

Proeverijtjes asperges en streekproducten:

Lasagnetaartje met Hollandse asperges en mozzarella op een bedje van sla

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'Smaakgeheimen: pesto vinaigrette'
- Buffelfarm: buffelmozzarella
 - Bechamelsaus maken van **boter, bloem en melk**
 - **Gebraden beenham** fijnsnijden en erdoor roeren
 - **Asperges** blancheren en in stukjes snijden
 - **Mozzarella** in plakjes snijden
 - Laagjes maken van bovenstaande, met daarbij **lasagnebladen**, beginnend en eindigend met bechamelsaus
 - Geraspte **pecorino** erover strooien en afbakken in oven op 180°C
 - Serveren met **slamix** aangemaakt met **Pesto vinaigrette**

Tompouce van gerookte zalm en asperge, met dragonmosterdsaus

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'de wijndragers: honingmosterd'
 - **Bladerdeeg** plakken in vierkantjes snijden, gaatjes in prikken, met **eigeel** bestrijken en afbakken in oven op 180°C
 - Saus maken van **honingmosterd, mayonaise en verse dragon**
 - **Asperges** blancheren en in schuine stukken snijden
 - Bladerdeegstukjes horizontaal doormidden snijden
 - Beide stukjes besmeren met de saus
 - Bodem beleggen met **rucola**
 - Daarop **gerookte zalm**
 - Daarop de asperge
 - Vervolgens het kapje erop

Spiesjes van asperges en blacktiger garnalen

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'Smaakgeheimen: woksau oosters'
- 'Brassica: Brassica culinair'
 - **Asperges** blancheren en in stukken van ca. 3 cm snijden
 - **Black tiger garnalen** pellen en van darmkanaal ontdoen
 - Asperges en black tigers in kom doen en marinieren met de **Oosterse woksau van 'Smaakgeheimen'**
 - Aan een spiesje rijgen en grillen in grillpan of op barbecue

Proeverij van pangafilet met, gekarameliseerde asperges en peterselieolie

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'Johanneshoeve: Nederlandse bloemenhoning'
- 'Brassica: Brassica classic'
- 'Brassica: Brassica culinair'
 - **1 bos peterselie** met 250 cc **Brassica classic** en 250 cc zonnebloemolie in een blender doen en helemaal glad blanderen.
 - Op smaak maken met peper, zout en **citroensap**
 - **Dunne Asperges** in stukjes van ca. 1,5 cm snijden
 - **Pangafilet** laten ontdooien en in stukken van ca. 3x3 cm snijden
 - In een pan met anti-aanbaklaag wat **Brassica culinair** verhitten en de pangafilet en aspergestukjes roerbakken
 - **Mosterdille van 'Smaakgeheimen'** en **bloemenhoning** toevoegen en laten caraméliseren
 - Serveren op bedje van **Slamix**, aangemaakt met wat peterselieolie

Gefrituurde asperges in bierbeslag met dragon- mosterddip

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'De wijndragers: dragonmosterd'
- 'Brassica: Brassica rotisserie' om in te frituren
 - **Asperges** blancheren
 - Tempurabeslag maken van 1 deel **Droge witte wijn**, 1 deel water en **bloem**.
 - Beslag op smaak maken met **Honing mosterd tijmsaus**
 - Asperges door bloem halen en afkloppen, vervolgens door het beslag halen
 - 2 á 3 minuten frituren in **Brassica rotisserie** op **180°C**

Gegrilde asperge, omwikkeld met spek en zachte mosterddip

- 'Eggen Vroomshoop: Asperges'
- 'De wijndragers: honingmosterd'
 - **Asperges** blancheren
 - Asperges omwikkelen met **gerookt buispek**
 - Asperges grillen ca. 6 minuten grillen in grillpan of op barbecue
 - Serveren met beetje honingmosterd