

# 2008 augustus

CCN Limburg · Zomer

---

**AMUSE** Kersttomaatjes gevuld met pesto

---

## Kersttomaatjes gevuld met pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	80	gram
teentjes knoflook	3	
pijnboompitten	3	el
olijfolie	0.8	dl
versgeraspte parmezaanse kaas	80	gram
basilicum		bosje
boter op kamertemp.	20	gram
kerstomaten	700	gram
vers gemalen peper		

Doe de peterselie fijnhakken. De knoflook grof hakken. De pijnboompitten roosteren. Doe dit samen met de olie in een keukenmachine en meng de ingrediënten goed. Voeg de parmezaanse kaas, blaadjes basilicum, boter en vers gemalen peper toe en meng het geheel goed. Snijd de bovenkant van de kersttomaatjes. Schep een klein beetje van het pestomengsel op elk tomaatje.

**Gemengde salade**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ijsbergsla	1	
eikenbladsla	1	
veldsla		
kropsla		
rucola		beetje
rode paprika	1	
sap van citroen	1	
balsamico		
olijfolie	4	e.l.
poedersuiker	3	t.l.
mosterd	1	t.l.
verse dille	1	t.l.
olijven in schijfjes gesneden		enkele
artisjokhartes gesneden		enkele
verse basilicumblaadjes	200	gr.
knoflook	4	teentjes
zeezout en peper naar smaak		
pijnboompitten	100	gr.
geraspte pecorino	200	gr.
stokbrood	1	

Dressing: Meng citroensap, balsamico, water, poedersuiker en mosterd. Goed roeren en al roerende de olijfolie met beetje erbij kloppen met de garde. Eventueel knoflook naar smaak toevoegen en later een scheutje water. Snij de paprika en de ui in dunne ringetjes of reepjes. Was de te gebruiken slasoorten, goed laten uitlekken en droogslaan. Snij de sla in reepjes van ca. 2 cm. Voeg op het laatste moment voor het uitserveren de dressing en de overige gesneden ingrediënten toe. Voorzichtig mengen. Was de basilicumblaadjes in koud water. Droog deze in een theedoek en snij zeer fijn. Knoflookteentjes pellen, kaas en olijfolie toevoegen. Alle ingrediënten in een blender pureren en zeezout en peper naar smaak toevoegen. Vanuit de blender in vier bakjes verdelen en koel bewaren. Serveren: Snij het stokbrood in schijven en verdeel over 4 mandjes. Zet de bakjes pesto en de mandjes stokbrood op tafel zodat iedereen erbij kan. Leg op een klein bord een hoopje gemengde sla.

**Zupa funghi secchi porcini**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1.5	liter
weekvocht eekhoorntjesbrood	0.5	liter
olijfolie	2	e.l.
sjalotjes fijn gesneden	2	
knoflook geperst	1	teentje
tijm fijn gesneden	4	takjes
basilicum	4	blaadjes
peterselie	2	t.l.
rauwe vastkokende aardappel	4	stukjes
prei	0.5	stukje
wortel		stukje
bleekselderij		stukje
farfalline, all ú ovo heel fijne vlindertjespasta	2	dessertlepel

Zet soepborden warm. 1. Was de paddestoelen in koud water. Week ze ca. 15 min. in vers lauwwarm water. Breng daarna aan de kook, even doorkoken, pan van het vuur en nog ca. 10 minuten laten weken. Zeven (met schuimspaan), 2½ dl. weekvocht bewaren. 2. Paddestoelen fijn snijden. Verhit de olijfolie en fruit de sjalot met de gesneden paddestoelen en knoflook. 3. Voeg bouillon en weekvocht toe. 4. Snij de wortel in mooie dunne halve schijfjes. Snij de bleekselderij in dunne schijfjes. 5. 4 stukjes rauwe vastkokende aardappel met appelboor steken en in schijfjes snijden. 6. Voeg de eierpasta(farfalline) toe en de stukjes aardappel ca. 5 minuten garen, dan de wortel en bleekselderij toevoegen en eveneens ca. 5 minuten garen. Als laatste de fijn gesneden basilicum, peterselie en fijn gesneden tijmblaadjes toevoegen. 7. Verder op smaak brengen met een beetje kippenbouillon en peper.

