

2008 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Lasagne van Kernhem met dadels, walnoten en olijven, geserveerd met een rode uiencompote

Lasagne van Kernhem met dadels, walnoten en olijven, geserveerd met een rode uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kernhem	500	gram
zwarte olijven, zonder pit	100	gram
dadels	150	gram
walnoten	85	gram
pistachenoten	100	gram
rode uien	400	gram
suiker	100	gram
rode port	3	dl
olijven	10	stuks
bieslook	30	sprietjes

Compote: Pel de uien en snijd ze fijn. Kook ze met de suiker en de port. Laat ze op een klein vuur 60 minuten konfijten. Roer de massa regelmatig door. Laat de compote afkoelen.

Kernhem: Snijd de Kernhem in dunne plakjes. Steek per persoon 4 rondjes met een steker van 4 cm Ø uit de plakjes. Houd 1 olijf per persoon apart voor de garnering en hak de rest van de olijven, dadels en walnoten afzonderlijk fijn en meng dit alles. Bouw laag voor laag in een steker de plakjes Kernhem en het olijvenmengsel op. Druk de bovenkant wat aan. Maal de pistachenoten in een keukenmachine fijn en schep het mengsel in een schaaltje. Rol de Kernhem-lasagne door de pistache en zet ze op de borden. Serveren: Schep de compote op de borden en lepel de rest van de pistachenoten hier omheen. Steek drie sprietjes bieslook in elke olijf en zet die bovenop de Kernhem-lasagne.

Palingsoep met bokbier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	200	gram
uien	100	gram
prei	100	gram
olijfolie	4	el
bokbier	60	cl
visbouillon	1,5	liter
aubergine	0,25	stuks
courgette	0,25	stuks
paprika	1	stuks
gerookte paling	400	gram
room	2,5	dl
visbouillonpoeder		
zout en peper		

Fileer de paling. Bewaar de vellen en de graten. Snijd de winterwortel, ui en de prei fijn en fruit de groente, de vellen en de graten enkele minuten in de olijfolie. Blus het af met bokbier en breng het aan de kook. Voeg de visbouillon toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes doorkoken. Verwijder de graten en vellen van de paling uit de soep. Snijd de aubergine en de courgette brunoise en fruit ze even in wat olie. Zorg ervoor dat ze echter niet kleuren. Schil de paprika en snijd hem brunoise. Blancheer de stukjes, spoel ze met ijskoud water. Snijd de paling in stukjes van circa 1 cm. Pureer de soep met een staafmixer. Passeer de soep door een zeef. Voeg de room toe, verwarm de soep weer maar laat hem niet meer koken, voeg de aubergine en courgette toe. Voeg de geblancheerde paprika toe en breng het geheel op smaak met visbouillonpoeder, zout en peper. Verdeel de stukjes paling over de warme soepborden. Schep de soep er overheen. Serveer een broodje bij de soep.

Meergranenbroodje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meergranen meel	420	gram
water	2,45	dl
boter	18	gram
droge gist	4	gram
verse gist	10	gram
sesamzaad	10	gram
zout	7,5	gram

Weeg en meet alles goed af. Kneed alle ingrediënten goed door elkaar en laat het deeg op een warme plek circa 1,5 uur rijzen. Dit kan ook in een oven van 50°C zijn. Vorm het brood zoals u het wenst te maken en laat het afgedekt nog 30 minuten narijzen. Verwarm de oven voor op 250°C. Bestrooi het brood met sesamzaad. Plaats het brood in het midden van de oven en bak het 40 minuten op 200°C. Strijk vlak voor het einde van de baktijd met een kwastje wat water over het brood. Laat het brood afkoelen op een rooster. Serveer de broodjes bij de soep.

