

2005 mei

CCN Limburg · Lente

Aspergeragout met scampi en champagnedressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	200	g
groene asperges	200	g
wortelen	100	g
ui	1	
scampi	20	
kreeftenpasta	10	g
boter	25	g
kreeftenfond	1,5	l
room	1	dl
droge witte wijn	1,5	dl
aardappelmeel		
citroensap	1	el
zout/peper		
knoflookpoeder		
cayennepeper		
suiker		
eierdooier	1	
druivepitten olie	5	dl
champagne	1	dl
honing		
peper zout		
gerookte zalm	100	g
gemengde pluksla		
topjes kervel	10	

Maak de asperges schoon en snij deze schuin in stukjes van 2 cm. Maak de wortelen schoon en snij ze brunoise. Maak de uien schoon en snij ze klein. Pel de scampi, halveer ze in de lengte en verwijder het darmkanaal. Dep ze droog en kruid ze met zout, peper en een beetje knoflookpoeder. Verhit de helft van de boter in een wok, smelt hierin de helft van de kreeftenpasta en bak vervolgens de scampi rondom 2 minuten in dit mengsel. Haal de scampi eruit en bak in hetzelfde mengsel 2 minuten de aspergestukjes. Haal ze uit het braadvocht en doe er de rest van de boter en kreeftenpasta bij. Bak hierin de uien glazig en voeg dan de kreeftenfond, room en witte wijn toe. Laat dit een beetje inkoken breng zonodig op dikte met aardappelmeel. Pureer de saus in een blender en passeer door een bolzeef. Breng op smaak met een mespuntje cayennepeper. Doe de saus in een sauspan en voeg de aspergestukjes en de wortelbrunoise toe. Laat dit op een matig vuur gaar worden. Warm op het laatst de scampi helften mee. Breng op smaak met citroensap en suiker. Champagnedressing: Klop de eierdooier los en doe er 5 eetlepels druivenpittenolie en een eetlepel champagne bij. (verhouding 5 op 1) Breng op smaak met honing, peper en zout. Klop er een mooie emulsie van (staafmixer). Maak de sla schoon en snij de gerookte zalm in snippers. Uitserveren: Maak

een spiegelkje ragout op een groot bord. Zorg dat de scampi zijn verdeeld. Schik rondom de pluksla en verdeel er de zalmsnippers over. Garneer met een toefje kervel.

Tomatenroomsoep met gebakken rozemarijn en rozemarijnbroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	2	kg
ontbijtspek	50	g
kleine uien	2	
olie	2	el
teentje knoflook	½	
kleine wortel	1	
jeneverbessen	3	
zwarte peperbolletjes	1	tl
laurierblad	1	
krachtige runderbouillon of deels vervangen door asperge vocht	1	l
room of koksroom	1,25	dl
peper / zout		
suiker		
rozemarijn naalden	4	g
champignons	50	g
gezeefde bloem	275	g
gist	16	g
melk	65	cc
boter	80	g
zout	8	g
ei	1	
rozemarijn naaldjes		

Was de tomaten, verwijder de steeltjes en snij ze klein. Maak de uien schoon en snij ze klein. Snij het spek klein. Verhit in een grote pan de olie en bak het ontbijtspek krokant en daarna de ui glazig samen met de (uitgeperste) knoflook. Schil de wortel en snij deze in kleine stukjes. Vergruis de jeneverbessen en de peperkorrels. Doe de tomaat, de wortel, de vergruisde kruiden, het laurierblad en de runderbouillon in de pan met het spek. Laat op een middelhoog vuur 45 minuten koken. Passeer door een fijne zeef, doe er de room bij en breng opnieuw aan de kook. Breng op smaak met zout, peper en een beetje suiker. Haal de naalden van de takjes en frituur ze in hete olie gedurende 10 seconden. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Verkrummel de naalden (grof). Maak de champignons schoon en snij ze in heel dunne schijfjes. Rozemarijnbroodjes: Hak de rozemarijnnaalden heel klein. Klop het ei los. Verwarm de suiker en de melk tot 37 graden en los hierin de gist op. Vermeng vervolgens het ei met de melk. Doe de massa bij de bloem en maak er een soepel deeg van. Meng door het deeg de zachte boter, het zout en de rozemarijn naaldjes. Verdeel in 10 gelijke bolletjes en laat afgedekt onder een keukendoek 1 uur rijzen. Bak ze af in een voorverwarmde oven van 180 graden. Circa 15 minuten. Het brood is gaar als het hol klinkt als erop geklopt wordt. Serveren: Doe de soep in voorverwarmde kopjes en garneer met de gefrituurde naalden en de champignons. Serveer uit met een broodje.

