

De onderstaande recepten zijn bedoeld voor 4 personen

### Sint-Jacobsvruchten met asperges en balsamicosirop

#### Ingrediënten

- 24 groene asperges
- 8 Sint-Jacobsvruchten, of 12 Sint-Jakobsnoten
- 1dl balsamico azijn
- 25g suiker
- 25g honing
- luzerne/preischeutjes/radijsscheutjes
- 4 radijzen
- brood
- peper
- boerenboter

#### Bereiding

- Laat de balsamico azijn met de suiker en honing inkoken tot een stroperige massa
- Kuis de asperges en stoom deze gaar
- Bak de Sint-Jakobsvruchten en asperges kort op in boter
- Kruid met grof gemalen peper

#### Afwerking

- Leg de asperges op het (warme) bord
- Snijd de Sint-Jakobsnoten in plakjes en leg deze op de asperges
- Werk af met balsamicosirop en klein slaatje van scheuten en radijzen
- Serveer met brood

### Gevulde kalkoenlapjes met primeurgroentjes en een bieslooksausje

#### Ingrediënten

- 4 (dunne) kalkoenlapjes
- 4 plakjes feuilletine ham
- 2 plakken jonge kaas
- 100g peulerwtjes
- 3 wortelen
- 6-tal nicola aardappellen
- 1 sjalot
- bosje bieslook
- 25cl witte wijn
- 40cl room
- boter
- olijfolie
- pezomus

#### Voorbereiding

- Beleg de kalkoenlapjes met plakjes ham en kaas, en rol ze op
- Kook de aardappelen beetgaar en snij deze in plakken

- Versnijd de wortel en peultjes in julienne, blancheer deze
- Versnipper de sjalotjes
- Hak de bieslook fijn, en hou enkele sprietjes over voor garnering

#### Bereiding

- Bak de gevulde kalkoenlapjes bruin en laat ze verder garen in de oven
- Smeer de fijngesnipperde sjalot in het braadvet
- Voeg witte wijn toe, laat inkoken
- Voeg room toe, laat inkoken
- Op het einde de fijngesnipperde bieslook aan de saus toevoegen
- Quadrilleer de plakken aardappel en kruid
- Bak de julienne van groentjes kort in een beetje olijfolie, kruiden met pezomus

#### Afwerking

- Leg een spiegel saus op het bord
- Snij de gevulde kalkoenlapjes schuin door en plaats deze rechtstaand op de saus
- Serveer samen met julienne van groentjes en aardappeltjes
- Werk af met enkele sprietjes bieslook

#### Roomwafeltjes met aardbeien

##### Ingrediënten

- 50g boter
- 20g+20g suiker
- bloedsuiker
- 1 citroen
- 1/2 sinaasappel
- 30cl room
- 100g bloem
- 2 eieren
- bakboter

##### Vorbereiding

- Macereer de aardbeien met helft suiker en beetje citroensap
- Klop zachte boter, eidooiers en helft suiker luchtig op
- Voeg 5cl room, sap en zestes van halve appelsien toe
- Klop 3 minuten
- Klop de eiwitten stijf
- Spatel bloem en eiwit onder het mengsel
- Maak slagroom

##### Bereiding

- Breng het wafelijzer op temperatuur en bestrijk met gesmolten boter
- Bak 8 kleine goudbruine wafeltjes

##### Afwerking

- Serveer de wafeltjes met gemacereerde aardbeien, poedersuiker en slagroom