Tilapiafilet met in sinaasappel geglaceerde venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tilapiafilet	10	stuks
arachideolie		
pijnboompitten	60	gram
knoflook	2	teentjes
basilicum	25	blaadjes
parmezaanse kaas	100	gram
olijfolie	6	el
zout en peper		
venkel	3	stuks
sinaasappelsap	1	dl
suiker	25	gram
boter		

Controleer de tilapia filet op graatjes en snijd elke filet in twee stukjes. Dep ze goed af met keukenpapier. Zet de vis in de koeling voor later. Mix alle ingrediënten voor pesto in de keukenmachine. Breng de pesto eventueel op smaak met zout en peper. Verwijder de kern van de venkel en snijd ze daarna in reepjes van circa 4 cm. Verwarm de oven voor op 190°C. Bestrooi de venkel met zout en suiker. Bak de venkelreepjes in de arachideolie tot ze mooi bruin zijn. Blus het af met de sinaasappelsap. Doe de venkel over in een ovenschaal. Dek ze af met beboterd keukenpapier en laat ze 15 tot 20 minuten in de oven staan tot de venkel gaar is. Bedruip ze tussentijds met de vloeistof. Breng de vis op smaak met zout en peper en bak ze in arachideolie. Leg de venkel in het midden van een voorverwarmd bord. Leg hier twee stukjes tilapiafilet tegenaan. Garneer de tilapiafilet met een schepje pesto en een topje basilicum.

HOOFDGERECHT Gegratineerde kalkoenhaasfilets met auberginemousse, gemarineerde groente en paprikasaus

Gegratineerde kalkoenhaasfilets met auberginemousse, gemarineerde groente en paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenhaasfilets à 80 gram	10	stuks
boter	75	gram
zout en peper		
aubergine	600	gram
olijfolie	7,5	el
sjalotje	100	gram
knoflook	2,5	teentjes
zwarte olijven zonder pit	15	stuks
ansjovisfilets	2,5	stuks
basilicum	15	blaadjes
eidooiers	4	stuks
witte wijn (droog)	5	el
rode paprika	2,5	stuks
gevogeltebouillon	3,5	dl
tabasco	5	druppels
artisjokbodems	10	stuks
tomaten	5	stuks
korenaartjes (groene asperges)	30	stuks
courgette	1	stuks
bladselderij	25	gram
koriander	25	gram
mosterd (dijon)	2,5	theelepels
balsamicoazijn	2,5	el
gevogeltefond	5	el

Verwarm de oven voor op 175°C. Snipper de sjalotjes fijn. Hak de knoflookteentjes fijn en de olijven grof. Snijd de ansjovisfilets en de basilicumblaadjes in stukjes. Prik de aubergine rondom in met een vork en leg ze in een braadslee. Overgiet ze met 2/3 deel van de olijfolie. Zet de braadslee circa 45 minuten in de oven tot de aubergines zacht zijn. Verhit het andere deel van de olijfolie in een koekenpan. Bak de sjalotjes glazig, maar zorg ervoor dat ze niet bruin bakken. Voeg de knoflook, olijven, ansjovis en de basilicum toe en laat dat een paar tellen mee warmen. Draai het vuur uit en laat het afkoelen. Haal de aubergine uit de oven, snijd ze in de lengte doormidden en schep het vruchtvlees uit de schil. Pureer het vruchtvlees van de aubergine met het sjalot-olijfmengsel in de keukenmachine. Klop de eidooiers met de witte wijn au-bain-marie tot een luchtige crème. Spatel het dooiermengsel door de auberginepuree en breng het geheel op smaak met zout en peper en zet het in de koeling. Laat de artisjokbodems uitlekken en snijd ze in vieren. Blancheer de tomaat heel kort met twee stuks tegelijk en leg ze gelijk daarna in ijswater. Ontvel de tomaat, haal de zaden eruit en snijd het vruchtvlees in stukjes. Was de asperges, snijd de onderkantjes eraf en blancheer ze in zout water. Spoel ze gelijk af koud water en laat ze uitlekken. Was de courgette, snijd

