

2006 augustus

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Beignets van Limburgse kaas

Beignets van Limburgse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limburgse kaasjes (rommedou)	3	
bloem		
room	3.5	dl
calvados	1	dl
honing	2	el
peper en zout		
tempura	100	g
olie voor frituren		
appels	3	
walnoten	24	
walnotenolie		

1. Snij de kaas in gelijkmatige blokjes (doppelsteentjes van 1,5 cm bij 1,5 cm) en plaats ze in de diepvries om goed koud te laten worden. 2. Voor het beslag de tempura mengen volgens de receptuur op de verpakking (Staat dat er niet op, dan: 1 ei, 1 ½ dl ijskoud water en 200g tempura. Het beslag moet vloeibaar zijn). 3. Kook de room tot 2/3 in. 4. Voeg Calvados en honing toe en breng op smaak met peper en zout (saus moet dik worden). 5. Snij de appel in fijne julienne en fruit dit licht aan in walnotenolie. 6. Hak de walnoten, rooster of frituur ze even en voeg deze aan de julienne toe. 7. Verhit intussen de frituurolie tot 180°. 8. Wentel de kaasblokjes door de bloem en haal ze daarna door het beslag en bak ze in de olie in korte tijd lichtbruin. **UITSERVEREN:** Schep julienne van appel en walnoot in het midden van voorverwarmd bordje en plaats hierop de gefrituurde kaasblokjes. Schep hieromheen lepel saus en serveer uit.

Zeebaars met citroenrisotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet met vel	600	g
rode paprika	1	
arboriorijst	150	g
kippenbouillon	5	dl
citroen (schil van)	0.5	
witte wijn	1	dl
sjalot	3	
paar draadjes saffraan		
kippenbouillon (blokje)	6	dl
ontpitte tomaten	3	
courgette	1	

1. Maak de paprika schoon: ontvellen en ontpitten, en snij in kleine stukjes. 2. Bak aan in notenolie. 3. Fruit de fijngehakte sjalot in wat olijfolie. 4. Voeg de rijst, een paar draadjes saffraan en paprika toe (niet te veel, moet niet overdreven rood worden) en giet de bouillon erover. 5. Laat alles 25 minuten sudderen tot het vocht geabsorbeerd is (eventueel wat vocht toevoegen). 6. Voeg de fijngesneden citroenschil toe. Tomatenbouillon: Maak de tomatenbouillon: verwarm de bouillon en voeg de tomaat en de blokjes courgette toe. Kruid alles met peper en zout. Bak de vis in olijfolie eerst op de huid tot het vel knapperig en goudbruin is dan even op het witte vlees, kruid hem met peper en zout en zet hem nog enkele minuten in de voorverwarmde oven op 180°. **UITSERVEREN:** Verdeel de risotto over diepe borden. Schep de tomatenbouillon eromheen. Leg op elk bord een stuk vis.

Komkommercrèmesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	6	
boter	50	g
bloem	50	g
kip- of kalfsbouillon	1.5	liter
slagroom	2.5	dl
peper en zout		
casinobrood		
eventueel hollandse garnalen ter garnering		

1. De komkommers goed wassen. 2. Met een citroentrekker (of kaasschaaf) 24 linten van de schil trekken (ca 6 mm breed). 3. De komkommers in de lengte doorsnijden en de zaadlijsten met een lepel verwijderen. 4. Met een parelboordje 72 of meer bolletjes (met groene schil) uit het vruchtvlies steken. 5. De rest van de komkommer raspen. 6. De boter met de bloem laten smelten en hier geleidelijk de bouillon, room en vervolgens geraspte komkommer doorroeren. 7. De soep vijf minuten zachtjes door laten koken, zeven en op smaak brengen met peper en zout. 8. Het casinobrood in blokjes van 1 ½ cm snijden en met een beetje boter/olie bakken tot ze goudbruin zijn. **UITSERVEREN:** De komkommerlinten doorsnijden en in ieder stukje 2 knopen maken. De komkommerlinten, bolletjes en croutons in de soep doen en de soep direct serveren. Eventueel Hollandse garnalen toevoegen als de soep wordt opgediend.

TUSSENGERECHT Frambozensorbet (optie)

Frambozensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse frambozen	500	gr.
suiker	150	gr.
snufje zout		
citroensap	0.5	el
water	120	gr.
likeur framboise	1	el
blad gelatine	1	
mintblaadjes	10	
frambozen	10	

1. Breng water met suiker aan de kook. 2. Voeg frambozen, citroensap en zout toe. 3. Laat even trekken en voeg van het vuur af het voorgeweekt gelatineblaadje toe. 4. Pureer massa en zeef vervolgens. 5. Voeg likeur toe en laat afkoelen. 6. Draai in sorbetière tot ijs. **UITSERVEREN:** Doe twee bolletjes ijs in champagnecoupes. Garneer met mintblaadje en verse framboos.

