

2008 november

CCN Limburg · Herfst

AARDAPPELWAFELTJES MET KALFGEHAKTBALLETJES

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| kalfsgehakt | 250 | gr. |
| eigeel | 25 | gr. |
| paneermeel | | |
| zout en peper | | |
| nootmuskaat | | |
| aardappelen | 400 | gr. |
| parmezaanse kaas | 25 | gr. |
| amandelen (geschaafd) | 25 | gr. |
| boter | | |
| bloem | | |
| olijfolie | | |

Vlees: 1. Meng het gehakt met het eigeel, paneermeel, zout, peper en nootmuskaat. Maak er balletjes van. 2. Doe de boter in de pan en braad de balletjes snel mooi bruin aan. Zet het vuur zacht en laat de balletjes gaar worden. Aardappelwafeltjes: 1. Rasp de kaas. 2. Rooster de amandelen lichtbruin. 3. Schil de aardappels en kook ze gaar. 4. Stamp ze, roer de eidooier, geraspte kaas en de geroosterde amandelen erdoor. Breng het geheel op smaak met zout en peper. 5. Vorm koekjes met een steker van 4 cm Ø en 2 cm hoog. Wentel ze door de bloem en bak ze in boter bruin. Serveren: Leg de aardappelwafeltjes op een bord en leg op elk wafeltje een balletje gehakt.

GEGRILDE ROLLADE VAN GROENTE EN GEITENKAAS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------|-------------|----------|
| rode paprika's | 2 | |
| aubergine | 1 | |
| olijfolie | 30 | ml |
| zachte geitenkaas | 50 | gr. |
| basilicum | 10 | blaadjes |
| zout en peper | | |
| olijvenbrood | 5 | sneetjes |
| bosje basilicum | | |
| pijnboompitten | 15 | gr. |
| knoflook | 1 | teentje |
| parmezaanse kaas | 12,5 | gr. |

Rollade: 1. Verwarm de oven voor op 250°C. 2. Snij de paprika's door, verwijder de zaadlijsten en het zaad. Leg ze vervolgens met de snijkant naar beneden in een oven van 250°C. 3. Bak ze circa 10 minuten totdat de schil zwart is geworden en gaat bladderen. 4. Doe ze in een plastic zak en laat ze afkoelen. Haal de schil er voorzichtig af. Beschadig de paprika zo min mogelijk. Snij de uiteinden eraf zodat de stukken gelijkmatig zijn. 5. Snij de aubergine in de lengte in plakken van 5 mm. Bestrijk de aubergineplakken met olijfolie en bak elke kant op een hete grillplaat totdat ze gaar zijn. 6. Klop de geitenkaas licht op. 7. Besprenkel een werkblad met water. Leg er een stuk plastic folie van 50 cm lengte op (het water helpt om het plastic op zijn plaats te houden). Leg de helft van de paprikastukken op het plastic in een rechthoek van 30 x 13 cm. Bestrooi de paprika met wat kruiden. 8. Leg de helft van de geitenkaas erop zodat de hele rechthoek bedekt is. Voeg wat kruiden toe. 9. Leg de helft van de basilicumbladeren in een enkele laag over de kaas. 10. Rol met de plastic folie de paprika in de lengte op en druk de einden dicht. Draai de uiteinden goed dicht. 11. Vorm nog een rol en zet het minstens 1 uur in de koeling. Aubergineplakken: 1. Leg de aubergineplakken uit en verdeel de resterende geitenkaas hierover. 2. Rol de plakken op en zet ze vast met een prikker. 3. Zet koud weg. Pesto: 1. Rooster de pijnboompitten. 2. Rasp de Parmezaanse kaas. 3. Doe de basilicum, knoflook en pijnboompitten in de keukenmachine en maal alles fijn. Voeg al draaiende de olijfolie langzaam toe tot alles gemengd is. 4. Voeg de geraspte kaas toe en breng het geheel op smaak met zout en peper. 5. Schep de pesto in een bakje en zet het koel weg. Croûtons: 1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Snij het brood in plakken van 1 cm. Steek met een steker van 4 cm Ø rondjes uit het olijvenbrood. 3. Bestrijk de rondjes licht met olijfolie en bak ze tot ze knapperig en lichtbruin zijn. Serveren: Leg op elke crouton een ½ theelepeltje pesto. Verwijder het plastic folie van de rollade. Snij met een scherp mes plakken van 2 à 3 cm af. Leg ze op over de helft van de croûtons. Snij met een scherp mes de auberginerolletjes in plakken en leg ze op de andere helft van de croutons. Presenteer de croutons op een bordje.

