

2006 mei

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Tomaten gaspacho met geitenkaas

Tomaten gaspacho met geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	8	
tomatensap	5	dl
bleekselderij	1	stronk
venkelknolletje	1	
sjalotje	1	
venkelzaad	1	tl
cayennepeper	1	mespuntje
kaneel	1	mespuntje
sinaasappel	1	
olijfolie	2	dl
jonge geitenkaas	400	gr.
knoflook	1	teentje
dragon		bosje
basilicum		bosje
peterselie		bosje
citroen		
parmezaanse kaas		

1. Pel de tomaten en verwijder het zaad. 2. Maak bleekselderij schoon en snij in kleine stukken. 3. Maak venkelknolletje schoon en snij in kleine stukken. 4. Maak sjalotje schoon en snij klein. 5. Schil sinaasappel zodat alleen vruchtvlees overblijft. Verwijder pitjes. 6. Doe alle ingrediënten in een keukenmachine behalve de olie en cayennepeper, draai er een gladde massa van. (Bleekselderij en venkel naar verhouding.) 7. Haal uit de keukenmachine voeg met "verstand" cayennepeper toe. 8. Zet 1-2 uur in de koeling. 9. Haal de korst van de geitenkaas. 10. Hak sjalotje, knoflook en kruiden klein. 11. Doe geitenkaas in een keukenmachine voeg sjalotje, knoflook en gehakte kruiden toe. Doe niet alle kruiden tegelijk maar naar smaak. Breng verder op smaak met citroensap. 12. Leg een vel bakpapier op een ovenplaat en rasp hierop de parmezaanse kaas grof. Leg er vervolgens een 2de vel bakpapier op en plaats hierop een plaat om wegblazen te voorkomen. 13. Bak de kaas ca 15 min in een voorverwarmde oven van ca 180° C. 14. Verwijder de bovenplaat en laat de kaas afkoelen. 15. Snij raster in een langwerpige vorm (8-10cm bij 2-3 cm) 16. Zeef het tomatenmengsel en monteer het met de olie met behulp van een staafmixer. Voeg naar smaak zout en peper toe. **UITSERVEREN:** Neem een grote glazen ijsscoupe. Verdeel gaspacho over coupes en leg in het midden een quenelle geitenkaas. Garneer af met rastertje Parmezaanse kaas.

Garnalensalade met mango en gebakken sjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's	30	
hollandse garnalen	150	gr.
citroengras (droog)	4	stuks
mango	1	
wortels	2	
courgette	1	
rode ui	1	kleine
pinda's (ongezouten)	3	el
sjalotjes	4	grote
arachideolie		
ketjap		
zwarte peper		
zout		
knoflook	1	groot teentje
limoen	1	
olijfolie		

1. Maak scampi's schoon verwijder darmkanaaltjes maar laat de staarten eraan. 2. Rasp limoen. 3. Snij teentje knoflook klein. 4. Meng scampi's met klein gesneden knoflook, limoenrasp, zout, zwarte peper en voldoende olijfolie in een schaal en laat gedurende 30-40 min. Op kamertemperatuur marinieren. 5. Schil de wortels op de snijmachine in gelijke plakjes en snij in een fijne julienne. 6. Schil de courgette op de snijmachine en snij in een fijne julienne. 7. Schil de mango en snij op de snijmachine in plakjes (let op pit) en snij in een fijne julienne. 8. Snij rode ui in zeer fijne ringen. Hou alles apart. 9. Rooster de pinda's in een koekenpan en hak ze daarna grof. 10. Maak sjalotjes schoon en snij in dunne ringen bak ze krokant in arachideolie. 11. Laat in een gietijzeren grillpan of zware koekenpan gloeiend heet worden. Bestrijk de pan met een beetje olie, schroei de gemarineerde garnalen 2-3 minuten aan elke kant dicht tot ze van binnen roze zijn geworden en een bruin korstje hebben. 12. Spies de garnalen (3 per persoon) aan een gedroogde spriet citroengras. 13. Wok rode ui in een klein beetje olijfolie licht, doe julienne van wortel erbij en een scheut ketjap. Bak gedurende 1-2 minuten. 14. Doe vervolgens de courgette erbij. Breng op smaak met zwarte peper en zout. 15. Doe als laatste, van het vuur af, de julienne van mango en de Hollandse garnalen erbij. **UITSERVEREN:** Neem een groot warm bord. Verdeel de salade in het midden over de borden. Bestrooi rondom met grof gehakte pinda's. Leg de scampi-pies over de salade en garneer af met gebakken ui.