HOOFDGERECHT Kalfslende met een saus van aceto balsamico en runderrookvlees, gearneerd met rösti, champignons en broccoli

Kalfslende met aceto balsamico

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke kalfslende	1	kg
olijfolie		
peper en zout		
rolladetouw		

1. Maak de lende schoon, bestrooi inrolzijde met zout en bind deze op. 2. Bak de lende in olijfolie aan en kruid hem daarna met peper en zout. 3. Zet de lende in een op 175° voorverwarmde oven tot kerntemperatuur van 56° (± 25min). 4. Laat de lende 15 min rusten, afgedekt met alufolie. 5. Snij de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes.

UITSERVEREN: Leg op elk bord enkele plakjes lende en nappeer het vlees met de saus.

Garneer af met champignons, broccoli en het röstirondje.

Rösti rondjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	600	g
takjes rozemarijnnaaldjes (fijn gesneden)	2	
olijfolie	2	el
peper en zout		
gesnipperde sjalot	1	

1. Schil de aardappelen en rasp ze grof (niet meer wassen). 2. Meng het rasp met overige ingrediënten. 3. Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring 6 cm tien rondjes van ongeveer 1 cm hoogte. 4. Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175° gedurende 25 minuten.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	3	
olijfolie		
tenen knoflook	3	
rookvlees	60	g
stukjes zongedroogde tomaten in olie	10	
kalfsfond	8	dl
peper en zout		
aceto balsamico	3	el

1. Snipper de sjalotten en de knoflook en snijd het rookvlees en de zongedroogde tomaten klein. 2. Doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten. 3. Voeg de knoflook, rookvlees en de zongedroogde tomaten toe en laat even zachtjes bakken. 4. Doe hierbij de kalfsfond en laat de saus rustig inkoken. 5. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe. (Doe er niet alle acetoco in, maar proef eerst)

Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	600	g
boter	30	g
peper en zout		

1. Maak de broccoli schoon en snij deze in kleine roosjes. 2. Breng in een stoompan water aan de kook, bestrooi de broccoli met zout en doe deze in de stoompan. Stoom de broccoli in 10 a 12 min beetgaar. 3. Smelt de boter, voeg de broccoli toe en glaceer deze heel kort. 4. Kruid met peper.

Champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	g
gesnipperde ui	1	
boter	30	g
peper en zout		

1. Borstel de champignons schoon, snij een stukje van de steel en snij ze doormidden of in vieren. 2. Bak de champignons met de ui in de boter op hoog vuur. 3. Breng op smaak met peper en zout.

Gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	5	
aardbeien	350	g
suiker	275	g

1. Week de blaadjes gelatine in koud water. 2. Kook 350 g aardbeien met de suiker gaar en wrijf het mengsel eerst door een zeef en vervolgens door een passeerdoek. 3. Maak het aardbeivocht warm, los de gelatine erin op en laat weer afkoelen.

IJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
melk	5	dl
gepast. eidooier	100	g
room	2	dl
griesmeel	30	g
aardbeien coulis	1	dl

1. Snij het vanillestokje in de lengte open en laat 15 minuten trekken in 3 dl melk. 2. Schraap de vanillemerg eruit en voeg dit aan de melk toe. 3. Klop de eidooiers met de 75 g suiker romig, roer er een paar eetlepels warme melk door en giet het mengsel al roerend langzaam bij de rest van de warme melk. 4. Zet de pan weer terug op het vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden tot 85°. 5. Neem de pan van het vuur en roer de room erdoor. 6. Kook de 30 g griesmeel in 2 dl melk gaar en vermeng dit met het eierroommengsel. 7. Draai er ijs van in de ijsmaschine en voeg op het laatste moment de 100g aardbeien coulis toe. 8. Kloop de 2,5 dl room lobbij en spatel hierdoor de 100g aardbeien-coulis.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
eierdooier	100	g
suiker	100	g
custard	3	el
vanillestokje	1	
pak filodeeg	1	
aardbeien	300	g
eiwit		
poedersuiker		
honing		

1. Verwarm de melk het vanillestokje en laat even trekken. 2. Klop de eierdooier met de suiker tot een stevige blanke massa. 3. Voeg de melk toe. 4. Klop de custard door het warme mengsel en zet even op het vuur. 5. Laat even een keer bubbelen. Haal van het vuur en laat afkoelen. 6. Snij 20 plakjes filodeeg van 10 x 10 cm. 7. Snij de 280 g harde aardbeien in dunne plakjes. Bestrijk de plakjes filodeeg licht met eiwit en honing. Strooi er suiker over. 8. Bak in een oven op 180° goudbruin. 9. Uit de oven bestrooien met poedersuiker.

Aardbeien dessert uitservering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien (totaal)	650	g
room	2.5	dl
aardbeien coulis	1	dl

UITSERVEREN: Snij de rest van de aardbeien in plakjes en leg deze op een midden op koude grote borden. Maak een spiegel van gelei op de borden (gelei eventueel iets warm maken). Leg een quenelle slagroom op de aardbeiengelei en daarop een bolletje ijs. Leg het aardbeien filodeeg tegen het ijs en leg hier een laagje banketbakkersroom op. Dek af met een tweede plakje. Garneer met een blaadje munt.