



Traiteur Partyservice van Hoof  
Elke keer creatief en kwaliteit

## Workshop asperges PV de zevensprong



### Asperge-roomsoep

#### Ingrediënten

- $\frac{3}{4}$  l aspergevocht (het vocht waar je de asperges en de aspergeschillen in hebt afgekookt)
- 60 gram boter
- 75 gram gewone bloem
- 3 blokjes groentebouillon
- 4 asperges
- 1 blaadje laurier
- 1 teentje look (na smaak)
- $\frac{1}{2}$  aardappel (deze gaat de soep binden)
- $\frac{1}{2}$  prei (grofgesneden) LET OP ALEEN HET WIT GEBRUIKEN
- 1 dl room, (1 dl room, 1 eidooier voor later de soep te binden)
- 3 takjes tijm (vers)
- 2 uien (grofgesneden)

#### E.v.t voor garnituur basilicumroom of gerookte zalm

#### garnituur

- 3 hele asperges

#### Bereidingswijze

1. Stof alle groenten aan samen met de look, tijm en laurier. Doe de bloem erbij en even doorroeren totdat de bloem gaar is. Blus ze af met de bouillon en laat zachtjes doorkoken. (ongeveer 20 min)
2. Haal tijm en laurier uit de soep en mix en (zeef) de soep. Voeg de room toe en laat een beetje inkoken. Kruid af met peper en zout.
3. Snij de rest van de asperges fijn en laat deze mee zachtjes meekoken in de soep.
4. Mix de basilicumblaadjes fijn in de blender samen met lichtjes opgeklopte room.
5. Haal de soep van het vuur en bind deze verder af met 1 dl room en 1 eidooier.
6. Werk af met een toefje van de basilicumroom. Of gerookte zalm

Met vriendelijke culinaire groeten,

William van Hoof



# Traiteur Partyservice van Hoof

Elke keer creatief en kwaliteit

## Dressing of vinaigrette?

Het onderscheid tussen dressing, vinaigrette of saus is vaak onduidelijk. Het woord vinaigrette is eigenlijk een receptnaam voor de Franse vinaigrette dat vaak in algemene zin wordt gebruikt voor een dressing op basis van olie en azijn. Toch is dit recept een soort dressing; een koude saus, meestal op oliebasis, voor over salades en ook voor allerlei andere gerechten. Een vinaigrette is dus een dressing, maar een dressing niet per definitie een vinaigrette. In praktijk wordt veelal het onderscheid gebruikt dat vinaigrettes een basis hebben van olie en azijn, terwijl een dressing licht gebonden moet zijn met bijvoorbeeld een eierdooier of met kwark, crème fraîche of yoghurt.

## Vinaigrette

Een vinaigrette bestaat dus per definitie uit in ieder geval olie en azijn. Maar dit zijn ingrediënten die niet vanzelf met elkaar mengen, ze zouden op elkaar blijven drijven als het ware. Een vinaigrette is dan ook een emulsie, een mengsel tussen twee bestanddelen die alleen mengen wanneer er een emulgator wordt gebruikt. Vaak wordt mosterd hiervoor gebruikt. Bij het maken van mayonaise wordt hiervoor eigeel gebruikt.

Bij een vinaigrette gaat het altijd om de zoet-zuur verhouding. In de eerste plaats al door de olie-azijn verhouding en vaak versterkt door gebruik van suiker en honing tegenover citroen of limoen. Het is een kwestie van de balans vinden, en van smaak natuurlijk.

## Klasieke franse dressing

### Ingrediënten

- 1 deel azijn
- 1 th lepel mosterd
- 3 delen olie
- Peper, zout
- 1 th lepel suiker of honing, of zoetstof
- zout

### Bereidingswijze

1. Doe alle ingrediënten in een kom, behalve de olie.
2. Roer alles goed door elkaar en voeg als laatste druppelsgewijs de olie toe.