## Risotto van boschampignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
st. jacobsschelpen	30	
risottorijst	250	gr.
uien	2	
witte wijn	3	dl
gevogeltebouillon	1	liter
boter	40	gr.
mascarpone	100	gr.
parmezaanse kaas, geraspt	30	gr.
boschampignons	300	gr.
knoflook	3	teentjes
vleesjus	6	dl.
tijm	2	takjes
sjalotten	4	
dragon	10	takjes

1. Maak de boschampignons schoon door ze met een borsteltje te ontdoen van zand en vuil. 2. Snipper de sjalotten en de knoflook fijn en bak licht aan in een beetje olijfolie. Blus af met de vleesjus, voeg er de tijm aan toe en laat het geheel zachtjes inkoken. 3. Snipper de ui en bak licht aan in een beetje olijfolie, voeg er de rijst aan toe en roer zachtjes om tot de rijst glazig wordt. 4. Blus met de witte wijn en laat de rijst op een zacht vuur zwellen. Voeg er telkens een beetje gevogeltebouillon aan toe tot de rijst alles heeft opgenomen. 5. Neem de risotto van het vuur en roer er de boter en de parmezaan onder. Roer er tenslotte de mascarpone door en breng op smaak met peper en zout. 6. Bak de boschampignons in een koekenpan met een beetje olijfolie en overgiet ze met de gezeefde vleesjus. Breng op smaak met peper en zout. 7. Bak de gedroogde Sint Jakobschelpen in een koekenpan mooi goudbruin. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Verdeel de risotto over 10 diepe borden. Schik de St. Jacobsschelpen erop. Vervolgens de boschampignons erop schikken. Giet er wat jus over. Werk af met een takje dragon.

**Sorbet van tomaten en witte wijn**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	750	g
citroen geraspt	0.5	
citroensap	60	ml
fijne suiker	300	g
zeer fijngesneden basilicum	2	el
zout		snufje
stijfgeslagen eiwit	1	
mousserende witte wijn	1	fles
blaadjes basilicum		

1. Zet de fles mousserende wijn koud. 2. Zet hoge glazen koud. 3. Dompel de tomaten even in kokend water en verwijder het vel. Snij in vieren en verwijder de zaden. Snij de tomatenparten in blokjes en pureer met de geraspte citroen, het citroensap en de suiker. Druk alles door een zeef. 4. Voeg de zeer fijngesneden basilicum en het zout toe en spatel het stijfgeslagen eiwit erdoor. 5. Maak er in een ijsmachine sorbet van. Serveren: Doe bolletjes ijs in een hoog glas met wat mousserende witte wijn en garneer met een blaadje basilicum.



## Kalfshaasrolletjes d'amore di Maestro

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas van 150 gr. per persoon heel dun pletten	15	stuks
gepelde tomaten	4	
groene olijven		enkele
italiaanse kruiden (iglo diepvries)	4	t.l.
suiker	2	t.l.
knoflook	4	teentjes
olijfolie		enkele e.l.
tomatenpuree (del monte)	4	t.l.
kappertjes	2	t.l.
ansjovisfilets	4	
sjalotjes zeer fijn gesneden	2	
sherry		scheutje
schijfjes champignon		enkele zeer dunne
basilicum	15	blaadjes
italiaanse ham	15	stukjes
parmezaanse kaas	15	t.l.
beetje peper en zout		
pizza kruiden		snufje
gepelde tomaten zonder zaadjes fijn gesneden	6	
tomatenpuree	2	t.l.
pizzakruiden	1	t.l.
fijn gesneden uien	2	
komkommer zonder zaadjes in fijne reepjes	0.5	
belgische bladspinazie	1.5	kg
pijnboompitten even roosteren	2	e.l.
kippenboullontablet naar smaak		beetje
pasta taglierini all`uovo de cecco	1	pak
uitgeperste knoflook	2	teentjes
room culinair	1	pakje
verse basilicum		enkele blaadjes
fijn gehakte peterselie		

