

2005 juni

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Keftedakia me ouzo & tzatziki

Keftedakia me ouzo & tzatziki

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes oud brood	3	
grote ui	1	
lamsgehakt	500	gram
fijnggehakt peterselie	5	el
knoflook fijnggehakt	1	teen
ei, losgeklopt	1	
ouzo	2	el
zout		
kaneel	1/4	theelepel
versgemalen peper		
bloem	50	gram
griekse olijfolie	1.25	dl
grote komkommer	1	
griekse yoghurt, uitgelekt	2	dl
zure room	1.25	dl
knoflook, geperst	3	teentjes
olijfolie	1	eetlepel
suiker	1	theelepel
wijnazijn	3/4	eetlepel
munt of dille, gehakt	2	el
kleine pita broodjes	10	

Gehaktmengsel: Meng alle ingrediënten voor het gehakt door elkaar. Vorm er 20 à 25 balletjes van en wentel ze door de bloem. Verhit de olie in een grote anti aanbakpan en bak de balletjes op hoog vuur snel bruin en gaar. Laat ze uitlekken op keukenpapier en dien ze heet op.

Tzatziki: Rasp de gewassen, geschilde komkommer met een grove rasp. Laat die goed uitlekken of druk er zoveel mogelijk vocht uit. Klop de yoghurt en de zure room tot een romig mengsel en roer er de knoflook, komkommer, olie en wat zout, peper en suiker door. Voeg azijn en de verse kruiden toe. Zet de saus koel weg. Uitserveren: Leg 1 of 2 balletjes op een klein bordje en serveer er een lepel saus bij en pita brood.

Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten op sap	2000	gram
komkommers	3	
rode paprika	1	
uien, schoongemaakt en in stukken	2	
rode spaanse pepers	2	
zout		
peper		
knoflook	2	teentjes
sherryazijn	4	el
spaanse olijf olie	8	el
bladselderij	50	gram
koriander	50	gram
stokbroden	2	
olijfolie		
knoflook extra voor aan tafel	2	teentjes
ui	1/2	
schaaltjes spaanse olijf olie		
tomaten (ontpit)	3	
groot grof boeren brood	1	

Schil en snijd 3 komkommers, 1 paprika en de tomaten in grove stukken. Maal dit samen met de ui, knoflook en de pepers(zonder zaad) fijn in een blender en wrijf het door een zeef. Breng de soep op smaak met zout en peper, olijfolie en de sherryazijn. Zet de soep koud weg en laat deze zeer koud worden. Snijd de rest van de groente in brunoise en serveer deze in een aparte schaal bij de soep. Snijd schuine plakken van het stokbrood en wrijf een ovenplaat in met olie en knoflook. Bak het brood tot croutons. Extra: Zet optafel, tenen knoflook, olie en halve ontvelde tomaten zonder zaad. Dit is om het brood te "besmeren". Uitserveren: Serveer de soep in kleine soepkopjes.

Lasagne van champignons met een luchtige truffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem(00)	600	gram
middelgrote eieren	6	
zout	1	theelepel
kleine champignons, in plakjes	500	gram
gesnipperde sjalotten	2	
spek	50	gram
gesnipperde salie	1	theelepel
gehakte rozemarijn	1	theelepel
knoflook olie		
brandy, flinke scheut		
sherry, flinke scheut melk		
boter	20	gram
bloem	30	gram
gesneden sjalot	1	
brandy		
madera		
knoflookolie		
slagroom	6	dl
truffeljus		
luchtig geslagen slagroom	6	el
wilde spinazie	500	gram
zeer kleine witte champignons	200	gram
peterselie, gesnipperd		
spekblokjes indien gewenst	50	gram

Pastadeeg: Zeef de bloem en het zout op een schoon werkblad. Maak een kuiltje in het midden en breek hierin de eieren. Werk de eieren met een vork geleidelijk door de bloem. Laat hierbij het kuiltje intact zodat de eieren niet kunnen weglipen. Ga zo door tot alle bloem is opgenomen. Het deeg wordt op een gegeven ogenblik te dik om nog met de vork te bewerken. Vorm er met uw handen een bal van. Kneed het deeg door het met de muis van uw hand deels weg te duwen. Vouw het weer dubbel en draai het een kwart slag en ga zo door. Kneed het circa 10 minuten. Laat het deeg nu 20 minuten rusten. Bestuif het werkblad met bloem en rol het deeg uit. Verdeel het deeg in niet te grote stukken en draai het door de pasta machine tot de juiste dikte voor lasagne. Maak 40 velletjes van 7x7 cm. kook deze in licht gezouten water met 5 à 6 gaar in 2 minuten. Champignonragout: Bak de champignons, de spek, de sjalot en de beide kruiden in de knoflookolie tot de paddestoelen hun vocht loslaten. Blus af met de brandy en de sherry. Laat de champignons in een zeef uitlekken en vang het vocht op. Vul het vocht aan tot 3 dl met melk. Maak en roux van de boter en de bloem en laat dit circa 2 minuten zachtjes pruttelen. Voeg, al roerend, het opgevangen vocht toe en laat de ragout zachtjes gaar worden in 4 minuten. Voeg de champignons toe en houd deze ragout warm. Op smaak brengen met kippenfond. Truffelsaus: Doe voor de truffelsaus de

