

2013 maart

CCN Bunnik · Lente

Glaasje gevuld met een crème van eendenlever met Hollandse garnaltjes en een gelei van champagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	125	gr.
boter	18	gr.
eendenlever	125	gr.
eidooier	0,5	
ei	1	
cognac	1	klein scheutje
champagne	2,5	dl
gelatine	4	blaadjes
peper&zout		
hollandse garnaltjes (gepeld)	100	gr.
gehakte peterselie	1	el
gesnipperd sjalotje	1	
witte wijnazijn	1	el
citroen	1	
dyon mosterd	1	tl
vloeibare honing	0,5	el
extra vierge olijfolie	2	el

Eendenlevercrème:

- De room aan de kook brengen samen met de boter.
- De eendenlever samen met de halve eidooier en het ei blenderen
- Langzaam de warme room toevoegen en alles fijndraaien.
- De nu verkregen eendenlevercrème passeren door een puntzeef en op smaak brengen met peper, zout en de cognac.
- De crème in een spuitzak doen en gedurende ca 15 min garen in een ruime pan met water, net aan de kook..
- Als de crème volledig is afgekoeld het puntje van de spuitzak knippen en koel houden tot gebruik.

Champagnegelei:

- 1 dl van de champagne verwarmen tot 60 graden.
- De gelatine weken in koud water en toevoegen aan de warme champagne. Is de gelatine goed opgelost, dan de rest van de champagne hier aan toevoegen.
- Het geheel op smaak brengen met zout en peper.
- Als de champagne volledig is afgekoeld, ontstaat er een gelei.
- De champagne gelei in een spuitzak doen.

Gemarineerde garnaltjes:

- Maak een vinaigrette van de ingrediënten (van de citroen 1 el sap, eventueel iets meer olie))
- De garnaltjes vermengen met 2 el. vinaigrette, het gesnipperd uitje en de gehakte peterselie en op smaak brengen met zout en peper.

Presentatie:

- Op het laatste moment de eendenlevercrème in glaasjes spuiten (klein laagje), daar bovenop een laagje champagnegelei en als laatste de gemarineerde garnaltjes.

Kleine tonijn rolmopsjes op brood met ociëtra kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donker stokbrood	1	
verse tonijn (blue vin)	200	gr.
citroen	1	
olijfolie		
gembersap		
amandelen	50	gr.
zure room	60	ml
kleine reepjes spek	10	
extra vierge olijfolie		
platte peterselie	1	bosje
ociëtra kaviaar	5	tl

Brood:

- Snijd van het stokbrood mooie schuine stukjes.

Tonijn:

- Snijd van de tonijn voorzichtig dunne plakjes.
- Marineer deze ongeveer 2 minuten in iets citroensap met olijfolie en een druppeltje gembersap.

Amandelroom:

- Brand de amandeltjes in een pan op het vuur en hak deze fijn.
- Roer dit door de zure room (verhouding 1 eetlepel room op 1 eetlepel amandelen)

Spek:

- Droog kleine reepjes spek op een bord tussen papier in de magnetron (ca 3 min.) of bak ze rustig in de pan. De spekjes moeten wel krokant zijn!

Presentatie:

- Smeer een stukje brood in met wat olijfolie en leg er wat klein gesneden peterselie op.
- Leg daarop een rolletje tonijn.
- Leg hierop een lepeltje amandelroom, de kaviaar erop en een klein reepje spek op de kaviaar

Krokante langoustine gepaneerd in aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nicola aardappels	0,5	kg
langoustines maat 10-15	10	
citroen	1	
patentbloem	1,5	el
eieren	2	

- De geschilde aardappel julienne snijden met de mandoline of met de snijmachine (stand 3) en mes.
- Deze "pommes paille" 15 min. spoelen in koud water.
- Haal ze uit het water en droog goed tussen papier of een doek.
- Pel (laat het staartje zitten) en ontdarm de langoustines en bedruppel ze met een weinig citroensap.
- Haal ze door de bloem, klop overtollig bloem eraf en haal ze door de losgeklopte eieren.
- Omwikkel de langoustines met de "pommes pailles" en steek ze op een satéprikker.
- Frituur ze in olie van 180 graden.
- Laat ze op papier uitlekken en zouten

Opmerking:

Het wordt een "wolk" pommes paille die moet hechten aan de gebloemde en be-eide staart. De satéprikker gaat door de gehele langoustine. Het wordt dan een soort lolly.

