

# 2008 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**VOORGERECHT** Lauwwarme rucola salade

---

## Lauwwarme rucola salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	4	
ontbijtspek	28	plakjes
tijm	7	takjes
pijnboompitten	150	gr.
rucola	250	gr.
olijfolie		
balsamico azijn		
peper en zout uit de molen		
kleine plakjes parmezaanse kaas		
glucose stroop	1	el
casinobrood	7	sn
knoflook	1	teen
tomaten	3	
basilicumblaadjes		

Snijd de rode uien in 8 partjes per ui. Was de rucola en slinger droog. Bak in een anti-aanbakpan de plakjes ontbijtspek knapperig. Dit zal in een aantal keren moeten. Haal alle ontbijtspek uit de pan en zet even weg. Het spek kan ook in de magnetron gebakken worden tussen keukenpapier. Wel goed in de gaten houden. Giet een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de tijm en de partjes de rode ui, het zout en de peper toe. Laat rustig karameliseren. Rooster de pijnboompitten in een pan. Doe de uien en de pijnboompitten bij elkaar in de pan en roer alles enkele malen om. Haal dan van het vuur en besprenkel met balsamico naar smaak. Kook de balsamico azijn in tot 1/3e van de hoeveelheid en voeg de glucosestroop toe. Zet koud. Rooster de sneetjes casinobrood onder de salamander en snijd diagonaal door. Wrijf ze in met knoflook. Ontdoe de tomaten van het zaad en snijd in kleine blokjes. Vermeng de tomaatblokjes met fijn- gesneden basilicum en een scheut olijfolie. Bestrooi met zeezout. Bestrijk de geroosterde stukjes brood met het tomatenmengsel vlak voor uitserveren. Presentatie: Leg op ieder bordje wat rucola en verdeel daar het ontbijtspek en het uienmengsel over zodat op ieder bordje 2 stukjes ontbijtspek en 2 rode uien liggen. Leg hierop enkele stukjes Parmezaan. Nappeer hier de balsamicosiroop rond. Geef er het stukje brood met het tomatenmengsel bij.

**VOORGERECHT** Sint Jacobsmosselen en krokant gebakken prosciutto met geroosterde tomaten en witte bonenpuree

---

## Sint Jacobsmosselen en krokant gebakken prosciutto met geroosterde tomaten en witte bonenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe roma tomaten	11	
zout en peper uit de molen		
gedroogde oregano	2	el
olijfolie		
prosciutto of bacon	14	plakjes
knoflook	2	teen
gedroogde pepertjes	4	st
witte boontjes (canellinibonen)	2	blikken
ansjovisfilets	8	st
sint jacobsmosselen	42	st
rucola	100	gr.
citroensap		

Geroosterde tomaten: Verwarm de oven op 240 graden. Bestrooi de in vieren gesneden tomaten met peper, zout en oregano. Besprenkel ze met olijfolie en rooster ze in de oven met de velkant naar beneden. 15 min. Daarna in de koeling zetten. Leg de plakken prosciutto/ bacon naast de tomaten en laat ze 10 minuten meebakken. De prosciutto kan ook in de magnetron tussen keukenpapier gebakken worden. Bonenpuree: Bak de knoflook, de pepertjes en de ansjovisfilets ongeveer 1 min. in een scheut olijfolie. Doe er de bonen bij en laat enkele minuten meebakken. Voeg 1 wijnglas water toe en laat alles aan de kook komen. Verdun de puree als dat nodig is. Breng op smaak met olijfolie peper en zout. Zorg dat de puree lauwwarm is voor het uitserveren. St. Jacobsmosselen: Bak de mosselen in een beetje olijfolie op hoog vuur zodat ze kunnen karameliseren. Ongeveer 2 min. per kant. Druppel wat olijfolie met een beetje citroensap, peper en zout over de St.Jacobsmosselen. Was de rucola en verwijder indien nodig de dikke stelen, slinger droog. Presentatie: Schep een beetje bonenpuree, in de vorm van een quenelle, op het midden van het bord. Verdeel daar 3 geroosterde tomaten en 3 St. Jacobsmosselen omheen. Plaats in het midden het geroosterde plakje prosciutto. Strooi er wat blaadjes rucola op.