sjalotsnippers, brandy, madera en knoflookolie in een pannetje en kook het mengsel een beetje in. Voeg de slagroom toe en kook het geheel in tot ongeveer 4 a 5 dl. Pureer de saus met de staafmixer en wrijf hem door een zeef. Voeg een beetje truffeljus toe, breng de saus op smaak met een beetje zout en schep de luchtig geslagen room erdoor. Afwerking: Was en roerbak de spinazie. Grof snijden. Bak de kleine champignons (en spek) op zeer hoog vuur snel licht bruin. Maak op een warm bord een bedje van spinazie en daarop de lasagne met 4 lagen lasagnevelletjes, met de ragout ertussen en schep de truffeljus eromheen. Werk het geheel af met kleine champignons en de peterselie.

HOOFDGERECHT Kotopitta

Kotopitta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
vellen filodeeg, ontdooit	6	
kipfilets, in kleine stukjes	2	
lente uitjes, gesnipperd	1	bos
verse dille, fijn gehakt	3	el
bleekselderij fijngesneden	2	stengels
zout		
peper uit de molen		
gedroogde tijm	2	tl
gedroogde munt	1	tl
gedroogde majoraan	1/2	tl
gedroogde dragon	1/2	tl
feta, verkruimeld	150	gr.
kefalotyri of verse parmezaanse kaas, geraspt	2	el
eieren, geklopt	2	
ouzo	1/2	tl
ei, licht geklopt	1	

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een pasteivorm, met een doorsnede van 25 cm, in met olijfolie. Bedek het filo deeg met een vochtige doek zodat het niet uitdroogt. Doe de stukjes kip samen met de lente ui, dille, bleekselderij, zout, versgemalen peper en de kruiden in een grote kom. Strooi de feta en de geraspte kaas erover en meng deze massa goed. Meng er dan de geklopte eieren, de ouzo en 2 el olijfolie door. Leg een lap filodeeg op het werkblad en bestrijk het met olijfolie. Leg de volgende lap deeg erop en bestrijk dit ook met olie. Herhaal dit nogmaals. Leg het ingevette deeg in de vorm. Het overtollig deeg kunt u over de randen laten hangen. Verdeel het kimpengsel over het deeg. Maak van het resterende deeg, op de hierboven manier, een deksel en leg dit op de pastei. Druk de randen van het deeg aan, zodat het goed om de vulling sluit. Snijd het deeg enkele malen lichtjes in zodat het eventuele overtollige vocht kan ontsnappen. Bestrijk de Kotopitta met het losgeklopte ei. Bak de pastei in 45 a 50 minuten gaar en knapperig. Snijd de pastei in stukken en serveer hem warm of koud.

Zarzuela met zeebaars

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met huid, geschubd, van 100 a 125 gram	10	
trostomaten	10	
rode paprika	4	
nieuwe aardappels	10	
spaanse olijfolie		
boter	50	gram
uien	4	
knoflook, grof gesnipperd	7	teentjes
spaanse pepers	2	
visbouillon	2	dl
verse tijm	2	tl
bloem		
koriander	1	bosje
zeezout		
peper uit de molen		

Controleer de vis op graatjes en verwijder deze. Pinceer de tomaten en verwijder vocht en zaadjes. Snijdt het vruchtvlees in grove stukken. Snijd de schoongemaakte paprika in stukken van 1 a 1 ½ cm en doe hetzelfde met de schoongeboende aardappelen. Stoof de uien en de knoflook in ruim olijfolie. Voeg na 5 minuten de stukken tomaat, aardappel, paprika en de gesnipperde pepertjes toe. Giet de visbouillon erbij en breng het weer aan de kook. Voeg na 10 minuten de tijm blaadjes toe en laat het geheel nog 20 minuten zachtjes koken. Kerf de huid van de visfilets 3 keer in. Haal de huidzijde door de gezeefde bloem. Bak de vis aan weerszijde goudbruin. Eerst 3 minuten op de huidzijde en vervolgens 1 a 1 ½ min. De andere zijde. (De filets zullen eerst krom trekken, maar als u af en toe met een spatel stevig op de vis drukt, zal hij uiteindelijk plat op de huid gaan liggen). Afwerking: Zet de vis na het bakken in de oven, 60 graden. Terwijl de vis in de oven staat de zarzuela op smaak brengen met zout en peper, voeg een flinke scheut olijfolie toe en laat het 1 minuut heftig koken. Neem de pan van het vuur en roer er de blaadjes koriander door. Schep de zarzuela in warme soep borden en leg de vis er bovenop. Uitserveren: Serveer en grof boerenbrood bij met olijfolie, knoflook en tomaat (staat al op tafel!)

