



Entrecôte met de eerste Limburgse asperges

Benodigheden: 2½ kg. entrecote, braadboter. 3 kg Limburgse asperges. Roompuree van 2 kg. bonken, 200 cc. Mascarpone, 200 cc. Crème Fraîche, 3 geciseleerde en gefruite uien, 300 gram blokjes gebakken spek. Drie doosjes Afilla Cress, 2 doosjes viooltjes. IJsknijper. **Een bloemkool. Maanzaad.**

Zingarasaus: 1 liter bruine fond, 1 glas rode wijn, lopend meel (water met iets bloem), smaakstoffen. 300 gram gekookte ham, 250 gram champignons, 1 rode paprika.

Werkwijze: Asperges schillen en van de schillen een fond trekken. Afhankelijk van de dikte van de asperges ongeveer 5 minuten blancheren. In een vergiet leggen boven een kom. De gekookte asperges in stukken snijden van 8 cm. lang en met iets gesmolten boter in de oven opwarmen.

Roompuree: Bonken schillen, in vieren snijden, wassen en in kokend water (of aspergevocht) 20 minuten koken. Vocht afgieten en even **droog koken**. Met de **pureeknijper** pureren en met liefde, gedeeltelijk de Mascarpone en de Crème Fraîche onder de puree mengen tot de juiste stevigheid. **Gefruite uien** en **gebakken spekjes** door de puree roeren.

Saus: Bruine fond en rode wijn tegen de kook brengen en met **lopend meel** lichtelijk binden. Op smaak brengen met vleesbouillonpoeder. **Champignons** in plakken en bij de saus doen. **Paprika** in kleine dunne reepjes snijden en 4 minuten blancheren. Afgieten en bij de saus doen. De **gekookte ham** in julienne snijden (7 cm. x 3 mm.) en op het laatste moment bij de saus doen. Bloemkool in dikke rozen snijden, vervolgens in plakken en dan zachtjes bakken in de koekenpan. Bestrooien met maanzaad.

Entrecote in de lengte doormidden snijden, portioneren in stukken van 100 gram, verwennen met peper en zout en **à la minute kort bakken**.

Viooltjes verdelen op een bord en koel zetten. **Affila Cress** knippen en uit elkaar op een bord leggen, koel zetten.

Opmaak: Op de warme borden, iets boven het midden, een bolletje puree maken met de grote ijsknijper met daarin de stukken warme asperges (tellen). **Tussen de asperges** de Affila Cress en de viooltjes dresser en **Er voor** de gebakken entrecote, genappeerd met de Zingarasaus.