

2005 november

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Drooggebakken coquilles op een warme citrussalade

Drooggebakken coquilles op een warme citrussalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse coquilles	20	
rode grapefruits	2	
handsinaasappels	4	
gespleten vanillestokje	1	
suiker		
aardappelmeel		
salie	4	blok
kappertjes	12	
goede olijfolie	2	el
grof zeezout		

1. Schil het citrusfruit, snijdt het vruchtvlees tussen de vliesjes weg en vang het sap op. 2. Bewaar het fruit in het sap. 3. Kook het sap later (zonder vruchtvlees) op met het gespleten vanillestokje en breng dit op smaak met suiker. 4. Bind de saus met wat met water aangemaakt aardappelmeel. Laat even doorkoken. 5. Voeg de partjes citrusfruit bij het kookvocht en houdt warm. Let op: Voor het monteren van de saus is het verstandig(er) het fruit pas later toe te voegen. Vlak voor het serveren: 1. Dep de coquilles droog met keukenpapier. 2. Bak ze kort in een hete pan (met anti-aanbaklaag) in een paar druppels olie. 3. Leg de coquilles daarna op keukenpapier en laat ze 3 min op een warme plek van max. 50°C rusten. Presentatie: 1. Snipper de salie ragfijn. 2. Spoel de kappertjes af. 3. Verwijder het vanillestokje. Schraap het merg eruit en voeg dat bij de saus. 4. Meng de kappertjes en de salie door de saus en monteer deze op met olijfolie. **UITSERVEREN:** Verdeel het citrusfruit over de warme borden. Kruid de coquilles met wat peper en zout. Leg de coquilles op het fruit en druppel de saus er omheen.

Soepje van tomaten en pijnboompitten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pommodore tomaten	5	
gedroogde tomaten op olie	15	
sjalotten	5	
tomatenpuree	1	el
gevogeltefond	0.75	l
pijnboompitten	6	el
fijngehakte dille	6	el
peper-zout		
balsamico azijn	1	el
enkele takjes dille		
madeira	0.5	dl
slagroom	1.25	dl

1. Snijd de pommodore tomaten en gedroogde tomaten in stukken. 2. Snipper de sjalotten fijn en bak deze in de tomatenolie glazig. 3. Roer de tomatenpuree door en bak deze even. 4. Voeg nu de in stukken gesneden tomaten en de fond toe en laat alles op een klein vuur gedurende 10 min zachtjes sudderen. 5. Pureer en zeef de soep en doe de balsamico-azijn en de dille erbij en breng op smaak met peper en zout. 6. Rooster de pijnboompitten in een droge koekepan goudbruin. Presentatie: 1. Breng de soep op smaak met wat Madeira. 2. Klop de slagroom lobbij tot stevig en maak de slagroom wat pittiger met wat zout en peper. UITSERVEREN: Verdeel de soep over kleine warme soepkopjes. Laat in elk kopje 1 el slagroom lopen. Strooi de pijnboompitten op de room en garneer verder met een takje dille.

Parelhoen met een tapenade en morieljes-saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	4	
zwarte olijven zonder pit	150	g
teentje knoflook	1	
kappertjes	50	g
ansjovisfilets	4	
olijfolie		el
peper-zout		
boter		
geweekte morieljes	5	
grotchampignons	250	g
citroensap	1	el
kleine ui	1	
gevogeltefond	1	dl
koksroom	1	l
spinazie	200	g
gerookt spek	100	g
rode paprika	1	

