

2009 april

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Ostras con cava

Ostras con cava (Oesters in cava)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	12	
oestervocht	1	dl
sjalotje, zeer fijn gesnipperd	1	
slagroom	50	ml
cava (freixenet)	1	dl
boter	50	gr.

Doe de boter in de diepvries en laat deze hard worden. Snijd deze in kleine blokjes. Open de oesters met een oestermes. Bewaar het vocht. Leg de oesters terug in de ene helft van de schelp. Doe de cava samen met het opgevangen oestervocht, de slagroom en het sjalotje in een pannetje en breng aan de kook. Laat dit inkoken tot de helft. Klop daarna de koude blokjes boter stuk voor stuk door de saus. Doe op iedere oester een schepje van de saus tot ze goed bedekt zijn en plaats het geheel gedurende 5 minuten onder een hete grill of salamander. Direct serveren.

Empanadillas (Empanadas)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
gistpoeder	10	gr.
witte wijn	1	glas
olie	1	dl
zout	5	gr.
water		
gerookte ham (in blokjes)	500	gr.
bouillonblokje	1	
ui, fijngehakt	1	
knoflook, fijngehakt	2	teentjes
tomaten	2	
gehakte peterselie	2	el
witte peper		
bloem, om te bestuiven		
water, om te plakken		
eierdooier	1	
tomaten (2 + 6)	8	
komkommer	0,5	
sterke bouillon	2	dl
tomatenpuree	2	el
tabasco	3	tl

Zeef voor het deeg de bloem in een grote kom en maak er een kuiltje in. Los het gistpoeder in de witte wijn op en giet het met de olie, het zout en zoveel water in het kuiltje, dat er een stevig en soepel deeg van kan worden gekneed. Als het deeg gemakkelijk van de wand van de kom loslaat niet meer verder kneden. Laat het deeg nu ca 10 minuten onder een vochtige doek en op een lauw-warme plek rusten. Snijd voor de vulling de gerookte ham in zeer kleine blokjes. Kook ze in water met een bouillonblokje ca 5 minuten af tot ze zacht zijn. Verhit intussen de olie en bak de fijngehakte ui en de fijngehakte knoflook hierin aan. Voeg de gepelde, ontpitte en in blokjes gesneden tomaten toe als de ui begint te kleuren. Voeg enkele minuten later de witte wijn, peterselie, zout en witte peper toe. Als de wijn voor het grootste gedeelte is verdampt de blokjes ham toevoegen. Laat alles goed warm worden, draai dan het vuur uit en laat de massa afkoelen. Verwarm een oven voor tot 220° C. Rol het deeg (zie boven) op een met bloem licht bestoven werkblad uit tot een rechthoekige lap van 2 cm dik en laat het opnieuw ca 10 minuten rusten. Rol het deeg dan uit tot een dikte van 2 mm. Steek uit het deeg 24 rondjes van 9 cm Ø. Leg op elk deeglapje een lepel vulling. Maak het niet bedekte deeg nat met behulp van een kwastje met water. Sla de ene helft van het rondje over de andere helft - er ontstaat een half maantje - en druk het deeg goed samen. Draai de uiteinden van de halve maantjes een slag om. Bestrijk de rissoles met een eierdooier, los geklopt met een paar druppels water, en laat ze rusten. Kerf voor de saus de tomaten kruislings in en dompel ze dan ca 5 seconden in kokend water. Leg ze direct in koud water en ontvel ze. Snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes van 2 tomaten in kleine

blokjes en zet die apart. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd de helft van het vruchtvlees in kleine blokjes. Zet ze apart. Verwarm de rest van de tomaten, de rest van de komkommer, bouillon, tomatenpuree en de tabasco en laat het rustig gaar worden. Wrijf het door een zeef of pureer het. Tegen het uitserveren opnieuw verwarmen, blokjes tomaat en komkommer toevoegen en op smaak brengen met zout en witte peper. Bak de risolles tegen het uitserveren 10 à 12 minuten in de voorverwarmde oven. Leg op elk warm bord een spiegeltje saus. Leg daarin 2 rissoles en serveer het direct uit.