Maastrichtse tête de veau met augurkjes, zilveruitjes en ei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschenkel en koteletten	1	kg
grote uien	2	
kruidnagelpoeder		
laurierblaadjes	3	
geconcentreerde tomatenpuree	3	el
bloem	100	gr.
boter	100	gr.
gelatineblaadjes	3	
nootmuskaat	1	
droge sherry	1	flinke scheut
kleine augurkjes	30	
zilveruitjes	30	
eieren	5	
roggebrood	5	sneetjes

Tête de veau:

- Verwijder het overtollig vet van het kalfsvlees en doe het in een pan.
- Giet er koud water bij tot het vlees onder staat en doe er de fijngehakte uien, een mespuntje kruidnagelpoeder, de laurierblaadjes en peper en zout bij.
- Breng aan de kook en laat in 25 minuten zachtjes gaarkoken.
- Haal het vlees uit de pan en laat afkoelen.

Saus:

- Zeef het kookvocht van het vlees en houd warm.
- Maak beurre manié door gelijke delen boter en bloem op kamertemperatuur tot een homogene massa te mengen.
- Bind dan het kookvocht door beetje bij beetje beurre manié er door te roeren. Zorg dat de saus voldoende dikte krijgt.
- Meng er de tomatenpuree erdoor en laat even koken om de bloemsmak te laten verdwijnen.
- Voeg de geweekte gelatine toe om wat meer stevigheid te krijgen.
- Kruid met een mespuntje kruidnagelpoeder en evenveel nootmuskaat, peper en zout en breng verder op smaak met een flinke scheut sherry.
- Meng het vlees in deze massa.

Afwerking:

- Smeer 10 bakjes goed in met boter.
- Vul de bakjes met het vlees/sausmengsel.
- Laat afkoelen.

Presentatie:

- Kook de eieren hard en snijd in plakjes.
- Stort de bakjes en leg bij het vlees de augurkjes, zilveruitjes en plakjes hardgekookt ei.
- Leg er een half sneetje roggebrood bij.

Zuring-kervelsoep (Greun sop)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinke soepkip	1	
wups	500	gr.
zuring	200	gr.
eigelen	4	
kookroom	4	dl
kervel	1	bosje

Kippenbouillon:

- Bereid in de hogedrukpan 2,5 liter kippenbouillon volgens standaard recept

Soep:

- Kuis de zuring zoals spinazie en verwijder de harde delen
- Doe de zuring bij de bouillon en zet op het vuur; als de bouillon kookt, is ook de zuring klaar
- Voeg de losgeklopte eigelen en room op het einde van de bereiding toe en laat niet meer koken
- Mix kort (zuring moet fijn zijn) en breng op smaak met peper en zout
- Roer nog een klontje boter erdoor

Presentatie:

- Schep de soep in warme kommen
- Garneer ruim met blaadjes kervel
- Onmiddellijk uitserveren

Zuurvlees op Maastrichtse wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager runderpoulet	1200	gr.
uien	6	
laurierblaadjes	8	
kruidnagels	9	
azijn		
appelstroop		
maïzena		

Zuurvlees:

- Doe de runderpoulet in een diepe kom (met deksel)
- en voeg 4 gesnipperde uien, de laurierblaadjes en de kruidnagels toe.
- Zet dit helemaal onder de azijn zetten.
- Laat de marinade ongeveer 1 uur staan.
- Schep het vlees uit de marinade scheppen met een schuimspaan en verwijder de laurierblaadjes en de kruidnagels.
- Droog het vlees met keukenpapier en braad het rondom goed bruin.
- Voeg de uien uit de marinade toe, plus nog de 2 vers gesnipperde uien.
- Smoor dit even mee.
- Voeg lepels azijnmarinade toe (als je van zuur houdt meer lepels azijn!) en laat het vlees ongeveer 1 uur gaar stoven.
- Voeg nu nog 1 lepel azijn toe met appelstroop. (Gebruik veel appelstroop als je het graag zoetzuur wilt hebben). Dat maakt het dan ook Maastrichts zuurvlees!
- Als het nodig is om de saus te binden gebruik dan wat maïzena of allesbinder.

Presentatie:

- Serveer met frites met mayonaise en appelcompote.
- Voor de liefhebbers: een lekker Limburgs biertje erbij.

Appelcompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
friszure appels	1	kilo
vanillesuiker	2	zakjes
suiker		
kaneel	1	theelepel
citroensap	3	el
rozijnen	100	gram
amandelschaafsel	100	gram

- Snijd de appel in 8 parten en verwijder het klokhuis.
- Voeg vanillesuiker -en naar eigen smaak suiker- toe en meng het met de appels, strooi dan de kaneel, citroensap, rozijnen en het amandelschaafsel er overheen en zet het geheel gedurende 15 minuten op een matig vuur.
- Doe de appelcompote in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- Zet het tot gebruik in de koelkast.

Patat (zoals het hoort)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patataardappelen (zgn. bonken)	2	kg
ossenswit (in friteuse)		

- Schil de aardappelen en snijd ze in stevige frieten
 - Doe ze in een kom en bestrooi met flink wat zout, meng goed en doet er koud water bij zodanig dat de frieten onder staan.
 - Laat een uur staan, langer mag ook (vocht wordt aan de frieten onttrokken waardoor ze krokanter worden).
 - Laat de frieten uitlekken in een vergiet en spoel even af.
 - Dep de frieten goed droog met een schone keukendoek.
- Bakken:
- 1e fase: bak de frieten voor om ze gaar te krijgen in ossenswit van 160 graden C en laat ze uitlekken.
 - 2e fase: bak de frieten mooi krokant bruin in ossenswit van 200 graden C
 - Laat uitlekken in een zeef
 - Dit alles niet in te grote hoeveelheden tegelijk

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren of 2 eidooiers	4	
fijne mosterd	4	tl
witte wijnazijn	3	el
olie	4	dl

- Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn
- Klop de dooiers met de mosterd en de azijn en wat zout.
- Voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot de mayonaise de gewenste dikte heeft.
- Als je in de blender bereidt, gebruik dan hele eieren.
- In de blender verandert het geluid als de mayo dikte heeft. Hoor je "blob", dan zet je meteen het apparaat uit.

KAAS Limburgse kaasjes

Limburgse kaasjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rommedoe of hervekaas	200	gr.
limburgse geitenkaas	200	gr.
limburgse blauwaderkaas	200	gr.
bruine afbakstokbroden	3	
druiven	250	gr.
olijven	250	gr.
dadels	250	gr.

Presentatie:

Maak een à twee mooie kaasplanken en serveer er stokbrood, druiven olijven en dadels bij. Naast een glas wijn smaakt hier bij ook oud bruin bier of Ridder pils

Rijstevlaai

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pap-rijst	125	gr.
melk	8,5	dl
suiker	125	gr.
eieren	3	
vanillesuiker	1	zakje
custardpoeder	1	el
saffraan		

- Maak een bodem van vlaaideeg (zie hierna)
- Breng de melk aan de kook en roer de rijst en de helft van de suiker erdoor.
- Blijf roeren tot de melk opnieuw kookt.
- Doe de deksel op de pan en zet hem op een laag vuur.
- Controleer na een uur of de rijst gaar is (of eerder volgens de gebruiksaanwijzing).
- Roer de vanillesuiker erdoor.
- Scheid de eieren.
- Doe de rest van de suiker bij de dooiers en klop ze tot schuim.
- Roer de schuim door de rijstepap.
- Klop het eiwit stijf en lepel dit door de pap.
- Voeg evt. een eetlepel custardpoeder toe.
- Verdeel de pap gelijkmatig over de vla bodem en zet de vlaai 25 tot 30 minuten in de oven (220 graden).
- Bakkersgeheim: een beetje saffraan door de rijstepap.

Vlaaideeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	15	gr.
bloem	250	gr.
suiker	20	gr.
melk	1,5	dl
boter	20	gr.

- Gist met een klein gedeelte van de lauwe melk aanmaken.
- Van bloem, suiker, aangemaakte gist en lauwwarme melk een deeg maken.
- Het deeg goed doorkneden en met een doek afgedekt op een warme plaats laten rijzen.
- Als het deeg goed uitgerezen is, opnieuw doorkneden en met een deegroller dun uitrollen ter grootte van de taartvorm.
- De vorm beboteren en het deeg overdoen.
- Het deeg moet aan alle kanten tegen de rand van de plaat opgezet zijn.
- Het deeg dat oversteekt met de deegrol afrollen.
- Het deeg met een vork hier en daar inprikken en nogmaals op een warme plaats laten rijzen.
- Op het uitgerezen deeg de vulling aanbrenge (zie hierboven)

Opmerking:

- Deze vlaaideeg kan bij bijna iedere Limburgse vlaai gebruikt worden. Baktijd varieert van 20 tot 40 min.