**Spaghetti met gebakken mul, zongedroogde tomaatjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilets	14	st
middelgrote rode pepers	2	st
knoflook fijn gesnipperd	2	teen
zongedroogde tomaten	200	gr.
zwarte olijven	200	gr.
witte wijn	2	glazen
droge spaghetti	700	gr.
durum tarwebloem	700	gr.
semolina bloem		
eieren	7	
fijngesneden bladpeterselie	2	kop
olijfolie		
peper en zout uit de molen		
bieslookstengels	28	

Indien je verse pasta maakt doe dan de durum tarwebloem met de 7 eieren in de kitchen-aid en kneed er een deeg van m.b.v. de deeghaken. Zet de handmatige pastamachine klaar en kneed het deeg verder soepel met de brede rollers. Begin bij een hoog nummer en werk door naar steeds dunnere lappen deeg door de rollers steeds naar een lager nummer te verplaatsen. Bestrooi de lappen pastadeeg geregeld met de semolinabloem. Als je lange, brede lappen soepel deeg hebt gemaakt, plaats je de spaghettrollers op de machine en draai je de lappen deeg erdoor. Leg de spaghetti op schone theedoeken en bestrooi luchtig met de semolinabloem. Verhit een flinke scheut olijfolie en bak de pepertjes, de knoflook, de zongedroogde tomaat en de olijven op een matig vuur gedurende enkele minuten. Voorzichtig met de pepertjes, neem er maar 2 wanneer je niet van pittig houdt. Let op dat de knoflook niet te bruin wordt. Giet de wijn erbij en laat het geheel nog 5 min. zachtjes stoven. Kant en klare spaghetti: Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen van de verpakking 'al dente'. Verse pasta: breng in een ruime pan water met zout en een scheut olijfolie aan de kook. Voeg de verse spaghetti toe als het water kookt. Kook het geheel maar enkele minuten. Bak de mul eerst op de huid en dan pas de andere kant tot hij gaar is. Smaak af met peper en zout. Voeg de spaghetti en de peterselie bij het tomatenolijven mengsel en vermeng alles goed en voeg nog een scheut olijfolie toe. Smaak af met peper en zout. Presentatie: Gebruik diepe borden die goed verwarmd zijn. Leg in ieder bord een bergje spaghetti en plaats daar de mulfilet op met de velkant naar boven. Leg 2 bieslookstengels kruislings op de mul.

**HOOFDGERECHT** Gebraden runderfilet, gerold in kruiden, eekhoorntjesbrood en parmaham

---

## Gebraden runderfilet, gerold in kruiden, eekhoorntjesbrood en parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham of proscuitto san daniele	20	plakjes
gedroogd eekhoorntjesbrood	25	gr.
boter	25	gr.
runderfilet	1500	gr.
knoflook	2	teen
rozemarijn		
tijm		
citroensap		
zeezout en zwarte peper		
sjalotje	1	
olie	1	el
madeira	0.75	dl
kalfsfond	7.5	dl
shii-takes	150	gr.
allesbinder of bruine roux		
boter, peper en zout		
wilde spinazie	1.5	kg
olijfolie		
peper en zout		
roseval aardappelen	11	st
zeezout		

Vlees: Week het eekhoorntjesbrood 20 minuten in 5 dl warm water (tegen de kook aan). Hak twee tenen knoflook fijn en bak die een minuut samen met het geweekte eekhoorntjesbrood in een klontje boter. Doe er de helft van het weekwater bij (let op zorg dat er geen zand in zit). Laat dit 5 minuten sudderen. Voeg een scheut citroensap, de rest van de boter, zout en peper toe. Laat nog even sudderen. Leg de plakjes ham dakpansgewijs naast elkaar, 1 rij boven en 1 rij daaronder zodanig dat het vlees er geheel in gerold kan worden. Smeer het paddestoelenmengsel over de helft van de plakken ham. Hak de rozemarijn en tijm fijn (alleen de blaadjes en wees voorzichtig met de hoeveelheid rozemarijn). Kruid het vlees met peper en zout en rol het vervolgens door de gehakte rozemarijn en tijm. Leg het vlees vervolgens op de ingesmeerde helft van de ham en rol dit op. Bind de ham op het vlees vast met keukentouw. Doe wat boter in een warme braadslee. Leg het vlees hierin. Doe het vlees 10 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven. Breng de schaal met het vlees over naar een op 60 C voorverwarmde oven. Prik een vleesthermometer in het vlees en laat het vlees in 1,5 à 2 uur een kerntemperatuur bereiken van maximaal 60 C. Gebruik de steamer met de kernthermometer, zet de vochtigheid op maximaal. Snijd het vlees voorzichtig met een elektrisch mes in plakken van ruim 1 cm dikte. Paddenstoelentijmsaus: Week het eekhoorntjesbrood gedurende 30 minuten in wat heet water. Laat de gesnipperde sjalotten in de olie glazig worden. Voeg de madeira toe en laat indampen tot een stroopje. Voeg de fond, het eekhoorntjesbrood met het weekwater en de tijm toe. Laat trekken en tegelijkertijd

