 10.00-17.00)
- 3) Boerderij Hoogvliet – Nieuwlanderweg 101 – 1793 ES - De Waal (vrij/zat/ ma. 10.00-12.00)
- 4) VOC de Kade Haven 9C - 1792 AE - Oudenschild. Alle dagen
- 5) Vispaleis van der Star – Heemskerkstraat 15 – 1792 AA – Oudeschild (ma-zat. 8.30-18.00)
- 6) Spar Oudenschild – Vlamkast 15 – 1792 CR – Oudeschild (ma-zat 08.00-18.00)
- 7) De Zelfpluktuin – Middellandseweg 4 – 1792 CG – Oudenschild. (ma-zat. 9.30-17.30)
- 8) Texelse Chocolaterie Spinbaan 1a - 1791 MC - Den Burg – (ma-zat 9.00-17.30)

Voor de planning: begin met de hangop, schil de aardappels, hak de kruiden en verdeel het , kook alvast de balsamico in (zie recept). Kook de eieren, de aardappels en zet ze warm weg evt. in de slaapzak. Volg dan de recepten.

Salade met Asperges met waddengarnaal, en zeevenkel.

Wat heb je nodig?:

- | | |
|--------------|---|
| 1 zakje | gemengde sla |
| 75g. | zeevenkel |
| 200 g. | Texelse/Wadden garnaal |
| 250 g. | volle kwark van Novalis |
| 3 eetlepels. | Mayonaise |
| De helft | verse kruiden (dille, peterselie, koriander) |
| 1 theelepel | Sinaasappelschil |
| Peper/zout | |

Hoe maak je het?:

Laat de kwark een half uur uitlekken in een koffiefilter (of gebruik de helft van de kwark van het toetje)
Snij ondertussen de asperges in dunne schijfjes en haal de houderige eindjes van de zeevenkel.
Meng de mayonaise met een gelijke hoeveelheid hangop
Meng er wat fijngehakte kruiden, peper en zout door.
En een beetje geraspte sinaasappelschil
Leg een beetje saus op een bordje, met daarnaast de garnalen,
Roerbak heel kort in een beetje olijfolie of een lepeltje Pesto de schijfjes asperge en de zeevenkel.
Garneer ze af met wat sinaasappelkrullen

Texelse asperges met lamsham en scharreleieren

Wat heb je nodig?

800g.	asperges (evt. geschild)
400 g.	aardappelen
4	eieren
100 g	Anne's gerookte runderham
1 potje	Lamsoorpesto
125 g.	roomboter
1 handje	verse kruiden (dille, peterselie)
Peper / zout	

Hoe maak je het?

Schil de aardappelen en kook de aardappelen en tevens de eieren (als ze gaar zijn afgieten en warm wegzetten). Kook de asperges 10 minuten in licht gezouten water (schil meekoken). Haal de pan van het vuur en laat ze nog 10 minuten staan. (evt. in een slaapzak).

ondertussen smelt je de boter, en pel je de eieren.

Snij de kruiden fijn en doe die door de boter met een beetje zout en peper. Verdeel de aardappelen over de borden. Dan de asperges, de runderham en in vieren gesneden eieren erbij. Giet over de aardappelen en de asperges een beetje gesmolten kruidenboter.

Aspergebonbon met aardbeien, hangop, balsamicostroop:

Wat heb je nodig?

2 asperge bonbons
De helft van de kwark/hangop
250g aardbeien
Een kopje balsamico azijn.
Honing

Hoe maak je het?

Neem de helft van de hangop van het voorgerecht,

Doe daar naar smaak een beetje honing door.

Snij een aantal aardbeien in hele kleine stukjes en roer deze erdoor

Kook in een klein pannetje de balsamico azijn in tot dat het stroperig is,

Meng er nog een beetje honing door tijdens het koken, pas op het kan heel heet zijn.

Proef wel als het zoet genoeg is.

Doe op een bordje een aantal hele aardbeien, een dikke lepel hangop

Leg de bonbon erbij en garneer het af met de stroop van balsamico azijn.