



CUISINE CULINAIRE  
MAASTRICHT

# **Recept**

## **Maart 2020**

Nu we niet samen kunnen koken vanwege de Coronacrisis een inspiratie voor Pasen.

Een gerecht gevonden bij Gastronomixs met als asperges als belangrijk component:

**Lamskoteletjes op Turkse wijze,  
met krokante asperges met sumak  
en caçik schuim.**

Smakelijk eten en hopelijk weer samen koken in juni.

Silvia Vennix-Bresa

## Lamskoteletjes op Turkse wijze, krokante asperges met sumak en caçik schuim

Gastronomixs

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p><b>Lamskoteletjes</b>            3 – 5 lamskoteletjes p.p.            2 teentjes knoflook            1 theelepel zout            1 sjalotje gesnipperd            1 eetlepel vers gehakte tijm            1 eetlepel vers gehakte rozemarijn            1 theelepel zwarte peper            1 eetlepel sumak            1 citroen            1 dl olijfolie</p> <p>Maldon zout</p> <p><b>Krokante asperges met sumak</b>            30 klassiek gekookte asperges            Limoenrasp van 1 limoen            2 gram chilipoeder            2 gram venkelzaad            8 gram sumak            200 gram bloem</p> <p>2 dl eiwit            200 gram panko            Spiesjes</p> <p>Arachideolie</p>	<p><b>Lamskoteletjes</b></p> <p>Maak de knoflook samen met het zout fijn in een vijzel.            Voeg de tijm, rozemarijn, sumak, zwarte peper, sjalot en citroen toe en roer door.</p> <p><b>Sumak:</b>  <i>Sumak is een mengsel van rode besjes van de sumakplant. Voor de specerij worden de besjes gedroogd en vervolgens vermalen tot een grof poeder. De smaak is fris-zurig. Verkrijgbaar bij AH en Jumbo</i></p> <p>Meng er de olijfolie door en meng goed door zodat een dressing ontstaat.            Marineer de koteletjes enkele minuten met gedeelte van de dressing            Gril de lamskoteletjes ( op de Big Green Egg)            Bestrijk de koteletjes nogmaals met de overige dressing en bestrooi met Maldon zout.</p> <p>.</p> <p><b>Krokante asperges met sumak</b></p> <p>Kook de asperges heel even.</p> <p>Meng de limoenrasp met chilipoeder, venkelzaad, sumak en panko.</p> <p>Dep de asperges droog en rol de onderste helft door de bloem.            Haal vervolgens hetzelfde deel door het eiwit en het pankomeel            Rijg de asperges aan een spies zodat het gepaneerde deel precies gelijk staat met de frituurolie, hierdoor zijn ze gemakkelijk op te hangen aan de frituurpan.            Bak ze in de arachideolie van 180°C tot ze mooi goudbruin zijn.</p>

<p><b>Gekonfijte aardappel</b>  6 grote aardappels  Olijfolie  1 bol knoflook  5 takken tijm  2 takken rozemarijn  2 eetlepels zout  1 eetlepel grove peper</p> <p><b>Caçik schuim</b>  ½ komkommer  1 theelepel zout</p> <p>250 gr Turkse of Griekse yoghurt  1 teentje knoflook  1 eetlepel dille fijngehakt  1 eetlepel munt fijngehakt  1 theelepel citroensap  2 dl slagroom</p> <p><b>Serveren</b>  Dille  Munt  Minikomkommer</p>	<p><b>Gekonfijte aardappel</b>  Snijd de aardappels in plakken van ongeveer 1 cm dik.  Steek met een steker de de gewenste grootte uit.  Konfijt deze plakken in de olijfolie met daarin de knoflook, tijm, rozemarijn, zout en grove peper.  Konfijten:  Blancheer de aardappels 2 minuten in kokend water. Spoel ze daarna af met koud water en droog ze.  Leg de plakken in een schaal met de olie (tot ze onder staan) en zet voor 1 uur op 140°C in de oven. Dek af met alufolie als ze gaan kleuren.</p> <p><b>Caçik schuim</b>  Was de komkommer en verwijder het zaad. Laat de schil zitten. Snijd in brunoise (vierkante blokjes). Bestrooi met zout en laat 10 minuten intrekken zodat het vocht vrijkomt.  Giet het vocht af.  Voeg de overige ingrediënten, behalve de slagroom toe en pureer met de staafmixer.</p> <p>Giet door een zeef en voeg de slagroom toe.  Giet in een halve liter sifon en belucht met een gaspatroon.  Even schudden en tot gebruik in de koelkast bewaren.</p> <p><b>Serveren</b>  Maak de borden op met de diverse componenten en garneer met dille, munt en minikomkommer ( snoepkomkommer).</p>
--	---

