

# Flavourmap asperges



## Sauzen

- Saffraanvinaigrette
- Hollandaisesaus
- Dragonvinaigrette
- Maltaisesaus
- Peterselie-olie
- Champagnesabayon
- Beurre blanc
- Mornaysaus
- Schaaldierenjus
- Hazelnootolie



## Kruiden & specerijen

- Dragon
- Kervel
- (Platte) peterselie
- Venkelzaad
- Steranijs
- Basilicum
- Djeroek Poeroet
- Dille
- Szechuan
- Kardamom
- Nootmuskaat
- Karweizaad
- Vadouvan
- Bieslook
- Korianderzaad
- Saffraan



## Groenten & fruit

- Prei
- Tuinbonen
- Courgettepaste
- (Bloed)sinaasappel
- Waterkers
- Peultjes
- Limoen
- Venkel
- Groene asperge
- Avocado
- Sla



## Kaas & zuivel

- Oude schapenkaas
- Crème fraîche
- Reypenaer kaas
- Verse geitenkaas
- Room
- Zure room
- Roomboter



## Ei

- Eiersalade
- Gepocheerd ei
- Gevuld ei
- Roerei
- Gekookt ei



## Gin

- Beefeater bij salade
- Monkey 47 bij hollandaisesaus
- Opihr bij kruidige bereidingen



## Aardappel

- Aardappelsalade
- Aardappel-olijfolie mousseline
- Aardappelsoufflé
- Opperdoezer
- Nieuwe aardappel
- Aardappelbeignet



## Bier

- Duvel bij asperge wafeltosti
- La Trappe wit bij witvis
- Jopen mooie Nel bij vlees



## Wijn

- Sauvignon Blanc bij aspergesalade en poké bowls
- Riesling bij kruidige- & visgerechten



## Vlees & gevogelte

### Lamsvlees

- Gekookte en gerookte lamsham
- Nekfilet
- Frenched racks

### Rund

- Wagyu smoked beef
- Bavette (Uruguay)
- Staartstuk/Picanha
- Sukade/House steak

### Kalf

- Kalfsentrecote
- Kalfsrosbief
- Kalfszwezerik
- Rib eye
- Kalfsoester



### Gevogelte

- Ballotine van gevogelte met asperge
- Scharrel Maïskip Label Rouge des Landes
- Kwartel (gebraden)
- Parelhoen (gebraden)
- paté)
- Blijje kip (gegrild gallantine)
- Piepkuiken

### Varken

- Gekookte boerenham
- Gebraden aspergeham
- Gepekeld Porcsteak
- Iberico entrecote
- Livar kookham

### Geit

- Merquez worstje van geitenlam

## Inspiratie & bereiding

- Asperge **crèmeuse**, Hollandse garnalen, zeekraal & bladpeterselie-olie
- **Kroketje** van asperges flamande (boerenham peterselieaardappel ei) & kappertjesmayonaise
- Asperge**flan**, peultjes, oysterleaves & gemarineerde verse ansjovis
- Lauwwarme asperge**salade**, venkel, gegrilde zeebaars & dragonvinaigrette
- **Gewokte** asperges, lamsoren, kreeft, maltaisesaus & limoencress
- **Gemarineerde** asperges, gepocheerd eitje, gerookte heilbot & dille
- **Gegrilde** asperges, rosé gebraden lamsbout, hazelnootdressing & oude schapenkaas



Groots in genieten