hem overdwers in stukjes van circa 4 cm. Snijd elk stukje in de lengte in 6 partjes en verwijder de zaadjes. Blancheer de partjes in water met veel zout, spoel ze gelijk af met ijskoud water en laat ze uitlekken. Snipper de sjalotjes en hak de kruiden fijn. Meng alle ingrediënten voor de dressing in een kommetje. Verwijder de zaadjes en zaadlijsten van de paprika en snijd het vruchtvlees in stukjes. Smelt de boter en laat de stukjes paprika al roerend 2-3 minuten zweten. Giet de gevogeltefond erbij, breng het vocht aan de kook en stoof de paprika met een deksel op de pan in circa 20 minuten gaar. Pureer de massa met de staafmixer en wrijf de saus door een fijne zeef. Verhit een scheutje olijfolie in een braadpan en fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zijn. Voeg de artisjokbodems, asperges en courgette toe en verwarm de groente 2-3 minuten. Roer de kruiden erdoor, draai het vuur uit en laat de groente iets afkoelen. Voeg de stukjes tomaat vlak voor het serveren toe. Giet de dressing (naar smaak) over de groente en schep alles voorzichtig door elkaar. Verwarm de oven voor op 200°C. Dep de kalkoenfilets droog met keukenpapier. Plet ze iets. Verhit de boter in een koekenpan en laat de filets aan beide kanten dichtschroeien. Bestrooi het vlees met zout en peper en bak de filets nog circa 2 minuten per kant. Leg de filets op een bakplaat en bedek ze met een lepel auberginepuree. Zet de plaat circa 8 minuten in de oven tot de auberginemousse mooi goudbruin begint te kleuren. Warm de saus op en breng ze op smaak met zout en peper. Warm de groente snel op. Leg de kalkoenfilets in het midden van een voorverwarmd bord. Schep de groente in een krans om het vlees heen. Nappeer de saus om het geheel en serveer direct.

DESSERT Gratin en savarin met passievruchtensiroop en rum

Gratin en savarin met passievruchtensiroop en rum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	350	gram
gist (verse)	20	gram
melk	1	dl
boter	150	gram
suiker	40	gram
eieren	4	stuks
citroenrasp	0,5	theelepels
zout	1	theelepels
passievruchten	4	stuks
mandarijnensap	1,25	dl
water	3,75	dl
rum (bruine)	6	el
abrikozenconfituur		
carambola	1	stuks
kiwi	2	stuks
pitahaya	1	stuks
chocolade	2,5	dl
slagroom	2,5	dl
amandelsnippers	50	gram

Verwarm de oven voor op 180°C. Verwarm de melk lauwwarm. Zeef de bloem in een kom. Maak een kuiltje in het midden, brokkel de gist erin en los de deze op met de lauwe melk. Bestrooi de massa met bloem. Dek de kom af en laat het 15 minuten rijzen op een warme plek. Was de citroen en rasp de schil eraf. Smelt de boter (let op, niet te hoge temperatuur) en roer er de suiker, het zout, de citroenrasp en de eieren door. Roer dit mengsel goed met een garde door zonder dat het schuimig wordt. Schenk dit mengsel bij de bloemmassa zodra de bovenkant barstjes krijgt en roer het vanuit het midden door elkaar. Kneed het mengsel, het liefst met de handen, tot een soepele deegbal die niet te stevig mag zijn. Laat het deeg nogmaals 15 minuten rijzen. Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem. Druk het deeg er tot de helft van de hoogte in. Dek de bakvormen met een doek af en laat het deeg nogmaals 10-15 minuten rijzen tot de hoeveelheid verdubbeld is. Schil de kiwi's en de pitahaya's. Snijd ze in plakjes, 2 plakjes kiwi en 1 plakje pitahaya per persoon. Was de carambola's en snijd ze in plakjes (1 plakje per persoon). Klop de slagroom met de suiker stijf. Doe de slagroom in een spuitzak met grote kartelmond. Verwarm de abrikozenconfituur zachtjes. Voeg een klein beetje water toe tot hij mooi dik vloeibaar is. Bruineer de amandelsnippers in een droge koekenpan. Let op dit gaat heel snel, blijf er dus bij staan. Bak de savarins ongeveer 12-18 minuten in de oven tot ze bruin en gaar zijn. Haal de schil van de passievruchten. Breng het vruchtvlees van de passievruchten, het mandarijnensap, de suiker en het water aan de kook. Schep het schuim eraf. Laat het 2-3 minuten zacht doorkoken. Passeer met mengsel door een fijne zeef; voeg de rum toe. Dompel de savarins in de warme siroop tot ze helemaal doordrenkt zijn. Leg ze op een rooster en bestrijk ze met de warme abrikozenconfituur. Leg in het midden van elk bord een savarin. Spuit een rozet slagroom in het midden van de savarin en bestrooi dit met

de amandelsnippers. Leg de vruchten aan de voorkant erbij. Nappeer een beetje chocoladesaus vanaf de roset slagroom tot aan het fruit.