

# 2005 maart

CCN Limburg · Lente

**AMUSE** Amuse van mediterrane groenten

## Amuse van mediterrane groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
rode paprika	1	
gele paprika	1	
kleine rode uien	2	
knoflook	3	teentjes
provinçaalse kruiden	2	el
zwarte olijven zonder pit	10	
olijfolie	4	el
artisjokkenharten (400 gr)	1	blik
eigeel	2	
zeezout		
grof gemalen zwarte peper		
geitenkaas (chèvre de bellay)	200	gr.
plakjes bladerdeeg (bevroren)	10	

1. Courgettes, paprika's schoonmaken en brunoise snijden. 2. Uien, knoflook en olijven snipperen. 3. Paprika, courgettes, uien, knoflook, Provinçaalse kruiden, olijven en olijfolie mengen in schaal. Dit ± 15 minuten laten intrekken. 4. Daarna de klein gesneden artisjokken door het mengsel groente scheppen. 5. Groente in wokschotel doen, zout en peper er royaal boven malen. Het geheel ± 10 minuten garen en regelmatig omscheppen. 6. Oven voorverwarmen op 200°. 7. Plakjes bladerdeeg ontdooien en uit ieder plakje twee rondjes steken. 8. De kleine delen gegaarde groente op klein stukje bladerdeeg leggen en de verkrumelde geitenkaas. 9. De rondjes bladerdeeg dubbel vouwen en bestrijken met eigeel. 10. Dit alles op ingevet bakpapier leggen. 11. Het geheel in voorverwarmde oven, van 210 gr, doen. Baktijd 10 minuten.

**Salade van kreeft en citrusvrucht**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftvlees of 2 grote kreeften	575	gram
sinaasappelen	5	
citroenen	5	
limoenen	5	
rode grapefruit	2,5	
ijsbergsla	2	kroppen
yoghurt	3,5	dl
room (12 el)	180	gr.
chilisaus (2 el)	30	gr.
cognac (1½ el)	25	gr.
cayennepeper		snufje
zout		
slaolie (4 el)	20	gr.
stokbroden	2	
kruidenboter		

1. Kreeften koken in de court bouillon, zie receptuur. 2. Vlees uit de kreeft halen. 3. Yoghurt, chilisaus, room, cognac, cayennepeper en een snufje zout door elkaar roeren en het kreeftvlees erdoor scheppen. 4. Van elke citrusvrucht een lange, dunne reep schil afsnijden. Het wit eraf schrapen en de repen in dunne reepjes snijden. 5. De reepjes in kokend water leggen, 1 minuut laten koken en afgieten. Onder de koude kraan afspoelen, laten uitlekken en apart houden. 6. De citrusvruchten pellen en in partjes uit de vliezen snijden. Om het sap op te vangen, doet u dit boven een kom. 7. Aan het sap in de kom 4 el slaolie toevoegen en de stukjes citrusvrucht erdoor scheppen. 8. De ijsbergsla in reepjes scheuren en over de borden verdelen. Het kreeftvlees op de sla scheppen. 9. Stokbrood afbakken. 10. De stukjes citrusvrucht op en om het kreeftvlees leggen. Het gerecht voor het serveren bestrooien met de reepjes schil.

## Courbouillon voor de kreeft

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	3	liter
witte wijn	1	liter
azijn	¼	liter
zout	40	gr.
fijngemaakte peperkorrels	15	
laurierblad	1	
tijm	2	takjes
selderij	1	tak
peterselie		enkele takjes
in ringen gesneden ui	1	

1. Meng de ingrediënten van de cour bouillon en breng aan de kook (15 minuten koken). 2. Kook de kreeft ongeveer 10 minuten in de bouillon, doe het hoofd eerst in het water. 3. Vlees uit de kreeft halen: met scherp mes achter de kop deze eraf snijden, vlak bij het lijf de scharen afsnijden en schalen openbreken, snijd het lijf in twee helften in de lengte, haal het vliesachtige zakje eruit dat zich ter hoogte van de kop bevindt en dat gruis bevat (wegdoen), Bewaar de karkassen en schalen voor de kreeftenbisque!! Het kreeft vlees is voor de salade.

## Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	2	liter
graten en koppen van witvis (b.v. tong, wijting, tarbot)	1	kg
ui	1	kleine
bleekselderij	1	stengel
boter	60	gr.
droge witte wijn	1	dl
water	2	liter
bladpeterselie	6	takjes
laurierblad	1	

2. Verwijder eventuele kieuwen van de vissenkoppen. Laat de koppen en graten 3 tot 4 uur in koud water weken. 3. Hak de graten en koppen grof. 4. Snij de ui en bleekselderij grof. 5. Fruit de ui en bleekselderij in de boter in een steelpan op een laag vuur. 6. Voeg, wanneer ze zacht zijn, de graten en koppen toe en laat 2 tot 3 minuten koken onder regelmatig omroeren. 7. Giet er de wijn bij, draai het vuur hoger en laat met de helft inkoken. 8. Voeg het water en de kruiden toe en breng aan de kook onder regelmatig afschuimen. 9. Draai het vuur lager en laat alles onafgedekt 25 minuten koken. 10. Passeer door een met neteldoek beklede zeef en laat afkoelen.

## Kalfsbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon	1	liter
kalfsschenkel, gehakt	500	gr.
open gespleten	½	kalfspoot
ui	½	grote
wortel	1	grote
bleekselderij	½	stengel
water	1,7	liter
knoflook	1	teen
tijm	1	takje
tomatenpuree	¼	eetlepel

1. Braad de botten en kalfspoot aan in een op 220° voorverwarmde oven, waarbij u ze af en toe omschept, tot ze rondom bruin zijn. 2. Doe ze vervolgens in een grote pan. 3. Snij de ui, wortel, bleekselderij grof en bak ze goudbruin in een braadpan, waarbij u ze regelmatig omschept met een houten lepel. 4. Giet het overtollig vet af en doe de geroosterde groenten vervolgens in de pan met de botten. 5. Zet de braadpan op een hoog vuur en blus af met 1,5 dl water. Schraap alle aanbaksels los met een houten lepel. Giet het vocht dan in de pan met de botten. 6. Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng het aan de kook. 7. Schep het schuim en vet die naar boven komen af. Draai dan het vuur lager en laat het 3½ uur zachtjes sudderen, waarbij u af en toe afschuimt. 8. Passeer de bouillon door een fijn zeef en laat hem afkoelen.

## Kreeftenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenkoppen	3	kg
karkassen van de kreeft		
ui	1	grote
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
olijfolie	2	el
peterselie met blad	4	takjes
verse tijm	1	takje
laurierblad	1	
tomaten	2	grote
tomatenpuree	2	el
cayennepeper	½	theelepel
cognac	1	eetlepel
droge witte wijn	3	dl
zeezout		
slagroom	5	dl
armagnac	± 1,2	dl
kleine harde broodjes	20	

1. Kraak de kreeftenkoppen met vleeshamer of met een deegroller in kleine stukjes. 2. Snij de ui, wortel, bleekselderij en tomaten grof. 3. Fruit de ui, wortel en bleekselderij in de olijfolie in een grote soeppan. 4. Schep er, wanneer de groenten mooi goudgeel zijn, de kruiden en de stukjes kreeftenkop door en zorg dat niets aanbakt. 5. Schep er, wanneer de schalen na ± 5 minuten heet zijn, de stukjes tomaten, tomatenpuree en cayennepeper door. 6. Voeg de cognac toe en roerbak het geheel 1 à 2 minuten. 7. Giet er de witte wijn bij en laat het geheel minstens 3 minuten koken. 8. Giet er beide bouillonsoorten bij en breng aan de kook. 9. Breng licht op smaak met zeezout. 10. Laat onder af en toe omscheppen 40 minuten trekken en schep daarbij naar boven drijvend schuim af. 11. Passeer door een vergiet boven een grote kom en druk op de schalen om er alle sap en smaak uit te krijgen. 12. Passeer het vocht dan door een fijne zeef boven een schone pan. 13. Breng aan de kook en schep naar boven drijvend schuim af. 14. Laat het tot tweederde inkoken. 15. Giet er tot 5 dl (of naar smaak) slagroom bij en laat 5 minuten koken. 16. Klop voor een cappuccino-effect de soep schuimig op met een staafmixer. 17. Broodjes afbakken.

**Sinaasappelsorbet**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dun afgeschilde schil van 2 sinaasappels		
water	6	dl
suiker	340	gr.
sinaasappelsap (van 5 grote sinaasappels)	0,75	liter
mineraalwater zonder koolzuur	0,375	liter
bosje munt		

1. Laat in een pan de schil met het water en de suiker 20 minuten zachtjes koken. 2. Laat de suikersiroop afkoelen. 3. Verwijder de schil van de sinaasappels en snipper deze ragfijn. Houd het apart. 4. Vermeng de suikersiroop, het sinaasappelsap en het mineraalwater in een kom. 5. Schenk het mengsel in de kom van de ijsmachine. Laat het mengsel bevroren volgens de gebruiksaanwijzing van de machine. 6. Schep er vlak voordat het ijs stevig wordt de gesnipperde sinaasappelschil door.