Asperge tartaar met kappertjessaus en dichtgeschroeide tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	750	gram
zout		
suiker		
citroentijm		Bosje
citroen	1	
druivenpitolie	3	el
sjalotten	3	
boter	50	gram
bloem	1-2	el
witte wijn	0.5	dl
zwarte peper	3	el
tonijn totaal	500	gram
olie		
milde kappertjes	3	el
friséesla		

1. Was de asperges, schil ze en snijd de uiteinden af. Snij de stengels in kleine blokjes. 2. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met wat zout en suiker en laat 10 minuten trekken. 3. Maak intussen de citroentijmblaadjes los en hak ze fijn. Pers de citroenen uit. 4. Zeef het aspergekookvocht in een schone pan. Kook de aspergeblokjes hierin circa 4 minuten, giet af en laat uitlekken. 5. Schep ze om met citroensap, tijm, zout en druivenpitolie. Laat ze vlak voor het serveren uitlekken in een zeef. 6. Schil de sjalotten en hak ze fijn. 7. Verhit een weinig boter en smoor de sjalotten hierin. 8. Bestuif met bloem en blus af met wijn. Breng de saus al roerend aan de kook en laat het circa 10 minuten sudderen op matig vuur. 9. Maal de peper grof in een vijzel. 10. Bestrooi de tonijnfilets met zout en wentel ze door de peper. 11. Verhit de olie in een koekenpan en bak de tonijnfilets hierin aan elke kant circa 1 minuut. Laat ze daarna 1 minuut rusten en snij ze in plakjes. 12. Schep de kappertjes en de resterende boter door de saus. Voeg zout en peper toe en laat de saus niet meer koken. **UITSERVEREN:** Vorm tartaartjes van de aspergeblokjes. Leg de tonijnplakjes erom heen. Serveer met saus en garneer indien gewenst met friséesla.

Frambozensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse frambozen	300	gram
water	3	dl
suiker	225	gr.
citroensap	2	el
crème de cassis	4	el
glucose	2	el
frambozen	10	verse

1. Breng het water de suiker, citroensap, crème de cassis en glucose aan de kook. 2. Laat het mengsel afkoelen. 3. Voeg nu de frambozen toe en draai in de keukenmachine een glad mengsel. 4. Zeef het mengsel en draai het tot een smeūige sorbet in de ijsmachine.
UITSERVEREN: Verdeel twee kleine bolletjes over voor gekoelde ijsscoupe's. Garneer af met een verse framboos.

VISGERECHT Roodbaarsrollade gevuld met peterselie-pesto, gefrituurde zeetong en een paprika-zuchinni lasagne

Roodbaarsrollade gevuld met peterselie-pesto, gefrituurde zeetong en een paprika-zucchini lasagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roodbaarsfilet	800-1000	gr.
zeetongfilets (10 reepjes)	3-5	
peterselie	2	bosje
sjalotjes	4	
kappertjes	2	el
groene peper	1	tl
geraspte prima donna	100	gr.
zachte mosterd	2	el
zachte boter	50	gr.
citroensap		
zout		
peper		
panko japans broodkruim		
arachideolie om te frituren		
bloem		
eiwit		
zucchini	2	
rode paprika's	4	
gele paprika's	4	
geraspte emmentaler		
aardappelen	10	
rozemarijn		enkele takjes

1. Verwarm oven voor op 220 graden. (Werk eventueel samen met voorgerecht). 2. Snij de paprika's met een mesje iets in. Leg ze op een bakplaat en besprenkel met een scheut olie en bestrooi met een beetje zeezout. 3. Pof de paprika's 20-25 min. in de oven en wikkel ze daarna in aluminiumfolie en laat 10-15 min. rusten. Pel ze daarna en verwijder zaad. Laat verder afkoelen. 4. Snij zucchini in niet té dikke plakken en bak deze in olijfolie mooi bruin. Bestrooi royaal met een peper en zout. Laat afkoelen. 5. Neem een flexpan. Beboter de vormpjes. Leg op de bodem van het vormpje een schijfje gebakken zucchini vervolgens bedekken met rode paprika, bestrooi met een beetje geraspte Emmentaler en doe daarboven op gele paprika. Begin weer met zucchini en herhaal paprika enz. tot het vormpje gevuld is. Kruid af en toe bij het vullen met een klein beetje peper en zout. Zet flexpan onder druk koud weg. 6. Schil aardappelen. Kook aardappelen licht. Een satéprikker moet er net door te steken zijn. Laat afkoelen en snij in kleine blokjes (1 bij 1 cm). 7. Snij rozemarijn fijn. 8. Bak aardappelblokjes, voor het uitserveren, in boter en bestrooi tijdens het bakken met rozemarijn. 9. Haal de peterselieblaadjes van de steeltjes en hak fijn (niet té). 10. Hak kappertjes fijn. 11. Snij sjalotjes fijn. Plet groene peper. Meng alles met geraspte Prima Donna, mosterd en boter. 12. Besprenkel roodbaarsfilet met citroensap en bestrooi met zout. 13. Strijk de filets in met het mengsel. Leg ze met de naad naar beneden in een ovenvaste vorm. Verdeel het overgebleven mengsel over de rolletjes. 14. Verwarm de oven voor op 220 graden. Laat de roodbaarsrollade

