

2006 september

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Portobellopaddestoelen met balsamicostroop en roquefort

Portobellopaddestoelen met balsamicostroop en roquefort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamicoazijn	15	el
knoflook, gehalveerd	2,5	teentje
portobellopaddestoelen	5	
olijfolie		
verkruimelde blauwaderkaas (bijv. roquefort)	150	gr.

1. Azijn met knoflook in steelpan aan de kook brengen en op matig vuur in 8-10 minuten tot helft inkoken.
 2. Pan van vuur nemen en met vork knoflook verwijderen. Op smaak brengen met zout en peper.
 3. Portobello's schoonvegen met keukenpapier. Steeltjes voorzichtig uit hoed breken of wegsnijden.
 4. In grote koekenpan olie verhitten.
 5. Portobello's op hoed in pan leggen en in ca. 8 min. bruin en beetgaar bakken. Na 5 min. omdraaien. Bestrooien met zout en peper.
- UITSERVEREN: Per persoon een halve in dunnen plakken gesneden portobello op bord leggen. Kaas over portobello's strooien en balsamicostroop erover en ernaast druppelen.

Kruidige garnalenflensjes met koriandersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongebleeke bloem	100	gr.
zout		
ei	1	
eidooier	1	
melk	300	ml
plantaardige olie of gesmolten boter	1	eetlepel
gemalen kurkuma	1,5	tl
plantaardige olie voor het bakken		
knoflook, fijngehakt	1	teentje
gehakte verse koriander	3	el
volle yoghurt	200	ml
versgemalen komijn	0,5	tl
zeezout en versgemalen zwarte peper		
plantaardige olie	1	el
fijngehakt	0,5	ui
rode thaise currypasta (of zelf pepers vijzelen)	2	el
tomatenstukjes met sap	225	gr.
gepelde gamba's	24	
eventueel extra gama's/garnalen ter garnering		
citroensap	1	el

1. Zeef de bloem en meng met het zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden en voeg het ei met het extra eigeel toe. Voeg de helft van de melk toe en klof goed door. Blijf kloppen en voeg geleidelijk de rest van de melk toe, tot het beslag glad is. Giet het beslag in een kleine maatbeker en zet het weg.
 2. Meng alle ingrediënten voor de saus goed dooreen. Laat de smaak een tijdje intrekken.
 3. Klof de plantaardige olie of de gesmolten boter door het beslag, samen met de kurkuma.
 4. Verhit een beetje olie in een koekepan van 18 cm diameter. Giet, als de olie heet is maar nog niet dampend, een kleine lepel beslag in de pan. Houd de pan schuin en maak er een draaibeweging mee. Bak snel boven matige hitte tot het flensje bovenop gestold is en van onderen bruin. Draai het flensje met een visschep en bak tot ook de andere kant bruin is.
 5. Leg het flensje op een bord en houd het warm. Bereid meer flensjes op dezelfde wijze tot het beslag op is. Stapel de flensjes op met een velletje vetvrij papier ertussen. Dek af met folie en houd ze warm.
 6. Verhit voor de vulling de olie in de kleine koekepan en fruit de ui zachtjes goudbruin.
 7. Voeg de currypasta toe en roerbak nog 1 minuut.
 8. Roer de tomaten erdoor en maak op smaak af met zout.
 9. Laat nog 1-2 minuten sudderen.
 10. Voeg gamba's, citroensap en koriander toe.
 11. Laat nog enkele minuten sudderen tot de gamba's opgewarmd zijn.
- UITSERVEREN: Klaf de flensjes twee keer dubbel en vorm er trechttertjes van. Doe hier de vulling in. Leg de flensjes op een voorverwarmde borden en garneer met een eetlepel saus.

Pompoensoep met cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
verse pompoen, geschild, ontpit en in dobbelsteentjes gesneden	500	gram
fijngehakt	1	ui
kippenbouillon	0,5	liter
ongezouten boter	8	el
fijn zeezout		
versgemalen zwarte peper		
ongezoete slagroom, lichtjes opgeklopt tot hij pieken vormt	125	ml
kleine cantharellen, bijgesneden en schoongemaakt	300	gram
fijngehakt sjalotje	2	
fijngehakte bieslook	2	el
bacon, in plakken, of pancetta in dobbelsteentjes van 1 cm gesneden (zogenaamde lardons)	100	gram
takjes kervel		

