

2009 juni

CCN Limburg · Zomer

AMUSE Auberginerolletjes met feta

Auberginerolletjes met feta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aubergines	3	
olie om in te bakken		
feta (in blokjes van ± 3,5 cm. x 1 cm.)	450	gr.
geraspte belegen kaas	450	gr.
teentjes geraspte knoflook	3	
koksroom	1,5	liter
boter	250	gr.
bloem	8	el
peper		
zout		
nootmuskaat		
honing	8	el
tijm	2	el

Verwarm de oven voor op 220°C. Snij de aubergines in 12 plakken van ± 5 mm. dik. Bak ze in hete olie aan beide kanten lichtbruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Leg de fetablokjes op de aubergineschijfjes en rol deze op tot rolletjes. Leg elk aubergine/fetarolletjes apart in een klein opdienschaaltje. Maak een roux van de boter en de bloem. Voeg de koksroom al roerend geleidelijk toe, totdat er een mooie gebonden saus ontstaat. Breng op smaak met wat peper, zout en nootmuskaat. Voeg geleidelijk honing toe en zorg ervoor dat deze volledig in de saus oplost. Voeg tijm toe. Giet over elk aubergine/fetarolletje voldoende van de room/honing/tijmsaus. Strooi er de geraspte kaas over en gratineer de rolletjes in een voorverwarmde oven op ± 220°C tot ze mooi bruin zijn (kan ook onder de salamander). Serveren: Strooi over elk van de aubergine/fetarolletjes wat van het geraspte knoflook en serveer uit.

Zalmmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode zalm (gepocheerd of uit blik)	250	gr.
citroensap	2	tl
griekse yoghurt	2	el
zout		
peper uit de molen		
slagroom (stijfgeklopt)	6	el
verse dille en/of (nep-)kaviaar		

Laat de zalm goed uitlekken; verwijder zoveel mogelijk velletjes, graten, enz. Verdeel de zalm in kleine stukjes. Doe de zalm, citroensap en yoghurt in de beker van de staafmixer. Pureer tot een gladde massa ontstaat. Voeg zout en peper naar smaak toe. Schep de stijfgeslagen slagroom zo luchtig mogelijk door het mengsel. Verdeel het mengsel met een slagroomsprit over 8 glaasjes. Garneer met een takje dille en/of kaviaar.

Tzatziki

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	400	gr.
komkommer (geschild en grof geraspt)	1	
knoflookteentjes (fijngehakt)	2	
extra vergine olijfolie	2	el
rodewijnazijn	1	tl
zeezout		

Schep de yoghurt in een kom en voeg de uitgelekte komkommer toe. Voeg knoflook, olijfolie, azijn en zeezout toe. Meng alles goed door elkaar. Afdekken met huishoudfolie en koel wegzetten. Snijd reepjes van winterwortel, een stoplicht paprika, bleekselderij en courgette. Vul 8 glaasjes met de TZATZIKI en zet er van elke groentesoort een reepje rechtop in. Zet de overige groentereepjes in wat grotere glaasjes op tafel.

Bonbons van champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mooie champignons	16	
zout		
witte peper		
balsamico azijn		
rol geitenkaas	1	
pesto		
halve walnoten	8	
stokbroden	2	

Verwijder de steeltjes van de champignons. Bak ze aan beide zijden (met wat zout en peper) mooi bruin. Blus ze af met wat balsamico azijn. Snijd de geitenkaas in 8 plakjes. Doe in de holletjes van de champignons een theelepeltje pesto. Leg tussen twee "hoedjes" een plakje geitenkaas. Leg de champignonbonbon in een klein glaasje. Garneer met een halve walnoot. Dien de bonbons lauwwarm op.

Spanakopitta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vellen filodeeg, ontdooid	6	
boter, gesmolten	100	gr.
olijfolie	100	ml
bosje lente-uitjes, gesnipperd	1	
prei, gewassen en in dunne ringen	1	
verse spinazie, fijngehakt	700	gr.
verse dille, fijngehakt	6	el
verse peterselie, fijngehakt	4	el
ei, losgeklopt	1	
feta, verkruimeld	350	gr.
verse parmezaanse kaas, geraspt	2	el
geraspte nootmuskaat	0,5	tl
gemalen komijn	0,5	tl
zout		
peper uit de molen		
eierdooier geklopt met 2 el. melk	1	

