

2005 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT ARTISJOKBODEM MET WARME BASILICUMDRESSING

Artisjokbodem met warme basilicum dressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ongezouten cashewnoten	40	gr.
artisjokbodems à 400 g	2	blikjes
verse basilicum	15	gr.
citroenrasp	1	theelepel
mosterd	1	theelepel
notenolie	3	el
droge witte wijn	1	dl
zout		
peper		

1. Cashewnoten in droge koekenpan licht roosteren. 2. Artisjokken afspoelen en droogdeppen. 3. Basilicumblaadjes met citroenrasp, mosterd, olie en wijn pureren tot gladde saus. 4. Cashewnoten fijnhakken; 10 noten heel laten. 5. Basilicumsaus licht verwarmen maar niet laten koken. 6. Op smaak brengen met peper en zout. 7. Gemalen noten toevoegen en de bodems vullen met saus en garneren met een hele noot. 8. Direct serveren.

VOORGERECHT SALADE VAN RUCOLA EN SCAMPI'S

Salade van rucola en scampi's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	125	gr.
rucolacress	3	bakjes
gedroogde tomaten in olie	15	stuks
cayennepeper		
kappertjes	5	el
olijfolie		
grote scampi's	30	stuks

1. Rucola over 10 borden verdelen en de rucolacress erboven fijnknippen. 2. Gedroogde tomaten in reepjes snijden en over de salade verdelen. 3. Scampi's pellen maar staartjes laten zitten. Darmkanaal verwijderen. 4. Cayennepeper erover strooien en bakken in de hete olie. 5. Garnalen op de salade leggen, bestrooien met de kappertjes en besprenkelen met de olie van de tomaten.

Tongrolletjes met zalm in een saus van roze grapefruits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde en witte rijst	250	gr.
kippebouillon	0.5	liter
steranijs	0.5	stuks
tongen van ca. 400 gr per stuk	3	stuks
zalm van ca. 300 gr	1	moot
citroensap	5	el
basilicum	2	bosjes
bindtouw		
roze grapefruits	3	stuks
sjalotjes	2	stuks
koude boter	250	gr.
cayennepeper	1	mespunt
zout		
peper		

1. Breng de rijst met de bouillon en de steranijs aan de kook. 2. Laat de rijst op zacht vuur gaar worden. 3. Doe de rijst in een kom en verwijder de steranijs. 4. Houd de rijst afgedekt warm. 5. Fileer de tongen. 6. Trek het vel van de zalm en trek de graatjes eruit. 7. Leg de vis op een platte schaal, bedruppel met citroensap en bestrooi licht met zout. 8. Verdeel de zalm in 10 even grote plakjes en leg ze op de tongfilets. 9. Leg er een blaadje basilicum op. 10. Rol de tongfilets op vanaf de smalle kant en bind ze vast met bindtouw. Zet ze tot gebruik in de koelkast. 11. Schil twee van de grapefruits en snij de partjes los tussen de vliezen. Er moeten 20 partjes zijn. 12. Pers de andere grapefruit uit. 13. Snipper de sjalotjes en fruit ze in een eetlepel boter. 14. Vul het grapefruitsap met water aan tot ¼ ltr. Giet bij de sjalotjes en breng aan de kook. 15. Zet de visrolletjes rechtop in het vocht. Laat de rolletjes 8 minuten pochieren. 16. Neem ze uit de pan en verwijder het bindtouw. Houd ze warm. 17. Monteer het vocht met koude boter en breng op smaak met peper, zout en cayennepeper.

