

2007 januari

CCN Limburg · Winter

Scampi Varia

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scampi	50	
beetje ui/prei/wortel/knoflook		
enkele peperkorrels		
visbouillon	1	liter
pak lasagnevellen		
aardappels	500	gr.
dashi no moto (japanse vis bouillon)		
prei voor linten		
panko	1	pak
ei	1	
bloem		
bamboeprikkers	10	
sla		toefje
oestersaus	4	el
thaise vissaus	2	el
merin	1	el

Vorbereiding: Pel alle 50 scampi. Snij ze op de rug in en verwijder het darmpje. Laat voor de 10 gefrituurde scampi de staart zitten. Snij de pantsers fijn en zet deze stevig aan in een weinig olie tot ze bruinrood zijn. Voeg ½ grof gesneden ui, een stukje wortel, gehakt teentje knoflook, een beetje prei en enkele geplette peperkorrels toe en bak 1 minuut mee. Blus af met visbouillon, zoveel tot de pantsers onder staan. Laat 1 uur trekken en zeef in andere pan. Laat inkoken tot stroopdikte. Cannelloni gevuld met scampistampotje: Schil en kook de aardappels en maak er met wat boter en warme melk een gladde puree van. Breng op smaak met dashi no moto. Halveer 5 (=10) scampi in de lengte voor de garnering. Hak 15 scampi brunoise en meng deze met de nog hete puree. Kook de lasagnevellen beetgaar. Snij de lasagne vellen in ruiten van 10 x 4 cm. Doe de puree in een spuitzak en verdeel de puree over de korte kant van de lasagnerechthoeken en rol op. Bind de rolletjes vast met preilinten. Bestrooi de bovenkant met wat panko en leg er een klontje boter op. Gefrituurde scampi: Zout 10 scampi een weinig, dep ze droog, steek er in de lengterichting een sierlijke prikker in zodat ze recht blijven en rol ze door een weinig bloem. Klop een ei met wat water los, haal de scampi er een voor een door en panneer ze met Panko. Frituur ze enkele minuten op 160 graden. Oosters gemarineerde scampi: Meng voor de marinade de oestersaus, Thaise vissaus met wat merin tot een zoutzoete marinade die hoog op smaak is. Meng er een fijngesneden bosuitje door. Halveer 15 scampi in de lengte en meng deze door de marinade. Laat minsten 1 uur marinieren. UITSERVEREN: Beboter de cannelloni en warm op in een hete oven. Gaar de halve scampi in de scampisous, garneer daarmee de cannelloni en druppel nog wat extra saus erover. Doe onderin een borrelglas een beetje scampi saus en zet de gefrituurde scampi en schuin in. Leg een toefje sla in een borrelglas, leg 3 halve gemarineerde scampi er op. Serveer de 3 gerechten samen op een mooi bord.

Oosterse Slakkenpakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	4	
preien	4	
knoflook	2	tenen
sambal badjak	2	el
sojasaus	8	el
boter	50	gram
taugé	200	gram
fijngehakte koriander	2	el
merin	4	el
djerekperoetblaadjes (toko)	10	
escargots	60	
ovenpapier		

1. Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in reepjes. 2. Snij de preien in lucifer dunne reepjes. 3. Hak de knoflook fijn. 4. Smelt de boter in een wok en bak hierin de reepjes prei in 3 minuten op hoog vuur. Voeg knoflook toe en bak nog even mee. 5. Sambal en sojasaus toevoegen, even roeren en van het vuur af. 6. Schep het preimengsel in het midden van de papieren vellen. 7. Verdeel er de reepjes tomaat, de taugé, de slakken (met een lepeltje vocht) en de koriander over de prei. 8. Besprenkel met wat merin en leg op elk pakketje een djerekperoetblaasje. 9. Vouw het ovenpapier tot een buideltje en bind luchtdicht vast met keukentouw (of raffia). 10. Verwarm de oven op 220. 11. Leg de buideltjes 15 minuten in de hete oven. **UITSERVEREN:** Gesloten serveren op diep bord. Ieder zelf laten openen en genieten van het aroma dat vrijkomt.

Perenspoom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren	3	
citroenen	2	
suiker	100	gr.
glucose	50	gram
poire williams		
cider brut	1	fles

1. Schil 3 rijpe peren, snij ze in stukken en pureer ze in de blender met het sap van ½ citroen.
2. Los 100 gram suiker en de glucose op in 150 ml water. 3. Zeef het perensap door een fijne bolzeef en meng het sap met het suikerwater. Naar smaak citroensap bijvoegen. (mag niet overheersen) Eventueel wat poire williams toevoegen. 4. Wegzetten in de koelkast om de smaak te laten ontwikkelen. Opmerking: Van dit mengsel kun je ook een granito maken. Zet daarvoor het mengsel in een metalen kom in de vriezer en schraap om de 1 a 2 uur het ijs los van de metalen wand, zodat een schilferig ijs ontstaat. **UITSERVEREN:** Draai het perenmengsel tot matig bevroren ijs. Doe een bolletje perenijs in een champagneflûte of roemer. Schenk er ruim de cider overheen en serveer met een lange (flûte) of korte (roemer) ijscoupe. Toevoeging naar keuze: Snij enkel perenschillen tot zeer kleine dobbelsteentjes en zet ze weg in wat citroen en poedersuiker. Meng dit op het laatst onder het perenijs. Snij enkele schillen en julienne, marineer ze in Poire Williams en suiker. Garneer daarmee de glazen.