GEFRITUURDE INKTVISRINGEN

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| pijlinktvis | 1 | kg |
| bloem | 100 | gr. |
| peterselie | 1 | bosje |
| peper en zout | | |
| citroenen | 2 | |
| mayonaise | 3 | el |
| knoflook | 1 | teentje |

1. De inktvis schoonmaken (zie hieronder) en in ringen snijden. 2. Laat uitlekken en drogen op een doek. 3. Doe in een plastic zak de bloem, zout en peper en voeg de inktvisringen toe. Dan goed schudden zodat de bloem de inktvisringen geheel bedekt. 4. Voor het bakken het overtollige bloem eraf kloppen en dan frituren in de olie. Goed omschudden en kort frituren (testen!). 5. De mayonaise vermengen met wat citroensap en deel van de gehakte peterselie het geperste knoflook teentje. Serveren: Heet serveren met partjes citroen, bestrooien met de rest van de fijngehakte peterselie en napperen met knoflookmayonaise. Schoonmaken van verse inktvis: Haal ingewanden en tentakels uit de inktvis. De tentakels net boven de ogen afsnijden en het ronde kraakbeenstukje verwijderen. De paarse vliezen onder stromend water van de staartstukjes afhalen, dan het kraakbeen skelet uit de "tube" verwijderen en van binnen goed uitspoelen. De tentakels indien aanwezig, niet weggooien, want dit is een delicatessie. Deze kunnen gebakken worden met knoflook, tomaat en peterselie in olijfolie.

TOMATEN-RUCOLACAPPUCCINO MET COURGETTE

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------|-------------|----------|
| pomodori | 1800 | gr. |
| knoflook | 5 | teentjes |
| basilicum | 10 | blaadjes |
| groentebouillon | 8 | dl |
| slagroom | 3 | dl |
| rucola | 75 | gr. |
| courgette | 300 | gr. |
| olijfolie | 3 | el |
| zout en peper | | |

Soep: 1. Zet kopjes warm. 2. Was de tomaten en snij ze in stukken. 3. Haal de blaadjes van de basilicumtakjes af. 4. Snij de knoflook heel fijn. 5. Pureer alles samen met de groentebouillon, zout en peper met een stalen staafmixer. Doe de massa in een pan en kook het geheel kort door. 6. Zeef de massa door een passeerdoek. Laat het goed uitlekken. Er blijft een helder tomatensap over. 7. Snij de courgette heel fijn brunoise. 8. Bak de blokjes courgette met een beetje olie in een koekenpan en laat ze op keukenpapier uitlekken. 9. Was de rucola en houd wat apart voor de garnering. 10. Hak de rucola in kleine stukjes. 11. Klop de slagroom half stijf. 12. Meng de rucola met de slagroom. Serveren: Schep $\frac{3}{4}$ deel van de courgetteblokjes in de kopjes. Verwarm de tomatenfond en breng het eventueel op smaak. Vul de kopjes voor $\frac{3}{4}$ deel met de fond. Schep er een laagje rucolaslagroom op en leg er nog wat courgetteblokjes bovenop. Garneer met een takje rucola.

CANNELONI MET ZALMFILETS

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|---------|
| harde bloem | 200 | gr. |
| eieren | 2 | |
| olijfolie | 25 | cc |
| zout | | |
| zalmfilets | 6 | st |
| witte wijn | 15 | cc |
| melk | 15 | cc |
| brood | 75 | gr. |
| peterselie | | |
| dragon | | |
| bieslook | | |
| dille | | |
| ei | 25 | gr. |
| eierdooiers | 20 | gr. |
| zout en peper | | |
| sjalotjes | 20 | gr. |
| droge witte wijn | 40 | cc |
| visgraten (tong of tarbot) | 125 | gr. |
| room culinair | 25 | gr. |
| water | 2 | dl |
| maïzena | | |

Zet borden warm. Pasta: 1. Meng de bloem met het zout. 2. Maak van de bloem een "bergje" op de werkbank. Maak een kuiltje in het midden, laat daarbij voldoende bloem op de bodem liggen. Breek de eieren en laat ze voorzichtig in de kuil glijden. Voeg de olijfolie bij de eieren. 3. Werk met een vork, beetje bij beetje, de bloem vanaf de binnenkant van de kuil door de eieren en de olijfolie. Pas op dat de rand niet doorbreekt. Ga door tot de bloem al het ei heeft opgenomen en er een werkbaar deeg ontstaat. Kneed verder met de handen tot een samenhangend deeg. Voeg alleen als het echt niet lukt om een samenhangend deeg te maken, een beetje water toe. 4. Kneed het deeg 8-10 minuten stevig door. Voeg wat bloem toe als het plakkerig blijft. Uiteindelijk moet het een glimmende, elastische deegbal zijn. 5. Wikkel het deeg strak in plastic folie en laat het minstens een half uur op een koele plaats rusten. 6. Neem een deel van het deeg, strooi er wat bloem op en haal dat door de pastamachine. Begin met de hoogste stand. Herhaal dit met de andere delen van het deeg. Zet de pastamachine steeds een tandje lager, totdat je een dunne lap van circa 1 mm verkregen hebt. 7. Snij er rechthoeken van 10 x 6 cm van. Hang de lappen op een stok om ze iets te laten drogen. Vulling: 1. Hak de kruiden fijn. 2. Haal de korsten van het brood en maal het in de keukenmachine. 3. Week het broodkruim in de melk. 4. Snij de zalmfilets in stukken en doe ze samen met het geweekte broodkruim, ei, zout, peper en de kruiden in de keukenmachine. 5. Voeg de witte wijn toe en draai dit tot een mousse. Saus: 1. Spoel de visgraat. Hak ze klein. 2. Maak het sjalotje schoon en fruit het aan in boter. Voeg de graten toe en fruit die ook aan. Blus het geheel af met witte wijn. 3. Voeg het water en de room toe en