1. Snij de ui, de olijven en de kappertjes zeer fijn. 2. Dompel de tomaten enkele tellen in kokend water en pel ze. Snij de tomaten in vieren en verwijder het zaad. Snij de stukken zeer fijn. 3. Spoel de ansjovis in ruim koud water (water diverse malen verversen). Laat ze even staan in het laatst ververste water. Dan uitknippen en zeer fijn snijden. 4. Snij de italiaanse kruiden zeer fijn en 1 sjalotje fijn. 5. Verhit de olijfolie en fruit de ui, olijven en de tomatenstukjes. Voeg de kruiden, de knoflook, en de tomatenpuree met de suiker toe. Goed laten sudderen. Scheutje sherry toevoegen. 6. Saus goed laten inkoken. 7. Laat deze vulsaus afkoelen. 8. Bak de dunne schijfjes champignons met een snufje pizza kruiden snel in een pan.

Dan de champignons laten afkoelen op een bord. 9. Snij enkele niet te dikke medaillons van de kalfshaas. Plet deze voorzichtig tussen plasticfolie. 10. Wrijf een schotel in met een beetje olijfolie en bestrooi met een beetje peper. Leg de dunne plakjes kalfshaas op de schotel, bestrijk ieder lapje met de afgekoelde vulsaus. Leg hierop de stukjes italiaanse ham. Dan enkele dunne schijfjes champignons bestrooien met Parmezaanse kaas. 11. Goed strak oprollen en vastzetten met houten prikker. Inwrijven met een beetje olijfolie. 12. Dek af met folie. Later in olijfolie met boter snel rondom braden in ca. 4 à 5 minuten. Tomatensaus: 1. Verhit de olijfolie, voeg ui, knoflook en tomaten toe. Even goed sudderen. Voeg tevens tomatenpuree met de suiker toe en de voeg de pizzakruiden toe. Dan de champignons en de komkommer. Eventueel enkele scheutjes water toevoegen. Op smaak brengen met een beetje kippenbouillontablet of zout en peper. 2. Als laatste de basilicum toevoegen met de room culinair. 3. De vleesrolletjes in de saus even laten meesudderen.

## DESSERT Tiramisu

---

### Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	gr.
sterke koffie	50	ml.
basterdsuiker	30	gr.
eidooiers	4	
lange vingers	2	pakken
eiwitten	3	
room	0.25	ltr.
suiker	100	gr.
gelatinepoeder	15	gr.
cacaopoeder		
amaretto	1	dl.
amarettokoekjes de echte	10	verpakte

1. Zet sterke (espresso) koffie en vermeng deze met de basterdsuiker. Laat afkoelen. 2. Klop de eidooiers met de suiker au bain marie tot het lintvormig is. Hierna weer koud kloppen (op ijs). 3. Los de gelatinepoeder op in de verwarmde amaretto. 4. Klop de slagroom met de suiker stijf. 5. Klop de eiwitten in een zeer schone kom stijf. 6. Vermeng de eidooiermassa met de mascarpone en de amaretto. Voeg er dan de slagroom en de eiwitten aan toe en zorg voor een egale massa. 7. Bekleed een bakblik met keukenfolie. Leg hierop een laag lange vingers, die eerst door de sterke koffie zijn gehaald. Schenk hierop een laag tiramisu en dan weer een laag lange vingers met koffie. Zorg ervoor dat de laatste laag tiramisu is. 8. Laat het geheel goed opstijven in de koeling. Presentatie: Schep op een koud bord een portie tiramisu. Strooi er door een zeefje wat cacao over als garnering. Geef er een amarettokoekje bij en serveer er eventueel een goede espresso bij.