1. Verhit in een grote pan de olie op een matig vuur. Voeg de pompoen en de ui toe en roer goed om. Temper het vuur en laat ongeveer 5 min sudderen, tot de pompoen zacht is en de uit glazig.
 2. Overgiet met voldoende bouillon, zodat alles onderstaat en kook ongeveer een kwartier tot de pompoen gaar is.
 3. Neem de pan van het vuur en laat de bouillon iets afkoelen. Leg een puntzeef op een diepe schaal, giet de soep in de zeef en druk de groente met een houten stamper (of houten lepel) door de zeefbodem.
 4. Houd het gezeefde vocht apart.
 5. Verhit voor de garnering de olie in een niet te grote koekenpan op een matig vuur. Voeg de cantharellen en het sjalotje toe en fruit onder voortdurend roeren tot de paddestoelen hun vocht loslaten en dat verdampt.
 6. Voeg 2 el boter en de bieslook toe. Roer goed door en haal de pan van het vuur.
 7. Breng de lardons in een pannetje met koud water op een hoog vuur aan de kook, temper het vuur en laat de lardons 1 min. blancheren.
 8. Giet de lardons af en overgiet ze even met koud water. Dep de lardons goed droog. Sauteer ze in een kleine koekenpan tot ze bruin en knapperig zijn. Laat ze op keukenpapier uitlekken.
 9. Vermeng het pompoenmengsel met de overgebleven kippenbouillon. Breng aan de kook, voeg boter, zout, peper en de lichtgeklopte slagroom toe.
 10. Klop het mengsel met een elektrische mixer tot de massa zacht en romig is. Maak op smaak af.
- UITSERVEREN: Verdeel het cantharellenmengsel over de voorverwarmde borden. Voeg de pompoensoep toe. Strooi de lardons erover en schep desgewenst een lik opgeklopte slagroom in het midden van elk bord. Garneer met takjes kervel.

Basisrecept voor kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kip van ongeveer 1,5 kg	1	
bestoken met kruidnagelen	1	ui
preien in ringen	2	
wortels in stukken	2	
bleekselderij met blad in stukken	2	stengels
laurierblaadje	1	
koud water	3	liter
zwarte peperkorrels	5	
zout		

1. Doe alle ingrediënten in een grote pan. Breng langzaam aan de kook en draai het vuur dan direct lager, zodra het kookt.
2. Doe het deksel op de pan en laat de bouillon 1,5 uur heel zachtjes koken, het mag niet borrelen.
3. Schuim zo nodig af met een grote lepel (een schuimspaan is niet geschikt, het schuim loopt gewoon door de gaatjes).
4. Laat de bouillon \pm 30 min afkoelen.
5. Zeef de ontvette bouillon door een schone doek.

TUSSENGERECHT Grapefruit-wodkasorbet

Grapefruit-wodkasorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers grapefruitsap (7 grapefruits)	0,5	liter
suikersiroop (0,3 l water en 300 gr suiker)	0,3	l
wodka	0,15	l

1. Maak met een zesteur lange reepjes schil van de grapefruits.
 2. Kook de reepjes in een pannetje met gelijke delen suiker en water totdat de suikersiroop kleur begint te krijgen.
 3. Maak suikersiroop van 0,3 liter water en 300 gram suiker. Breng daartoe in een flinke pan de suiker met het water aan de kook. Temper de hittebron als de luchtbelletjes borrelend aan de oppervlakte komen. Laat het mengsel 10 minuten heel zachtjes doorkoken. Haal de pan van de hittebron; laat de siroop voor het gebruik eerst afkoelen.
 4. Schenk het grapefruitsap, de suikersiroop en 0,25 l water in de kom van de ijsmachine. Draai er ijs van.
 5. Laat het ijs eventueel steviger bevriezen in een afgedekt bakje in de vriezer.
- UITSERVEREN: Garneer met de reepjes grapefruitschil. Voor de liefhebbers: schenk een bodempje wodka in een glas en doe daar een bolletje ijs in, gegarneerd met grapefruitschil.

Eendenborst in chiroulessaus met uigratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	1000	gram
boter	50	gram
chirouless	6	dl
creme de cassis	60	gram
eendenfond	6	dl

1. De velkant van de eendenborsten inkruisen. Kruid de eendenborst met peper en zout.
2. Braad kort de eendenborsten eerst op de velkant en draai ze dan om.
3. Neem de borst uit de pan en zet weg.
4. Giet het vet af en blus aanbraadsel af met de wijn (Chirouless).
5. Kook tot de helft in en voeg crème de cassis toe en kook wederom tot de helft in.
6. Voeg eendenfond toe en kook verder in. Monteer eventueel op met koude boter en breng op smaak met peper en zout.
7. Zet de borsten in een voorverwarmde oven van 175 C en verwarm tot ze een kerntemperatuur hebben van 48 C.

UITSERVEREN: Snijd van de borsten 30 plakjes en leg op elk bord 3 plakjes. Nappeer hierover een beetje saus, leg puntje uigratin ernaast en garneer met schijfje tomaat en toefje peterselie.

Uigratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien (rode)	500	gram
zout-peper		
courgette	1	
tomaten	3	
basilicum		
room	1	dl
bladerdeeg	4	plakjes
allesbinder		
tomaat	1	
peterselie		
erwten voor blinde vulling bakvorm		

1. Schil uien en snijd in schijven. Blancheer deze in water waaraan wat zout is toegevoegd.
2. Snijd courgette in dunne plakken.
3. Ontvel tomaat, verwijder zaad en pureer vruchtvlees.
4. Bekleed taartvorm met een doorsnede van 21 cm. met plakjes bladerdeeg, prik met een vork hierin en leg hierop bakpapier en vul met erwten op en bak bodem lichtbruin en gaar.
5. Verwijder na het bakken het bakpapier en de erwten. Laat bodem nog even in oven nadrogen.
6. Leg de licht gezouten plakjes courgette als eerste laag erin, bestrooi met een beetje allesbinder.
7. Vermeng de geblancheerde uien met gehakte basilicum en kruid met peper en zout. Leg deze massa op de courgette en bestrooi nogmaals met een beetje allesbinder.
8. Kruid tomatenpuree met peper en zout, strijk deze over de uien en dek de bovenzijde af met resterende plakjes courgette.
9. Breng lobbige geslagen room op smaak met peper en zout en giet over de massa en leg hierop vlokjes boter.
10. Plaats gedurende 15 min. in een oven van 200 C.

DESSERT Meloensoep met champagnesabayon, frambozenklontjes en specerijensiroop

Meloensoep met champagnesabayon, frambozenklontjes en specerijensiroop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	3	
balsamico-azijn	175	ml
appelstroop	2,5	el
kardemom		
vierseizoenenpeper		
meloen (galia of cantaloupe)	1	
champagne (of goede kwaliteit mousserende witte wijn)	0,7	liter
citroensap	1,5	el
sinaasappelsap	2,5	el
honing	2	el
frambozen (evt. diepvries, maar wel vruchten, geen coulis)	1000	gr.
poedersuiker	4	el
eierdooiers	3	
witte basterdsuiker	75	gr.
slagroom	1,5	dl
munt		
ijsblokjesvorm		

1. In steelpan 100 ml balsamicoazijn met merg van 1 vanillestokje, appelstroop, mespunt kardemom en mespunt peper al roerend aan de kook brengen. Op matig vuur in ca 5 minuten inkoken tot siroopdikte. Laten afkoelen.
 2. Pitjes uit meloen verwijderen, vruchtvlees in stukjes snijden en in keukenmachine doen.
 3. 150 ml champagne toevoegen en meloen pureren tot gladde soep. Op smaak brengen met citroensap, sinaasappelsap, 1 el honing en merg van 1 vanillestokje.
 4. Soep in koeling in 2 uur koud laten worden.
 5. 40 frambozen apart houden.
 6. Frambozen pureren.
 7. Frambozen boven kom door zeef wrijven en 2,5 dl afmeten. Rest van azijn, mespunt kardemom, peper en 150 ml champagne erdoor roeren. Op smaak brengen met poedersuiker en 1 el honing.
 8. Puree in ijsblokjesvorm gieten. In diepvries in 2 uur bevriezen.
 9. Het maken van de sabayon kan ca 1 uur tevoren.
 10. In (au bain-marie) pan water aan de kook brengen. In inzetpan (of kom) (nog niet in au bain marie geplaatst) eierdooiers met basterdsuiker, merg van 1 vanillestokje en 200 ml champagne met mixer op lage stand luchtig kloppen.
 11. Inzetpan boven kokend water in pan hangen en eimassa al kloppend verwarmen tot mooi gebonden schuimige vlaai ontstaat.
 12. Inzetpan in koud water zetten en massa met mixer opnieuw doorkloppen tot mengsel koud is.
 13. Slagroom lobbig kloppen en luchtig door sabayon spatelen.
 14. Afgedekt in koeling bewaren.
- UITSERVEREN: Met behulp van satéstokje ter garnering dunne lijntjes specerijensiroop op

borden trekken. Blaadjes munt van takjes plukken en in 30 apart gehouden frambozen steken (10 frambozen blijven nog over). Muntframbozen over borden verdelen. Meloensoep aanvullen met rest van gekoelde champagne voor een sprankelend effect. Apart gehouden frambozen onder in champagneflutes leggen. Meloensoep in glazen schenken en met lepel champagnesabayon erop scheppen. Glazen in midden van borden zetten. Frambozenblokjes uit vormpjes drukken en op borden leggen. Direct serveren.