

2006 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Gegratineerde champignonhoeden met auberginevulling

Gegratineerde champignonhoeden met auberginevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergine	1	
boter	50	g
teentjes knoflook, gesnipperd	2	
fijngehakte basilicum	1	el
tijm	0.5	theelepel
kerrie	1	el
bloem	3	el
melk, verhit	4	dl
vers geraspte nootmuskaat	0.33	theel
olijfolie	2	el
grote champignonhoeden, schoongemaakt	20	
vers geraspte belegen goudse kaas	150	gr.
zout en peper		

1. Verwarm de oven voor op 190° C. 2. Halveer de aubergine in de lengte, snij het vruchtvlees kruisgewijs in en leg de helften met de schil naar boven op een bakplaat. 3. Zet de bakplaat 35 minuten in de voorverwarmde oven en schep het vruchtvlees uit de halve aubergines. 4. Schakel de oventemperatuur naar 200° C. 5. Verhit de boter op middenhoog vuur in een pan. Voeg het vruchtvlees van de aubergine, de knoflook, de basilicum, de tijm en de kerrie toe en schep goed door elkaar. Bestrooi met wat zout en peper en laat 3 minuten bakken. 6. Bestrooi met de bloem en schep goed door. Laat nog 1 minuut bakken. 7. Roer er de melk en de nootmuskaat door. Laat het mengsel op laag vuur en af en toe roerend 6 minuten koken en proef of er nog zout en/of peper bij moet. 8. Verhit de olie op middelhoog vuur in een koekenpan en laat de champignonhoeden 4 minuten bakken. 9. Schep de champignonhoeden op de bakplaat en vul ze met het auberginemengsel. 10. Bestrooi ze met de geraspte kaas en zet ze 8 minuten in de voorverwarmde oven. **UITSERVEREN:** Serveer meteen, 2 per persoon op een schoteltje.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
uien, in ringen	500	g
wortels, in plakken	500	g
stengels bleekselderij met blad, in grove stukken	4	
koud water	2	liter
witte peperkorrels	10	
bouquet garni	1	
zout	0.5	el

1. Verhit de boter in een grote pan. Fruit de groenten op hoog vuur kort, zonder ze bruin te laten worden. 2. Voeg water, peperkorrels en bouquet garni toe en breng langzaam aan de kook. 3. Draai het vuur laag en schuim eventueel af. 4. Doe na een uur het deksel op de pan en kook nog een uur zachtjes door. 5. Zeef de bouillon door een schone doek en laat afkoelen.

Wortelcrèmesoep met komijn en coquilles Saint-Jacques

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
olijfolie	3	el
bosworteltjes, geschrapt in schijfjes	750	g
water	7.5	dl
groentebouillon	1.5	liter
flinke coquilles saint-jacques, uit de schelp	10	
komijnzaadjes	1.5	el
komijnpoeder	1.5	el
versgemalen zeezout		
versgemalen peper		
crème fraîche	5	el

1. Verhit boter en de helft van de olie in een steelpan, bak de schijfjes wortel een paar min. aan en voeg water en bouillon toe. 2. Kook alles zachtjes 20-25 minuten. 3. Verwarm intussen de ovengrill voor. 4. Leg de coquilles in een ovenschaal en bestrooi ze met wat komijnzaadjes en leg op elk een druppeltje olie. Rooster ze op de tweede richel onder de grill in 2-3 min. goudbruin. 5. Pureer de soep met een staafmixer en breng de soep op smaak met komijnpoeder, zout en peper. 6. Roer de crème fraîche er door. **UITSERVEREN:** Schep de soep in soepborden en leg in het midden een geroosterde coquille. Maal er wat zout over.

Wildspiesje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stoneleeks	20	
hertenbiefstukjes, op kamertemperatuur	5	
hazenrugfilet, op kamertemperatuur	2	
olijfolie	7.5	el
slagroom	300	ml
zaanse mosterd	5	el
vloeibare honing	1.5	el
satépennen		
zout en peper		

1. Onderkant van stoneleeks snijden. Voor garnering 5 stoneleeks in dunne schuine ringen snijden, rest schuin in stukjes van 3 cm snijden (chinoise). 2. Biefstuk en filet elk in 8 blokjes snijden. Blokjes vlees om en om aan satépennen rijgen. 3. In steelpan stoneleeks in 3 el olie 1 min. fruiten. 4. Slagroom erbij schenken, mosterd en honing erdoor roeren. 5. Slagroommengsel aan de kook brengen, daarna op laag vuur warmhouden. 6. Grillpan verhitten tot gloeiend heet. 7. Vlees met rest van olie bestrijken en met zout en peper bestrooien. 8. Vlees in 3 minuten rondom bruin en van binnen rosé grillen. **UITSERVEREN:** Spiesjes over borden verdelen. Saus erover schenken en met ringetjes stoneleeks garneren.

Litchi-gemborsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blik lychees op lichte siroop (450 gram)	1	
stemgember	50	gram
muntblaadjes	10	

1. Maak in de keukenmachine een vrij dunne puree van de lychees met de siroop. 2. Maak ook een dunne puree van de gember met $\frac{1}{4}$ liter water. 3. Vermeng beide soorten puree. Schenk het mengsel in de kom van de ijsmachine en draai er sorbet van. **UITSERVEREN:** Schep een bolletje sorbet in glaasje. Garneer met muntblaadje.