20-30 minuten garen in de oven. 15. Zet de laatste 10-15 minuten de paprikalasnagne bij de rollade in de oven. 16. Snij de zeetongfilets in de lengte in 10 mooie reepjes. Haal de reepjes door de bloem, daarna door het eiwit en vervolgens door de panko. 17. Frituur de reepjes ongeveer 2 min. in arachideolie goudbruin. UITSERVEREN: Verdeel uit midden op een groot voorverwarmd bord de paprikalasnagne. Leg op speelse wijze een roodbaarsrollade met daar tegen aan een "staafje" zeetongfilet. Garneer het bord af met de aardappelen.

Suggestie: Asperges i.p.v. paprika lasagne

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges circa	1000-1200	gram

1. Schil de asperges. 2. Doe koud water in een aspergepan of, als die niet beschikbaar is, een ruime pan. Voeg wat zout, suiker, de schillen en de onderkantjes van de asperges toe. 3. Breng het geheel zachtjes aan de kook. Laat de asperge-schillen een tijdje trekken. 4. Verwijder de schillen en de onderkantjes uit de pan. 5. Voeg de asperges toe en kook de asperges zachtjes 7 tot 10 minuten. 6. 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. Indien gewenst kunnen de asperges met een botersaus worden geserveerd.

DESSERT Hoorntjes gevuld met aardbeien/vanille-ijs, hangop met aardbei en perzik

Hoorntjes gevuld met aardbeien/vanille-ijs, hangop met aardbei en perzik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	0.5	l
zoete room	125	gr.
vanillestokje	1	
bloem	100	gr.
poedersuiker	100	gr.
boter	10	gr.
pure chocolade	30	gr.
koffie	0.5	el
eiwit	15	gr.
witte wijn	1.5	dl
eierdooiers	3	
eiwitten	3	
suiker	195	gr.
halfgeslagen room	4	dl
aarbeiencoulis	200	gr.
perziken	5	verse
aardbeien	30	
citroensap	20	gr.
citroenlikeur		

1. Doe de yoghurt in een neteldoekse lap en hang deze minstens 4 uur boven een pan/kom om uit te lekken. 2. Los suiker op in de room en voeg het merg van het vanillestokje erbij. 3. Sla de room lobbij. Vermeng de hangop met de lobbij geslagen room. Zet koel weg. 4. Verwarm de oven voor op 170° C. 5. Doe een scheut witte wijn samen met de koffie au-bain-marie verwarmen, los hierin de poedersuiker op. 6. Los de chocolade in het wijn/koffie mengsel op. Doe boter en eiwit erbij. 7. Haal van het vuur en meng gezeefde bloem erbij zodat een gladde deegbal ontstaat. ("speel" met bloem). 8. Rol zéér dun uit en snij er "driehoekjes" van zodat de hoornvormpjes bekleed kunnen worden. Plak uiteinden vast met losgeklopt eiwit. 9. Bak de hoorntjes in de oven lichtbruin. (10-15 min.) Laat ze een beetje afkoelen haal ze vervolgens van de vormpjes. 10. Laat het opengesneden vanillestokje ong. 10 min. trekken in de witte wijn. Voeg nu 75 gr suiker toe en los deze op. Klop de eierdooiers au-bain-marie los en voeg de warme vloeistof voorzichtig bij de eierdooiers. Blijf kloppen tot het mengsel gegaard is, dat is het moment als de eerste bubbel omhoog komt. Let op het mengsel mag niet gaan schiften. Klop het mengsel koud in de mixer. 11. Klop de drie eiwitten met de 120 gr suiker. 12. Klop de slagroom lobbij. 13. Meng vanille met eiwitten, room, aarbeiencoulis en doe in ijsmachine. Draai er een mooi ijs van. 14. Schil de perziken en verdeel in partjes. Ieder drie partjes. 15. Los suiker op in het water. Doe citroensap en likeur erbij. Marineer hierin de perzikpartjes. 16. Haal de partjes voor het uitserveren uit de marinade en kook de marinade een beetje in. Halveer de aardbeien. 17. Doe koude hangop in spuitzak. **UITSERVEREN:** Doe in een hoorntje een of twee bolletjes aardbeienijs en leg dit op

een groot bord. Geef daar met de spuitzak hangop bij. Garneer het bord af met schijfjes perzik en de halve aardbei. Geef er een beetje marinade bij.