SOEP Gazpacho Andalusië

Gazpacho Andalusië (Koude tomatensoep)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	300	gr.
tomatensap	0,5	l
sap van een halve citroen		
olijfolie	2	el
zout	1	tl
ijskoud water	0,5	liter
witbrood zonder korst	40	gr.
gesnipperde ui	50	gr.
uitgeperste knoflook	2	teentjes
paprika's van verschillende kleur	400	gr.
rijpe tomaten	400	gr.
hard gekookte eieren	2	
milde spaanse groente-uien	80	gr.
groene, rode en gele paprika's	150	gr.
groene en zwarte olijven	0,5	kopje
geroosterde blokjes witbrood	1	kopje

Het brood eventjes in water laten weken en zorgvuldig uitknijpen. Samen met de gesnipperde ui en de knoflookteentjes in een mixer doen en fijn pureren. De paprika's wassen, de zaadjes en vliezen verwijderen en het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. De tomaten blancheren, ontvellen, in vieren verdelen en de zaadjes verwijderen. De komkommer schillen, de zaadjes verwijderen en fijn hakken. De paprika- en tomatenstukjes en het tomatensap met de mixer fijn maken. De blokjes komkommer toevoegen en eveneens fijn mixen. Het mengsel in een kom doen. Het citroensap en de olijfolie er grondig doorheen roeren. Met zout op smaak brengen. In de koelkast laten afkoelen. Voor het serveren met het ijskoude water (zonder ijsblokjes) tot een soep verdunnen. De garnering fijnhakken. Daarvoor de eieren pellen en van de vliesjes ontdoen, wassen en drogen. De olijven ontpitten. De blokjes geroosterd witbrood direct op de in borden of kommetjes opgediende soep leggen of afzonderlijk bij de soep serveren.

Dorade al sal, patatas "al Forno" y pimientos con albahaca aceita (Dorade in zoutkorst, aardappeltjes uit de oven met gegrilde paprika en basilicumolie)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dorade	5	stuks
grof zeezout	3	kg
fijn zout	1	kg
eiwit	360	gr.
tijm	0,25	bosje
rozemarijn	0,25	bosje
roseval aardappelen	1,5	kg
knoflook		
zeezout		
peper		
olijfolie		
gepelde paprika's	1	glas
basilicum	2	bosjes
pijnboompitten		handje
geraspte parmezaanse kaas		

2 Soorten zout, eiwit, grof gehakte tijm en rozemarijn mengen. Aardappeltjes wassen en in de lengte in vieren snijden. In ovenschaal leggen en bestrooien met kruidenmengsel en olijfolie. Goed mengen en op 180°C 30 minuten garen in de oven. Tussendoor een aantal keer omscheppen. Dorade schoonmaken, op bakplaat leggen en afdekken met het zoutmengsel. In voorverwarmde oven van 200°C 18 minuten garen. Eén vis per 2 personen. Paprika's uit laten lekken en in grillpan grillen tot er strepen op staan. Warm wegzetten. Basilicum plukken en samen met pijnboompitten en kaas in de keukenmachine tot pasta draaien. Olie toevoegen totdat er een mooie basilicumolie ontstaat. Zoutkorst voorzichtig van vis tikken. Snij uit elke vis twee filets. Let erop dat er niet teveel zoutkorrels op de visfilets komen. Peper uit de molen erover strooien. Op verwarmd bord paprika in het midden leggen, één filet hierop leggen, aardappeltjes eromheen verdelen en afwerken met basilicumolie.