Fegato alláceto balsamico

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse tagliatelle	500	gr.
verse parmezaanse kaas	200	gr.
kalfslever in heel dunne reepjes (½ cm dik)	750	gr.
bloem	100	gr.
eieren	5	
droog broodkruim (eventueel paneermeel)	125	gr.
boter	150	gr.
balsamico azijn	1	dl
zout		
peper		
peterselie of koriander grof gehakt		

Bereid de tagliatelle volgens de gebruiks aanwijzing. Schaaf de parmezaanse kaas. Bestuif de reepjes lever met de bloem. Doop ze in de losgeklopte eieren en wentel ze door het broodkruim. Bestrooi ze licht met peper en zout. Verhit boter in een wijde koekenpan. Bak de reepjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Sprenkel de balsamico erover en serveer het direct uit. Uitserveren: Leg in het midden van een warm bord en kleine hoeveelheid pasta en strooi er de kaas over. Daaromheen worden de leverreepjes gelegd. Strooi er grof gehakte peterselie of koriander over.

Kalsounia Cretis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	450	gr.
bakpoeder	1	tl
fijne suiker	1	el
zout		
boter in stukjes en extra om in te vetten	50	gr.
margarine in stukjes	50	gr.
eieren	2	
oranjebloesemwater	2	tl
melk	1	el
verse kaas, ongezouten mizithra of anthotiro of ricotta	450	gr.
ei	1	
honing	2	el
kaneel	1	tl
gedroogde munt	1/2	tl
poedersuiker		

Zeef de bloem en bakpoeder. Doe samen met de suiker en het zout in een mengkom. Voeg de boter en de margarine toe en kneed het tot een mooi kruimeldeeg ontstaat. Voeg de eieren, oranjebloesemwater en melk toe en kneed het deeg tot het elastisch is. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het 10 minuten tot het glad en soepel is. Doe het deeg terug in de schoongemaakte kom en dek het af met een vochtige doek. Meng voor de vulling alle ingrediënten in een kom. Vet twee bakplaten in met boter en verwarm de oven voor op 180 gr. Verdeel het deeg in kleine stukjes, ter grootte van een walnoot.(30 stuks). Rol het deeg uit tot ronde koekjes van 10 cm. Schep 1 tl vulling in het midden van het deeg en vouw de randen van het deeg zo naar binnen dat zede vulling net niet omsluiten. Dus de vulling is in het midden nog zichtbaar. Verdeel de kaastaartjes over de bakplaat en bak ze in 20 à 25 minuten lichtbruin en knapperig. Laat ze afkoelen op een rooster en bestrooi ze voor het uitserveren met poedersuiker. De taartjes mogen ook lauw warm geserveerd worden.

Gefrituurde kaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
zachte manchego kaas	500	gr.
bloem		
paneermeel		
olijfolie		
sherryazijn	2	dessertlepels
fijngehakte sjalotten	2	
fijngehakte peterselie	2	el
kleine kappertjes		

Meng de ingrediënten voor de vinaigrette en klop deze stevig op. Snijd de kaas in plakken van 2 cm dik en vervolgens in blokjes van 3 x3 cm. Klop de eieren los. Wentel de kaasblokjes door de bloem, dan door het paneermeel. Werk zeer zorgvuldig, de kaas moet volledig bedekt zijn en geen "lek" hebben. Zet ze weg op een of meerdere borden. Verhit in een gietijzeren pan 2 cm olijfolie. Frituur er de vierkantjes gepaneerde kaas in zodat ze rondom mooi goudbruin zijn. Laat ze enkele ogenblikken uitlekken op keukenpapier. Serveer de kaas op kleine bordjes, giet er wat vinaigrette over en direct uitserveren.

Pesche al forno

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe gele perziken	10	
amaretti (2 zakjes), italiaanse bitterkoekjes, verbrokkeld	50	
kristal suiker	350	gr.
boter	60	gr.
bruine rum	10	el

Halveer de perziken en verwijder de pitten. Hol de pit ruimte verder uit tot een kuiltje ter grote van een walnoot. Doe het verkregen vruchtvlees in een kom en voeg $\frac{3}{4}$ van de amaretti toe. Houd 10 el suiker apart en schep de rest door het amarettimengsel en vul er de halve perziken mee. Neem een passende ovenschaal en vet deze in met boter. Schik de perziken erin en sprenkel de rum erover. Bestrooi ze met de rest van het koekjes mengsel en de suiker. Bak ze 30 minuten in een oven van 180°. Serveer direct of laat de perziken iets afkoelen op een dessert bordje.