Lamszadel met tian

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamszadels	3	stuks
olijfolie	1.5	dl
enkele takjes verse tijm		
zout		
peper		
boter	100	gr.
lamsbotten in stukken gehakt		
mirepoix van ui, wortel en selderij	150	gr.
knoflook, geperst	2	tenen
kalfsbouillon	1	liter
tomatenpuree	1	eetlepel
bouquet garni met veel tijm	1	stuks
ui	750	gr.
courgette	500	gr.
kerstomaatjes	450	gr.
paneermeel		
verse tijm		

1. Been de lamszadels uit en snijd ze in noisettes. 2. Bewaar de botten. 3. Leg de noisettes in een schaal, giet de olie erover en voeg takjes tijm en peper toe. 4. Keer ze even om zodat beide zijden gelijkmatig met olie en tijm bedekt zijn. 5. Laat op een koele plaats marineren tot gebruik. 6. Verhit voor de saus de olie in een pan en bak hierin de lamsbotten bruin. 7. Voeg de mirepoix en de knoflook toe en bak ze tot ze bruin zijn. 8. Voeg vervolgens al roerend de tomatenpuree en de bouillon toe en kook 1 minuut door. 9. Voeg het bouquet garni toe, breng aan de kook en schuim af. 10. Temper het vuur en kook 30 minuten in. 11. Zeef en breng op smaak met zout en peper. 12. Verhit de boter in een grote koekenpan bestrooi de noisettes met zout en peper en bak ze tot ze aan beide zijden mooi zijn, maar van binnen nog roze. 13. Fruit de gesnipperde uien in olijfolie glazig. 14. Bekleed een ovenschaal met bakpapier en zet hierop 10 ringen van 7,5 cm doorsnede. 15. Verdeel de uien over de ringen. 16. Blancheer de courgettes en snijd ze in plakjes. 17. Leg de plakjes dakpansgewijs op de uien. 18. Snijd de kerstomaatjes in partjes en leg ze op de courgettes. 19. Bestrooi met peper, zout, paneermeel en fijngehakte tijm. 20. Verwijder de ringen en bak de tians gedurende 10 minuten in de oven op 180°C.

Bavarois van geitenkaas en witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	6	dl
vanillestokje opengesneden	1	stuks
witte chocolade in stukjes	125	gr.
zachte geitenkaas, verkruimeld	75	gr.
witte gelatine	1.25	blaadje

1. Verwarm 1 dl slagroom met het vanillestokje. 2. Voeg de chocolade toe en laat onder voortdurend roeren smelten. 3. Roer de geitenkaas erdoor en laat het smelten op gematigd vuur. 4. Week de gelatine in koud water, knijp uit en laat het, van het vuur af, in het warme chocolade mengsel oplossen. 5. Haal het vanillestokje eruit, schrap het merg eruit en voeg dit weer toe aan het chocolademengsel. 6. Klop 5 dl slagroom lobbig en spatel door het chocolademengsel. 7. Schep het mengsel in 10 vormpjes en laat in de koelkast opstijven.

Amandelkrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	125	gr.
poedersuiker, gezeefd	125	gr.
bloem, gezeefd	20	gr.
zout	1	mespuntje
boter	40	gr.
eiwitten van kleine eieren	3	stuks

1. Schep in een kom 100 gr geschaafde amandelen, poedersuiker, bloem en zout luchtig door elkaar. 2. Smelt 25 gr boter en roer het samen met de eiwitten door het amandelmengsel. Blijf zolang roeren tot een glad beslag is verkregen. 3. Laat het beslag hierna 30 minuten rusten. 4. Zet de kom op een koele plek maar niet in de koelkast. 5. Schep 10 bergjes beslag op een beboterde bakplaat. 6. Houd de onderlinge afstand zo groot mogelijk. 7. Strijk de bergjes plat met een natgemaakte lepel en bestrooi ze met de rest van de geschaafde amandelen. 8. Plaats de bakplaat in een tot 160°C voorverwarmde oven. Reken op 10-12 minuten baktijd. 9. Steek de koekjes met een paletmes los en hang ze over de steel van een houten lepel om ze te laten krullen.

Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	gr.
aardbeien	500	gr.
citroen, sap	1	stuks
water	1	dl

1. Verwarm 1 dl water met de suiker tot deze is opgelost. 2. Pureer de aardbeien en meng ze met de suikerstroop en het citroensap.