Leche frita (met kaneelsiroop)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
sinaasappelschil	1	reep
melk	7,5	dl
maïzena	60	gr.
eidooiers	5	
kristalsuiker	115	gr.
pure chocolade	60	gr.
olie om in te frituren		
bloem om mee te bestuiven		
eiwitten, losgeklopt	2	
droog broodkruim om mee te paneren		
vanille-ijs om erbij te serveren		
kaneel	0,5	tl
natuurlijk vanilleextract	1	tl
pedro xeminez sherry	2	el

Splijt het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe het samen met het stokje, de sinaasappelschil en de melk in een steelpan. Breng de melk op matig tot hoog vuur aan de kook en neem de pan van het vuur. Klop in een vuurvaste schaal de maïzena, eidooiers en suiker door elkaar en giet de hete melk erbij. Blijf roeren tot het mengsel glad en gebonden is. Giet het in een schone steelpan, zet op een laag pitje en blijf zo'n 15 min roeren, zodat de maïzena gaar wordt en de leche niet kalkachtig gaat smaken. Neem de pan van het vuur, laat de leche tot kamertemperatuur afkoelen en vis het vanillestokje en sinaasappelschil eruit. Roer de gehakte chocola erdoor - het mengsel moet zover zijn afgekoeld dat de stukjes chocola niet smelten. Bekleed een schaal van 17 x 27 cm met bakpapier, zodanig dat het papier er aan alle kanten overheen hangt. Spreid de leche uit in de vorm en strijk het oppervlak glad. Zet het 4 uur in de vriezer tot het helemaal bevroren is. Maak intussen de kaneelsiroop. Doe de suiker, de kaneel en het vanille-extract in een pan met 2,5 dl water. Zet hem op hoog vuur en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel aan de kook komen en laat het op laag vuur 20 min zachtjes koken, tot het stroperig is. Neem de pan van het vuur en roer de sherry door de siroop. Verhit een laagje van 1 cm olie in een grote, zware koekenpan op matig tot hoog vuur. Til de bevroren leche aan de overhangende flappen bakpapier uit de vorm en snijd de massa in acht min of meer vierkante stukken. Bestuif ze licht met bloem, haal ze door het eiwit, laat ze even uitdruipen en druk ze rondom in het broodkruim. Ga zeer snel te werk en bak de leche frita met een paar stukjes tegelijk 2 min, tot ze aan beide kanten goudbruin en het binnenste goed warm is. Laat ze uitlekken op keukenpapier, leg ze op de borden en besprenkel ze met kaneelsiroop. Serveer er desgewenst een bolletje vanille ijs bij.

Crema Catalana (met anijskoekjes)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïzena	4	el
volle melk	1,2	liter
eidooier	2	dl
suiker	200	gr.
rietsuiker	100	gr.
schil van 1 citroen in repen	1	
kaneelstokjes	2	
vanillestokje	1	
olijfolie	1	dl
bier	4	el
pastis (pernod)	2	el
zout	2	gr.
bloem	200	gr.
basterdsuiker	100	gr.
sesamzaad	5	el
anijszaad	4	el

Roer maïzena los met 4 el melk. Roer eidooiers erdoor en zet apart. Vet ramekins in met wat olie. Breng de rest van de melk met 200 gr. suiker, citroenschil, kaneelstokje en gespleten vanillestokje aan de kook en laat op zacht vuur ca. 20 minuten trekken. Roer het hete melkmengsel langzaam door het maïzenamengsel. Schenk terug in de pan en laat op zacht vuur koken onder voortdurend roeren tot de vla begint te borrelen. Verwijder citroenschil, kaneelstokje en vanillestokje en doe het mengsel over in 15 ramekins. Laat ca. 2 uur afkoelen in de koelkast. Oven voorverwarmen op 160° C. Meng olie, bier, pastis en zout. Voeg bloem toe en kneed tot een soepel deeg. Wikkel in plasticfolie en laat 10 tot 15 minuten opstijven in de koeling. Rol het deeg uit en steek er met een uitsteker ronde koekjes uit. Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk de koekjes met heel ei. Meng suiker, sesamzaad en anijszaad en strooi dit over de koekjes. Bak de koekjes in het midden van de oven in ca. 10 minuten goudbruin. Verdeel 100 gr. rietsuiker in een dunne laag over de schaaltes en laat de rietsuiker kort onder de hete grill (verwarm voor op 250° C.) caramelliseren. (Of gebruik een crème-brulee brander om het suikerlaagje te smelten.) Serveer direct met een anijskoekje.