1. Verwijder het vel van de parelhoen. 2. Sla de parelhoenfilets tussen plastic folie plat. 3. Meng in de keukenmachine de olijven, knoflook, kappertjes, ansjovisfilets en de olie tot een smeuge massa. Breng op smaak met peper en zout. 4. Bestrijk hiermee de parelhoenfilets en rol ze op. Wikkel ze vervolgens in beboterde alufolie. Saus: 1. Snijd de morieljes fijn en de champignons in plakje en besprenkel deze met citroensap. 2. Snijd het uitje zeer fijn. 3. Verhit boter in de pan en laat de morieljes, de champignons en het uitje in ca 2 minuten op heet vuur goudbruin worden. 4. Voeg fond en room toe, breng op smaak met peper, zout en eventueel wat bouillonpoeder. 5. Laat de pan nog 5 minuten op klein vuur staan. 6. Pureer de saus in de keukenmachine en zeef deze vervolgens. Afwerking: 1. Verwarm de oven voor op 200°C. 2. Leg de in folie gewikkelde parelhoen in heet water in een braadslee en pocheer de pakketjes gedurende 20 minuten in de oven. 3. Verwijder daarna de folie en snijdt de filets met een scherp mes in plakjes. 4. Snijd het spek in piepkleine blokjes en bak dit krokant. 5. Verhit de olijfolie en laat hierin de gewassen spinazie slinken. Breng de spinazie op smaak en voeg de spekjes toe. Presentatie: 1. Schil de paprika met de dunschiller en verwijder de zaadlijsten. 2. Snijd de paprika julienne en gaar de reepjes even in wat boter. **UITSERVEREN:** Verdeel de spinazie over 10 warme borden. Leg hierop enkele plakjes parelhoen en schenk de saus eromheen. Versier de rand van het bord verder met enkele paprikareepjes.

Gestoofde kalfslende met in mosterd gebakken kalfstong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende aan een stuk	950	g
kalfsbouillon	1	l
tenen knoflook	3	
sjalotten	4	
laurierbladeren	3	
glazen rode wijn	2	
dijonmosterd		
peper-zout		
grote kruimige aardappels	8	
andijvie	250	g
gerookt spek	100	g
gekookte kalfstong à 40 gram	10	pl
ontbijtspek	10	pl
boter		

1. Kruid het vlees aan beide kanten met peper en zout en braad het om en om in boter bruin.
 2. Neem vlees uit de pan en blus de jus af met de rode wijn en de kalfsfond.
 3. Voeg de fijngesneden sjalotten, de knoflook en de laurier toe en breng aan de kook.
 4. Leg het vlees gedurende ca 1 tot 1½ uur in een voorverwarmde oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 65°C bereikt is.
 5. Haal het vlees uit het stoofvocht, omwikkel het met alufolie en zet het lauwwarm weg.
 6. Giet het stoofvocht door een fijne zeef en kook het vervolgens tot de gewenste hoeveelheid in.
 7. Schil en kook de aardappelen gaar, giet ze af en zorg dat ze goed droog zijn.
 8. Was en snijdt de andijvie klein.
 9. Snijd het spek in kleine blokjes en bak deze krokant.
 10. Werk de andijvie en de spekjes door de aardappelen en breng op smaak met peper en zout. Maak het stampotje smeuïg met een klontje boter.
 11. Laat het stampotje 10-15 minuten doorgaren.
 12. Smeer de plakken kalfstong aan beide kanten goed in met mosterd en bak ze in wat boter goudbruin.
 13. Breng het ingekookte stoofvocht aan de kook en monteer de saus op met wat klontjes koude boter. Houdt de saus warm zonder deze te laten koken.
 14. Snijd het vlees in plakken van ca 8-10 mm dikte en warm deze voorzichtig op in de saus.
 15. Bak de plakjes ontbijtspek droog en krokant.
- UITSERVEREN:** Verdeel het stampotje over 10 warme borden. Leg hierop de in 10 mm dikke plakken gesneden kalfslende. Plaats hier schuin tegenaan de gebakken kalfstong en leg een plakje ontbijtspek op de sukade. Nappeer een beetje saus eromheen.