VISGERECHT Vismousse op een bedje van asperges, tarbot en gebakken tomaat, met een mousselinesaus

Vismousse met tarbot en mousselinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet	600	g
eieren	2	
eiwitten	2	
crème fraîche	1,5	dl
room	1,5	dl
visfondpoeder		
peper zout		
prei	1	
olijfolie		
water	1	dl
citroensap	0,2	dl
witte wijnazijn	0,3	dl
witte wijn	0,4	dl
gekneusde witte peperkorrels	10	
sjalotten	2	
laurierbladeren	2	
eierdooiers	3	
gesmolten boter	200	g
witte asperges	20	
groene asperges	20	
boter		
tomaten	5	

Snij de visfilet klein en pureer of cutter met de eieren en eiwitten. Wrijf de mousse door een fijne zeef en plaats de mousse op ijswater ½ uur in de koeling. Klop de slagroom lobbijg. Klop vervolgens ¼ koude crème fraîche en ¼ van de room door de mousse, zet dit 1 kwartier terug in de koeling. Herhaal dit tot alles opgewerkt is. Breng op smaak met de visfondpoeder, zout en peper. Snij het lichtgroene deel van de prei in 1,5 cm brede linten en blancheer deze 2 minuten in licht gezouten water. Afkoelen in ijswater. Verwarm de oven op 160 graden. Vet kleine (soufflé) bakjes in met boter, droog de preirepen af en leg per 3 kruiselings in het bakje. Laat de prei overhangen. Vul de bakjes met de mousse en sla de preirepen naar binnen. Zet de soufflé bakjes in een bak met heet water (tot ongeveer 1 cm onder de rand) en gaar de vismousse in ongeveer 20-25 minuten in de oven. Saus: Maak de sjalotjes schoon en snij ze klein. Breng water, citroensap, wijnazijn, wijn, gekneusde peperkorrels, de sjalotjes en laurierblaadjes aan de kook. Laat dit op zacht vuur tot de helft inkoken. Zeef het vocht en laat afkoelen. Klop de eierdooiers au bain marie gaar en voeg, al kloppende en beetje bij beetje de gesmolten boter en het resterende vocht toe. Op smaak brengen met citroensap, peper en zout. Sla de room lobbijg en spatel deze door de saus. Houd warm. Maak de asperges schoon, snij ze schuin in stukjes van 5 cm en kook ze gaar. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en tussenschotten en verdeel in langgerekte stukjes. Kruid de tomaten voor het uitserveren met peper en zout en bak ze 2 minuten in en beetje boter. Serveren: Los de mousse op het midden

van een bord en verdeel de verschillende asperges eromheen. Giet er een beetje saus over. Drapeer met gebakken tomaat.

TUSSENGERECHT Rabarber - aardbeiensorbet

Rabarber - aardbeiensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	550	g
aardbeien	350	g
rode johannesbeergelei	300	g
aardbeienlikeur	0,5	dl

Maak de rabarber schoon en snij in stukjes van 3 cm. Spoel af onder een koude kraan. Was de aardbeien en verwijder het kroontje. Deel de aardbeien in vieren. Breng de gelei in een pan met dikke bodem aan de kook. Doe 10 stukjes rabarber in de gelei en laat deze 4 minuten pochieren. Haal ze uit de gelei en laat afkoelen. Doe dan de rest van de rabarber bij de gelei en kook ze gaar. Haal de pan van het vuur en voeg de aardbeien toe. Blender het geheel en passeer door een zeef. Voeg de likeur erbij en laat afkoelen. Draai het in de ijsmachine tot ijs. Maak de 5 aardbeien schoon. Laat het groen er aan zitten en halveer ze. Uitserveren: Spuit het ijs in voorgekoelde glazen. Gebruik een spuitzak met grote opening. Decoreer met een halve aardbei en de gepocheerde rabarberstukjes.

Rieslinghammetje met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
riesling hammetje	750	g
water	1,5	l
zout		
eieren	5	
asperges (aa)	50	
krielaardappelen	400	g
peterselie		
kruidenazijn	3	el
peperkorrels	6	
boter	175	g
citroen	0,5	
witte peper		
cayennepeper		