Verwarm de oven voor op 190°C. Bedek het filodeeg met een vochtige doek. Leg drie vellen filodeeg op elkaar; bestrijk elk vel steeds met gesmolten boter. Leg de drie vellen filodeeg in een springvorm met een doorsnede van 26 cm. Verhit 2 el. olijfolie in een grote koekenpan en fruit de lente-uitjes en de prei ± 5 minuten. Voeg de spinazie toe en laat deze nog 5 tot 7 minuten pruttelen. Laat het mengsel uitlekken in een vergiet en afkoelen. Meng in een grote kom het spinziemengsel, de kruiden, het losgeklopte eien de kaas. Voeg zout, peper, nootmuskaat en komijn naar smaak toe. Verdeel de vulling over het bladerdeeg in de springvorm. Leg op de vulling drie vellen filodeeg, die elk bestreken zijn met de gesmolten boter. Druk de randen van het deeg tegen de springvorm en snijd het overtolige deeg af. Kerf de bovenste laag van het deeg in met een scherp mes (ruitmotief). Bestrijk de taart met het mengsel van melk en eierdooier. Bak de spinazietaart 40 tot 45 minuten in de oven tot het deeg verkleurd is en lekker knapperig is. Haal de taart uit de oven en laat iets afkoelen. Serveren: Snijd de spanakopitta in 10 stukken en serveer warm. (Kan ook koud geserveerd worden).

Fakés súpá (Linzensoep)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
linzen	800	gr.
knoflookteentjes	2	
uien	2	
wortelen	2	
takjes rozemarijn	3	
takjes peterselie	3	
laurierbladeren	2	
olijfolie	10	el
gepelde tomaten	650	gr.
zout		
peper		
wijnazijn	4	el
stokbroden	2	

Linzen wassen en in warm water 1 tot 2 uur laten weken. Laten uitlekken en breng met 2½ ltr. vers water aan de kook. Linzen in 1 uur gaar koken. Na 15 minuten kooktijd de groenten voorbereiden. Knoflookteentjes en uien pellen. Wortel schrappen. Snijd de groenten klein. Kruiden wassen en met laurierblad in een doekje binden. De groenten 30 minuten voor het einde van de kooktijd bij de linzen voegen. Kruidenbultje erbij doen en olijfolie erbij gieten. De in stukjes gesneden tomaten met sap, 5 minuten voor het einde van de kooktijd toevoegen. Op smaak brengen met zout en peper en vlak voor het opdienen de wijnazijn toevoegen. Serveren: Serveer in voorverwarmde soepkommen met 2 stukken knapperig stokbrood.

Moscara (Kalfsoester en steranijs en papillote)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters	10	
peper uit de molen		
zeezout		
steranijs	20	
spitskool	1,5	
aardappelen	5	
ouzo		
olijfolie		
keukentouw		
braadzakken	10	

Breng de kalfsoesters op smaak en bind ze met een touwtje op tot tournedos. Snijd de spitskool fijn. Snijd de aardappels in partjes en blancheer deze beetgaar. Maak een bedje van kool in elke braadzak. Leg op elk bedje van kool een tournedos. verdeel de aardappelpartjes over de braadzakken. Giet in elke braadzak wat ouzo. Breng op smaak met wat zeezout en peper uit de molen. Schenk een scheut olijfolie over de tournedos. Bindt de braadzak dicht. Gaar de zakken in een oven van 120°C. gedurende 20 minuten. Serveren: Serveer op een voorverwarmd bord, in de folie!

Pannacotta met citrusfruit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	1,2	liter
blaadjes gelatine	9	
suiker	95	gr.
vanillesuiker	20	gr.
balsamicoazijn	225	gr.
glucose stroop	1,5	el
sinaasappel	3	
rode grapefruit	3	
kumquats	3	
campari		
witte bloem	120	gr.
poedersuiker	120	gr.
eiwit	105	gr.

Week de gelatine in koud water. Breng de slagroom met de suiker en vanillesuiker aan de kook. Laat 2 à 3 minuten zachtjes koken. Knijp de gelatine uit en los op in het warme roommengsel. Verdeel het mengsel over 14 ramequins, koel aanvankelijk terug in de vriezer en laat vervolgens verder opstijven in de koeling. Balsamicostroop en het citrusfruit: De basamicoazijn rustig tot 1/3 laten inkoken. De stroop moet zoet en dik zijn. Een flinke eetlepel glucose stroop toevoegen en koud wegzetten. De sinaasappels en grapefruits verwerken tot partjes. De kumquats in rondjes snijden en in water met suiker blancheren. Het sap opvangen. De suiker karameliseren en afblussen met het citrusvocht. Binden met allesbinder en de campari toevoegen. Schep de citruspartjes erdoor. Garneerkoekjes: Meng de bloem met de poedersuiker. Roer het eiwit er met een garde door. Vouw van vetvrij of bakpapier een klein puntzakje en vul dit met het beslag. Spuit fantasievormen op een bakmatje. Bijvoorbeeld maak een ruitjesvorm door vier horizontale- en vier verticale strepen over elkaar te maken. Bak de fantasiekoekjes 10 minuten of tot ze goudgeel van kleur zijn in een voorverwarmde oven van 180°C. Laat afkoelen. Serveren: Houd de ramequins even in heet water en stort de pannacotta op de borden. Verdeel het citrusfruit rond de pannacotta en nappeer met de balsamico stroop. Steek het fantasiekoekje in de pannacotta.