Rosé Gebakken Varkenshaas Met Zoethout-/Portsaus, Knolselderpuree En Peulen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port		liter
rode wijn		liter
gevogeltefond		liter
zoethout	50	gram
roomboter	150	gr.
knolselderij	1	
aardappels	1	kg
ui, teen knoflook	1	
varkenshaas	1200	gr.
peultjes	500	gr.

Saus: 1. Halveer de zoethoutstokjes met een keukenbijl en splits ze. 2. Zet de stokjes op met de port, de wijn en de fond. Laat dit 1 uur trekken. 3. Zeven en laten inkoken tot 1/3. 4. Snij de boter in blokjes en zet koud. (Saus voor serveren monteren met de roomboterblokjes.) 5. Bewaar 10 stokjes voor garnering. Puree: 1. Schil de knolselderij en snij in blokjes. Als er loof op zit hak dan wat bladeren fijn en meng deze op het laatst door de puree. 2. Schil de aardappels. 3. Snij de ui en knoflook klein. 4. In pan onder water wegzetten. Zet de aardappels 45 minuten voor serveren op en kook ze gaar. Giet goed af en laat droogdampen. Maak er met stamper puree van met een klontje boter en scheutje room. Breng op smaak met peper en zout. Varkenshaas: 1. Maak de varkenshaas indien nodig schoon. Snij de vliezen en eventuele ketting weg. 2. Bind het staartstuk op met keukentouw zodat het vlees overal even dik is. Kruid met peper en zout. 3. Bak de haasjes kort aan alle zijden aan en laat ze op een rooster doorgaren in een oven van 80 graden. 4. Maak de saus heet en monteer er van het vuur af de roomboter door. 5. Controleer op zout/peper behoefte. Peulen: 1. Blancheer de peultjes en koel ze in koud water af. 2. Wok de peultjes met een klont roomboter warm. 3. Peperen en zouten. Hou tot serveren alles warm. UITSERVEREN: Verwarm grote platte borden voor. Snij de haas in schuine plakken. Dresseer met een lepel wat puree in het midden van een groot bord en leg daar enkele plakken varkenshaas op. Leg aan een zijde enkele peultjes en trek wat lijnen met de saus. Geef het restant saus er apart bij. Het gerecht kan best wat saus verdragen.

Bonbon Met Vanilleparfait, Overgoten Met Pistache-/Karamelsaus En Karamelroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
eigelen	6	
melk	200	
room	250	
vanillestokje	1	
pure chocolade	200	gram
poedersuiker	50	gram
noten (pistache, wal/hazelnoot)	50	gram

Vanilleparfait: 1. Splits het vanillestokje en laat dit in de melk zachtjes trekken. 2. Klop de suiker en de eigelen wit. 3. Zeef, al kloppend met de garde, de hete melk over het eigeel mengsel. Schraap de vanillezaadjes uit de stokjes en voeg dit toe. 4. Klop dit mengsel au bain marie tot de dooiers binden. 5. Koel dit al kloppend af in een koud waterbad. 6. Sla de slagroom loobbig. 7. Meng eerst een flinke lepel slagroom met een spatel door het eimengsel en vervolgens de rest. 8. Zet koud weg in de koeling. Chocoladebekleding: 1. Smelt de chocolade met de suiker au bain marie en giet dit op een ingevet vel keukenpapier. 2. Snij, voor de chocolade geheel gestold is, repen die 1 cm hoger zijn dan de soufflébakjes. 3. Bekleed de binnenkant van de soufflébakjes eerst met plastic folie en daarna met de repen chocolade. 4. Smelt wat restanten chocolade en giet een bodem in de bekleedde bakjes. 5. Vul dit, na stolling met de parfait. 6. Dek af met plasticfolie en laat bevriezen. (Desgewenst kan na bevriezing ook de bovenkant van een laagje chocolade worden voorzien zodat er een geheel gesloten bonbon ontstaat.) Saus: 1. Smelt de suiker met een weinig water in een koperen pan. 2. Laat dit middelbruin karameliseren. 3. Blus af met 100cc water. Kook zoveel in dat na afkoeling een brijachtige saus ontstaat die op het ijs blijft liggen. 4. Neem 2 el karamel apart voor in de room. 5. Hak de noten(naar keuze) klein en meng dit met de karamel. 6. Klop de slagroom met een weinig suiker stijf en meng de room in gedeelten door de 2 el karamel. Stort de bonbons en verwijder de folie. **UITSERVEREN:** Leg de bonbons op een gekoeld bord. Dresseer op de top de karamel. Leg er een quenelle karamelslagroom boven op of tegen aan.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
italiaanse harde bloem	300	gram
zout		tl
eieren	3	

Meng de bloem met het zout in een kom. Maak een kuiltje in het midden en breek hierin de eieren. Roer met een vork te eieren los en neem steeds meer bloem mee. Kneed het deeg een 10 tal minuten tot het elastisch en soepel is. Kan met de hand of in een machine. Laat het deeg minimaal ½ uur in folie rusten. Stel de pastamachine in de grofste stand. Verdeel het deeg in 4 porties. Bestrooi een portie met bloem en druk plat. Verpak de andere in folie zodat ze niet uitdrogen. Draai het deeg door de rollers. Leg plat op tafel. Vouw in de lengte dubbel en voer nogmaals door de rollen. Herhaal die procedure totdat het deeg glad en glanzend is. Zet dan de rollers in de volgende stand tot het deeg de goede dikte heeft. Snij het deeg op maat en kook meteen beetgaar in water met zout of laat drogen op een schone theedoek.