

RECEPT VAN DE MAAND

April 2011 - Net als de voorgaande maanden heeft ook April zo haar eigen feest. Op 24 en 25 april vieren we dit jaar Pasen. En net als de andere jaarfeesten is dit lichtfeest van alle tijden en culturen. Christenen vieren tijdens Pasen natuurlijk de verrijzenis van Jezus uit de dood. Anderen vieren dit feest als de terugkeer van het licht en het vruchtbare leven. De Engelse naam voor Pasen, "Easter" stamt af van de godin van de lente, Ostara.

De oude Egyptenaren bijvoorbeeld schilderden eieren in lentekleuren en gaven die als geschenk aan hun dierbaren om de heropleving van de natuur te vieren. En ongeveer 5.000 jaar geleden schonken de Perzen beschilderde kippeneieren aan elkaar als geluksbrengers. De Romeinen braken op de eerste dag van de lente eieren en geloofden dat dit de lucht reinigde, wat voorspoed voor de rest van het jaar zou brengen.

Pas vanaf de achtste eeuw begon men deze eierrituelen in West-Europa toe te passen. We schonken elkaar rood geverfde kippeneieren op het einde van de 40-daagse vastentijd. Na die vastentijd waren eieren ideaal voedsel om weer op krachten te komen. De eiertraditie zien we ook terug op het platteland. Zo beschouw(d)en boeren eieren als een kiem van kracht. Ze begroeven ze in hun velden opdat ze hun kracht op de bodem over zouden brengen en voor een goede oogst zouden zorgen. De eitjes symboliseerden bovendien het einde van de winter, de kippen gingen weer leggen naarmate de dagen lengden en warmer werden.

Kortom: eieren mogen niet ontbreken in ons Aprilrecept. Noch verse groene kruidjes en groenten die het donker nodig hebben om het licht te bereiken: de asperge!

Eiersalade met kappertjes en lente-ui & witte asperges in parmaham, tuinkruiden en botersaus

4 personen:

- 20 asperges
- 12 hard gekookte eieren
- 1 bosje lente-ui
- 2 el kappertjes
- 3 el roomboter
- 12 plakken parmaham
- Peper en zout
- Snufje nootmuskaat
- 1 bosje kervel
- 1 bosje bieslook
- 1 bosje peterselie
- 2 el mayonaise

Bereidingswijze:

1. Kook de eieren hard, pel ze en prak ze fijn in een kom.
2. Snij de lente-ui fijn en voeg deze toe aan de eieren. Voeg ook de kappertjes en mayonaise toe, meng alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout.
3. Schil de asperges en kook ze beetgaar.
4. Pluk de kruiden in grove stukken en meng ze door elkaar als een salade.
5. Laat de boter smelten en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Hou de gesmolten boter lauw.
6. Verdeel de eiersalade over vier borden (in het midden). Leg hier vijf asperges op. Lepel er dan een beetje botersaus over. Drapeer drie plakken parmaham over de asperges en garneer het geheel met de groene kruidensla.

Wijnsuggestie: asperges en witte wijn zijn een prachtig liefdeskoppel. Doorgaans past een Sauvignon Blanc uitstekend bij dit witte goud, maar wij vinden het zo'n toegankelijke wijn dat ie overal wel goed bij past. Om het wat spannender te maken, serveren wij graag een Zwitserse muscat bij de asperges een droge muscat welteverstaan, met een vleugje jasmijn en muskus...: Muscat "Les Laudes" AOC Valais, Les Fils Maye, 2008.

Smakelijk eten!

Omdat we tussen de winter en zomer even een kleine vakantie nemen, hebben we op speciaal verzoek van een van onze gasten een extra recept voor je:

Doperwtjesmousse

4 personen:

- 300 gram dorperwtjes
- 400 ml room
- Peper en zout
- Snufje nootmuskaat
- 3 blaadjes gelatine (geweekt in koud water)
-

Bereidingswijze:

1. Kook de erwtjes zacht in een halve liter water met een beetje zout.
2. Doe ze in de blender samen met 100 ml kookvocht.
3. Roer er de geweekte gelatine doorheen. Let op: de erwtenpuree moet nog warm zijn als je dit doet.
4. Laat het afkoelen totdat het dikker begint te worden.
5. Sla de slagroom lobbijg en meng dit door de puree.
6. Zet het mengsel vier uur in de koelkast en gebruik de mousse daarna als hoofdonderdeel van voorgerechten of ter decoratie bij hoofdgerechten.

Suggestie: heerlijk met wortel of spek, of bij salades.