indampen tot 1/3. Zeven en binden op saasdikte met allesbinder. Maak op smaak met peper en zout. Bak de in plakjes gesneden shii-takes kort in een hete pan met iets boter en voeg toe aan de saus. Spinazie: Was de spinazie en verwijder zonodig de dikke stelen. Blancheer de gewassen spinazie en dompel deze direct in ijskoud water. Laat goed uitlekken (droog maken). Enkele minuten voor uitserveren. Olijfolie in de wok, gesnipperde knoflook toevoegen, even bakken (mag niet bruin worden). Spinazie vervolgens in 5 minuten roerbakken. Op het laatst peper en zout erbij doen naar smaak. Wedges van Roseval aardappelen: Was de aardappelen heel goed en snijd ze in de lengte doormidden en snijd elke helft in 3 partjes (wedges). Kook de aardappelen half gaar (moeten stevig blijven). Doe de halfgare wedges in een braadslee. Meng de olie met de rest van de kruiden en sprenkel deze over de aardappelen. Zet de braadslee gedurende 25 minuten in een oven van 220°C. Presentatie: Leg op ieder verwarmd bord een plakje vlees, 3 aardappelwedges en een hoopje spinazie. Nappeer de saus op en rondom het vlees.

**Aardbeien en rabarber met een mousse van bitterkoekjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade (wit)	250	gr.
vanillestokje	2	st
gelatine (wit)	4	blok
eieren	2	
tiramisu likeur	5	el
slagroom	0.7	liter
bitterkoekjes (hard)	150	gr.
sinaasappelsap	1.5	liter
suiker	150	gr.
aardappelmeel	2	el
campari	12	el
rabarber	1.5	kg
bessen (rood)	2	doosjes
aardbeien	1	kg

De witte couverture in stukken breken en au bain marie smelten. De vanille stokjes in de lengte opensnijden, het merg eruit schrapen en met de chocolade vermengen. De gelatineblaadjes in koud water laten weken. De eieren met de Tiramisu Likeur au bain marie cremig maken. De goed uitgedrukte gelatineblaadjes toevoegen en deze laten oplossen. Sla de slagroom stijf. De bitterkoekjes grof hakken. De gesmolten chocolade bij de eiercreme voegen en de bitterkoekjes en de slagroom luchtig eronder spatelen. De mousse verdelen in de stalen ringen, op een dienblad, en in de koeling plaatsen. Het sinaasappelsap met de suiker en de overgebleven vanillestokjes aan de kook brengen. De aardappelmeel (mondamine) met de Campari glad roeren en al roerende aan het sap toevoegen. 8 min zachtjes laten pruttelen. De rabarber wassen, dun schillen en in schuine stukjes van 2-3 cm snijden en aan het vocht toevoegen. 2-3 min goed laten doorkoken en van de warmtebron afzetten. De stukken rabarber moeten goed herkenbaar blijven dus oppassen dat er geen mousse ontstaat. De vanillestokjes verwijderen. De in vieren gesneden aardbeien aan de warme massa toevoegen en het geheel laten afkoelen. Presentatie: Het dessert in koude diepe borden serveren. Eerst de mousse, uit de ring verwijderen, op de borden verdelen en dan de rabarbersoep om de mousse schenken. Afgarnen met een takje rode bessen en een groen mintblaadje.