Varkenshaas met jenever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jeneverbessen	4	el
varkenshaasjes	5	
nootmuskaat		
versgemalen peper		
jenever	12	el
boter	120	g
zout		
crème fraîche	5	el

1. 2 el jeneverbessen fijnhakken (of grof stampen in een vijzel). 2. Varkenshaas in plakjes van ca 2 cm. dik snijden. Plakjes door gehakte jeneverbessen wentelen. 3. Vlees bestrooien met nootmuskaat en peper. 4. In braadpan 80 g boter verhitten. Varkenshaas in ca 6 minuten mooi bruin bakken, halverwege keren. 5. Plakjes vlees uit pan nemen, licht bestrooien met zout en onder aluminiumfolie warm houden. 6. Rest van boter, jeneverbessen en jenever in pan doen. Aanbaksels losroeren en saus aan de kook brengen. 7. Crème fraîche erdoor roeren en saus op smaak brengen met peper.

Amandelkroket

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	100	gram
paneermeel	175	g
aardappels (kruimig)	1.25	kg
zout		
boter	75	gram
versgemalen peper		
nootmuskaat		
eierdooiers	5	
eieren	5	
olie of vet om te frituren		

1. Amandelschaafsel met de hand licht kneuzen en met paneermeel mengen. 2. Aardappels schillen en in vieren snijden. Aardappels met zout in 20 minuten gaar koken. Afgieten, even droog laten stomen en fijnstampen met pureestamper. 3. Boter erdoor roeren en puree op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. 4. Dooiers erdoor roeren en puree laten afkoelen. 5. Puree verdelen in balletjes van ongeveer 40 gram, tot kroketjes vormen en in ca 45 minuten afgedekt in koelkast wegzetten. 6. Olie verhitten tot 180° C. 7. Eieren loskloppen. Kroketjes door losgeklopt ei halen en door amandelpaneermeel rollen. 8. Kroketjes per 4 stuks in ca 3 minuten goudbruin frituren en op keukenpapier laten uitlekken.

Spruitjes met beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	0.5	kg
takje tijm	2	
bieslook	25	gram
takjes dille	4	
takjes dragon	4	
takjes kervel	4	
boter	100	gr.
witte wijnazijn	2	el
zout, peper		

1. Spruitjes schoonmaken. 2. Tijm boven kommetje rissen. Rest van kruiden in kommetje fijnknippen. 3. Spruitjes in pan met weinig water in ca 8 minuten beetgaar koken. 4. Intussen boter langzaam in kleine koekenpan verhitten, tot boter mooi lichtbruin kleurt. 5. Azijn erdoor roeren. Van vuur af, kruiden erdoor roeren. 6. Botermengsel over spruitjes gieten en door elkaar scheppen. 7. Op smaak brengen met zout en peper. **UITSERVEREN:** Borden voorverwarmen. Varkenshaasmedaillons over borden verdelen en saus erover schenken. Spruitjes en Amandelkroket toevoegen.

Stoofpeertjes met amandelijs en wijnsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote stevige peren, bijv. doyenné du comice	10	
fruitige soepele rode wijn	1.3	liter
suiker	400	gr.
zwarte peperkorrels, gekneusd	20	
amandelschaafsel	120	gr.
melk	600	ml
slagroom	600	ml
vanillestokje	2	
eidooiers	12	
basterdsuiker	300	gr.

Stoofpeertjes: 1. Peren van boven naar beneden schillen, maar steeltjes eraan laten. 2. In smalle pan, waarin peren net naast elkaar passen, wijn met 300 gr suiker en peperkorrels aan de kook brengen. 3. Vuur lager draaien, peren in pan zetten en 15 min. zachtjes koken. 4. Vuur uitdraaien en peren in kookvocht laten afkoelen. 5. Peren uit pan nemen. 6. Kookvocht zeven en laten inkoken tot lichte siroop. 7. In droge koekenpan amandelschaafsel goudbruin roosteren, dan 100 gr suiker toevoegen en mengsel laten karameliseren. 8. Peren in de lengte doormidden snijden. 9. Met mesje of meloenboor klokhuis uit peer snijden. Amandelijs: 1. Doe de melk en de room in een sauspan. 2. Snij de vanillestokjes over de lengte doormidden en doe ze in de pan. Verwarm het geheel tot net onder het kookpunt. 3. Klop tegelijkertijd de eidooiers en de suiker. 4. Verwijder de vanillestokjes, giet de warme melk met room over de eieren en roer het geheel door. 5. Maak de pan schoon en druk het roommengsel door een zeef weer in de pan. 6. Leg de vanillestokjes weer in het roommengsel en laat, onder voortdurend roeren, 5-8 minuten zachtjes verwarmen. Het mengsel mag niet koken en is dik genoeg als het aan de achterkant van een grote metalen lepel blijft plakken. 7. Schenk het mengsel onmiddellijk in een grote schone kom, zodat het niet doorwarmt. 8. Verwijder de vanillestokjes, schraap de zaadjes eruit en voeg die toe aan het roommengsel, gooi de rest van de stokjes weg. 9. Laat het roommengsel afkoelen en zet het 30 minuten in de koeling. 10. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van. 11. Giet het over in een bak en zet het in de vriezer. UITSERVEREN: Peerhelften op borden leggen. Ijs 10 minuten voor serveren uit vriezer halen en iets zacht laten worden. In elke peerholte een bolletje ijs leggen en amandel erover verdelen. Wijnsiroop over peren schenken en direct serveren.