## Antilliaans feesthammetje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ham zonder been (ongeveer 180 gram per persoon)		
kruidnagelen	20	
bruine basterdsuiker		
ananas (aantal afhankelijk van grootte van de ham)	2	
rum		
cocktailprikkers		
cranberry's (in saus)		

1. Ham(men) inkerven. 2. De ham inwrijven met bruine suiker. 3. De kruidnagelen in de ham steken. 4. De ananas schoonmaken en met een ananassnijder in schijven snijden. 5. Laat de schijven goed uitlekken en steek ze daarna met cocktailprikkers op de ham. 6. Plaats de hammen in een braadslede in een voorverwarmde oven, gedurende 60 minuten op 160 graden C. 7. Het vlees om de 10-15 minuten bedruipen met een mengsel van bruine suiker en rum. De verhouding is: op 0,3 dl rum 45 gram bruine suiker. 8. Na 60 minuten braadtijd de temperatuur terugbrengen naar 60 graden en zo laten staan tot het moment van opdienen. 9. Cranberry's in een pan vermengen met het ananassap en op smaak brengen met zwarte peper.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	750	gr.
knolselderij met groen, anders bosje selderijblad	750	gr.

Schil de aardappelen. Maak de selderij knol schoon. Snij het groen klein. En blancheer dit. Kook de aardappelen en de knolselderij tot ze gaar zijn. Laat beide uitdampen. Maak een stampot van beide met melk en boter. Op het laatste moment wat groen er door scheppen.

## Bijgerecht: Doperwtten met sla en ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
uien, fijngesnipperd	2	kleine
sla	2	kleine kroppen
doperwtten	900	gr.

1. Smelt de boter in een steelpan met dikke bodem. Bak de uisnippers hierin op een middelhoog vuur tot ze net zacht zijn. 2. Snijd de kroppen sla door het hart in tweeën, leg de helften met de snijkant op een plank en snijd ze in dunne reepjes. Leg de slareepjes op de ui en voeg de doperwtten en water toe. Strooi er een beetje zout en peper over. 3. Sluit de pan goed af en kook de sla en doperwtten zachtjes op een laag vuur tot de doperwtten zacht zijn. Serveer meteen.

**Sneeuweieren (oeufs à la neige Gisou)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	20	
suiker	375	gram
melk	1,25	liter
vanillestokjes	2	
gesnipperde amandelen		
gekarameliseerde suikersiroop		

De pudding: 1. Splits de eieren, bewaar het eiwit voor later. 2. Klop de eierdooiers met de helft van de suiker, zonder te verwarmen, tot het mengsel enigszins stijf is en aan de garde blijft hangen (teneinde de eieren goed stijf te kunnen kloppen kun je een snufje zout of een druppel citroen aan het eiwit toevoegen). 3. Snijd het vanillestokje doormidden in de lengte en doe het in de melk, breng de melk aan de kook. 4. Voeg de melk bij de eierdooiers (roeren). 5. Zet dit mengsel op het vuur en roer erin met een houten lepel. Zodra de pudding dik begint te worden, de pan van het vuur halen. Zorg ervoor dat hij niet kookt. Giet de pudding door een fijne zeef in een kom en blijf roeren tot hij volkomen is afgekoeld. Verdeel de pudding over diepe borden. De sneeuweieren: 1. Klop de eiwitten, in het begin zachtjes, als het eiwit schuimig is geworden sneller kloppen tot het stijf is. Het stijfgeklopte eiwit blijft aan de garde hangen. 2. Roer er daarna voorzichtig de andere helft van de suiker door om het eiwit luchtig te houden. 3. Neem een grote lage pan, vul deze voor  $\frac{3}{4}$  met water en breng dit aan de kook. Vorm, het liefst met een houten lepel, grote vlokken eiwit die op eieren lijken. Leg deze op het water en geef een tikje op de rand van de pan om ze van de lepel los te maken. Pocheer ongeveer 6 van deze sneeuweieren tegelijk (afhankelijk van de grote van de pan). Keer ze na 1 of 2 min. met behulp van een schuimspaan om, zodat ze aan alle kanten gaar worden. Laat ze uitlekken op een doek of een fijne zeef die op een schotel is geplaatst. Af laten koelen.