laat dit circa 10 minuten zachtjes koken. 4. Zeef de saus. 5. Los een theelepel maïzena op in een beetje koud water. Voeg dit aan de saus toe en laat het nog even koken. 6. Breng de saus nog een keer aan de kook en klop de eierdooiers erdoor. Laat de saus niet meer koken! 7. Breng op smaak met zout en peper. Pasta: 1. Blancheer de verkregen pastavellen in ruim kokend water met zout in een gastronoombak op een rooster. 2. Haal ze met een schuimspaan uit de pan. 3. Leg ze kort in koud water en laat ze op een schone theedoek drogen. Canneloni: 1. Verwarm de oven voor op 170°C. 2. Beboter een ovenschaal. 3. Doe de vismousse in een spuitzak met spuitmondje. Spuit een dikke streep van de mousse op een pastavel en rol ze op tot buisjes. Leg ze in de ovenschaal. 4. Schenk de saus over de canneloni en zet ze circa 15 minuten in de oven. Serveren: Haal de canneloni uit de oven, snij de eindstukjes af. Snij de canelloni doormidden op elk bord twee helften. Garneer met de saus en gehakte dille.

KALFSRIBEYE MET EEN CRUST VAN ZWEZERIK EN GEVULDE SPITSKOOL

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------|-------------|----------|
| kalfsribeye | 1 | kg |
| kalfszwezerik | 500 | gr. |
| gele rozijnen | 75 | gr. |
| olijfolie | | |
| mosterd, grove | | |
| boter | | |
| zout en peper | | |
| spitskool | 2 | st |
| nootmuskaat | | |
| vastkokende aardappels | 1 | kg |
| ganzenvet | | |
| knoflook | 2 | teentjes |
| tijm | | |
| laurier | | |
| fleur de sel | | |

Zet borden warm. Vlees: 1. Kruid de kalfsribeye met zout en peper. Bak het in olijfolie goudbruin. 2. Smeer de kalfsribeye in met de mosterd. 3. Dompel de kalfszwezerik kort in kokend water en spoel het koud af. 4. Ontvries de kalfszwezerik en snij het in kleine blokjes. 5. Verwarm de oven voor op 135°C. 6. Gaar het vlees 35 minuten in een oven van 135°C. Laat het daarna afgedekt met aluminiumfolie op een warme plaats rusten. 7. Kruid de blokjes kalfszwezerik met zout en peper. Bak ze goudbruin krokant. 8. Laat de rozijnen uitlekken en voeg die bij de kalfszwezerik. Groente: 1. Verwarm de oven voor op 125°C. 2. Haal de buitenste bladeren van de kool en blancheer ze in water met zout. Spoel ze koud af en dep ze droog. 3. Snij de rest van de kool julienne. Blancheer dit ook en breng het op smaak met zout, peper, nootmuskaat en wat boter. 4. Week de rozijnen. 5. Rol de julienne van de spitskool strak in de koolbladeren zodat er mooie rolletjes ontstaan. 6. Leg ze in een ovenschaal en verwarm ze à la minute in de oven. Aardappelen: 1. Schil de aardappels en snijd ze in blokken van 2 x 2 cm. 2. Hak de knoflook fijn. 3. Gaar de aardappelblokjes circa 10 minuten in het ganzenvet met tijm, laurier en knoflook. 4. Verwijder de tijm en de laurier. 5. Haal de aardappels uit het vet en bak ze in een koekenpan goudbruin. Strooi er wat fleur de sel op. Serveren: Snij de kalfsribeye in het aantal stukken dat nodig is. Leg een plak in het midden van een bord. Schik aan een kant een spitskoolrolletje en aan de andere kant 3 aardappelblokjes. Verdeel de crust van kalfszwezerik en rozijnen over het vlees. Nappeer met eigen braadjus.

CITROENSORBET

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| citroenen | 17 | grote |
| suiker | 580 | gr. |
| blauwe bessen | 30 | stuks |
| limoncello | | |

Sorbet: 1. Pers de citroenen uit. Bewaar per persoon 1 citroen. 2. Voeg zoveel water toe dat het totaal op 7 dl (voor 10 personen) uitkomt. Voeg de schillen toe. 3. Breng het aan de kook en laat het afkoelen. 4. Doe het door een zeef en vervolgens in de ijsmachine. Draai er ijs van. 5. Haal van de overige citroenen in de lengte een kapje eraf en hol ze uit. 6. Snij aan de onderkant ook een stukje eraf, zodat ze goed blijven staan. Serveren: Vul de uitgeholde citroenen met het sorbetijs. Zet ze op een koud bord met een kantje eronder. Snijd de blauwe bessen door midden en leg ze op de sorbet. Serveer met een glaasje limoncello.