Appelgebak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	10	pl
goudrenetten	0.75	kg
citroensap	2	el
gedroogde abrikozen	75	g
gemengde, ongezouten noten	100	g
kristalsuiker	3	el
kaneelpoeder	2	tl
boter	50	g
bloem		

1. Laat het bladerdeeg ontdooien. 2. Schil de appels, snijdt klokhuizen eruit en snijdt de appels in dunne plakjes. 3. Druppel er citroensap over. 4. Snijd de abrikozen in dunne reepjes. 5. Hak de noten grof. 6. Meng suiker en kaneelpoeder door elkaar. 7. Smelt de boter. 8. Leg de plakjes deeg op elkaar en rol ze op een schone theedoek uit tot een rechthoekige lap van ca 35 x 30 cm. 9. Bestrijk het deeg met de gesmolten boter. Verdeel de appelpartjes erover maar laat ca 3 cm van de rand vrij. 10. Strooi de abrikozen, de noten en het suikermengsel erover en vouw het deeg vanaf de lange kant dubbel. 11. Rol het gevulde deeg vervolgens met behulp van de theedoek op, beginnende aan de omgevouwen zijde zodat een rol ontstaat. 12. Vouw de zijkanten onder het deeg en leg de appelrol op een met bakpapier bekleed bakblik. 13. Bestrijk de appelrol met gesmolten boter. 14. Verwarm oven voor op 200°C. 15. Bak de appelrol in ca 35 minuten lichtbruin en gaar. 16. Bestrijk de strudel tijdens het bakken regelmatig met gesmolten boter. 17. Neem de rol uit de oven en laat hem tot lauwwarm afkoelen.

Warme vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0.5	
melk	0.25	l
eierdooiers (80 g)	2	
suiker	40	g
maïzena	1	tl

1. Snijd het vanillestokje in de lengte open. 2. Breng de melk in een pan met dikke bodem samen met het vanillestokje aan de kook en houdt deze 10 min. tegen de kook aan. 3. Klop intussen met een mixer de dooiers met de suiker en de maïzena tot een lichtgeel romig mengsel. 4. Neem het vanillestokje uit de melk, schraap het merg eruit en roer het merg door de melk. 5. Schenk de melk door de zeef, onder voortdurend kloppen, bij het dooiermengsel. 6. Doe de vanillesaus in een hittebestendige kom en plaats deze in een pan met kokend water (au bain marie). 7. Roer alles met een houten lepel totdat de saus bindt. Opmerking: De saus is dik genoeg indien zij, als een mooi laagje, op de bovenkant van de bolle lepel blijft liggen. Neem de pan uit waterbad en serveer de saus lauwwarm uit.

Vanille-roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	0.5	
melk	3	dl
eierdooiers (100 g)	4	
suiker	150	g
maïzena	1	tl
slagroom	1.5	dl

1. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden. 2. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje toe en breng dit aan de kook. 3. Laat de massa op een laag vuur 15 min zachtjes trekken. Roer af en toe in. 4. Klop intussen in een kom de eierdooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel bleek en romig is en de suiker is opgelost (ca 5-10 minuten). 5. Neem de pan van het vuur, verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg dat bij de melk. 6. Maak een pan met veel water heet en plaats hierin de pan met de dooiers (au bain marie). Zet dit op een laag vuur en giet er al kloppende de hete vanillemelk bij. Blijf roeren tot de massa gebonden is. Ze mag niet warmer worden dan 80°C. 7. Giet de massa daarna door een fijne zeef in een schone kom en plaats deze kom in een bak koud water. 8. Laat de saus, onder af en toe roeren, afkoelen. 9. Plaats de kom daarna in de koeling om volledig af te koelen. 10. Klop intussen de slagroom tot deze dik vloeibaar is. 11. Doe de afgekoelde saus in de ijsmachine. 12. Laat de machine draaien en voeg, zodra de massa half bevroren is, de room toe. 13. Laat het ijs draaien tot de gewenste stevigheid bereikt is. **UITSERVEREN:** Bestuif de rol met poedersuiker en snijdt hem met een scherp mes in plakken. Serveer hierbij de warme vanillesaus en roomijs.