Breng het water aan de kook en leg de hammetjes in het kokende water. Dek af met aluminiumfolie en doe er vervolgens een deksel op. Zet het vuur klein. Kook de eieren, schil ze en scheid het wit van de dooier. Hak beiden apart grof. Hak de peterselie fijn. Schil de asperges. Doe koud water in een asperge pan of, als u die niet heeft, een ruime pan. U kunt ook een braadslee gebruiken. Voeg wat zout, suiker, de schillen en de onderkantjes van de asperges toe. Breng het geheel zachtjes aan de kook. Laat de asperge-schillen een tijdje trekken. Verwijder de schillen en de onderkantjes. Voeg de asperges toe en kook de asperges zachtjes 7 tot 10 minuten. Zet het vuur uit. Tip: Zorg dat de asperges altijd onder staan tijdens het koken. Leg daartoe een theedoek boven op de asperges. kook de asperges beetgaar. Sauteer de aardappeltjes in ruim boter. Saus (Hollandaise): Plet de peperkorrels en doe ze in een pannetje met het water en de azijn. Laat dit tot de helft inkoken. Laat afkoelen. Splits de eieren. Klaar 175 gram boter (bovenliggend witte laagje afscheppen) en houd deze warm. Sla, au bain marie de eierdooiers door de ingekookte vloeistof tot deze begint te binden. Giet in een dun straaltje de geklaarde boter, onder voortdurend kloppen, bij. Zeef de saus. Breng op smaak met citroensap, peper, zout en een mespuntje cayennepeper. Uitserveren: Snij, vlak voor het serveren, het hammetje op de snijmachine op stand 2 in plakjes. Leg de asperges op een voorverwarmd bord. Garneer met het eigeel en wit en enkele plakjes ham. Nappeer de asperges met saus Hollandaise. Verdeel er de aardappeltjes over. Bestrooi de aardappeltjes met de gehakte peterselie.

DESSERT Krokante aardbeientaart met aardbeien en frambozensaus

Krokante aardbeientaart met aardbeien en frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	100	g
amandelen	100	g
eieren	4	
suiker	200	g
zakje vanillesuiker	1	
cakemeel	200	g
aardbeien confituur	200	g
water	1	dl
aardappelzetmeel	1	tl
blaadjes rode gelatine	2	
blaadjes witte gelatine	3	
melk	0,2	dl
slagroom	2	dl
zout		
vanillestokje	1	
eigeel	1	
bindmiddel	10	g
aardbeien	500	g
frambozencoulis	100	g
aardbeien, schoongemaakt	200	g
geslagen room in spuitzak		

Amandelkrokant: Hak de amandelen grof. Karamelliseer de suiker in een pan met dikke bodem. Voeg de amandelen toe en bak ze even mee. Stort de massa op een geolied RVS of marmer vlak en hak na afkoeling klein. Bodem: Verwarm de oven op 160 graden. Vet een springvorm van 28 cm met boter en bestuif dit met bloem. Mix de suiker met de boter en de vanillesuiker tot een lichtgekleurde romige massa. Voeg de eieren en het gezeefde cakemeel toe. Mix alles tot een egaal mengsel. Meng $\frac{3}{4}$ van het amandelmengsel erdoor. Vul de springvorm en bak af voor 60 a 70 minuten. Confituur: Verwarm de aardbeienconfituur met 1 dl water. Klop een el. aardappelzetmeel door een klein beetje koud water. Week de rode gelatine in koud water en voeg dit bij de confiture. Laat afkoelen.(af en toe roeren) Vulling: Week gelatineblaadjes in water. Melk, 1 dl room, suiker en opengesneden vanillestokje in pan doen. Eigeel, bindmiddel en $\frac{1}{8}$ van het melkmengsel lobbij slaan. De rest van het melkmengsel aan de kook brengen. Vanillestokje verwijderen en van vuur af eigeelmengsel erbij mengen. Nog 1 minuut roerend doorkoken. Even laten afkoelen en dan de geweekte gelatine grondig erdoor mengen. Laat afkoelen onder af en toe roeren. Opbouw: Was de aardbeien en laat ze uitlekken. Houd 14 kleine aardbeien, met groen, voor de garnering achter. Maak de rest schoon en halveer ze. Halveer het biscuit zodat er 3 schijven ontstaan. Leg de onderste bodem op een plank. Leg op deze bodem dicht aaneen de gehalveerde aardbeien. Indien de aardbeien dik zijn gebruik dan alleen de buitenste delen. De laag moet maximaal 1 cm dik zijn. Maak de restanten van de aardbeien klein en verdeel over open plekken. Bekleed de rand van de springvorm met bakpapier en leg deze om de bodem op de

plank. Bestrijk de aardbeien met de confituur en maak glad. Druk hierop de 2e bodem. Bekleed deze bodem eveneens met aardbeien. Sla 1 dl slagroom stijf met 20 gram suiker en spatel deze onder het vanillemengsel. Hou 4 el apart. Bestrijk de aardbeien met de vanillecrème. Druk de 3e bodem erop en bestrijk deze met de 4 el. Zet dit 4 uur in de koeling weg. Sla de rest van de room stijf met suiker. Spuit met een gekartelde spuitmond een mooie rand op de taart en druk daar de 14 aardbeitjes in. Strooi de rest van het amandelkrokant in het midden. Snij er mooie taartpuntjes van. Saus: Kook de suiker en water 2 minuten. Van het vuur de coulis erbij. Serveren: Schik op speels wijze de aardbeien tegen de taartpunt. Giet daar de frambozensaus over en garneer met een toef slagroom.