

# 2010 februari

CCN Limburg · Winter

---

**VOORGERECHT** Mozzarella, rauwe ham en gedroogde tomaten

---

## Mozzarella, rauwe ham en gedroogde tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bolletjes mozzarella	10	
plakjes rauwe ham (droog)	10	
halfgedroogde tomaten	1/2	pakje
cocktailprikkers		

Snijd de bolletjes mozzarella doormidden. Snijd de tomaten in stukjes iets groter dan het snijvlak van de mozzarella. Rol  $\frac{1}{2}$  bolletje mozzarella met 1 stukje tomaat in een (half) plakje ham en steek vast met een prikker. SERVEREN: Leg 2 rolletjes in een glaasje.

**Mosselflans met saffraan**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2.5	kg
sjalotjes	3	
boter	120	gr.
witte wijn	4	dl
takjes tijm	3	
blaadjes laurier	2	
volle melk	4	dl
eieren	8	
saffraanpoeder	1.5	t.l.
zout		
versgemalen zwarte peper		

Was de mosselen. Gooi gebroken of halfopen exemplaren weg. Pel de sjalotjes en snipper ze fijn. Laat ze in een pan met 30 gram boter glazig worden en blus af met de witte wijn. Voeg de takjes tijm en blaadjes laurier toe en laat de wijn 5 minuten inkoken. Doe de mosselen erbij, maal er een beetje peper over en leg het deksel op de pan. Kook de mosselen een paar minuten en schud de pan af en toe heen en weer. Zet het vuur uit als de mosselen open zijn. Schep de mosselen uit de pan, gooi ongeopende exemplaren weg en laat het kookvocht tot circa 4 dl. inkoken. Haal de mosselen uit de schelp. Kook de melk. Breek 8 eieren in een kom en schenk de melk en 2 dl. van het kookvocht van de mosselen erbij. Voeg de saffraan toe en naar smaak peper en zout. Roer goed door en laat het afkoelen. Vet 10 cocottes of een muffinplaat in. Leg onder in elke vorm wat gekookte mosselen en giet het flanmengsel erover. Houd 10 mosselen apart voor de decoratie. Zet de flans 15 minuten op 150 °C au-bain-marie in de oven. Controleer met een cocktailprikker of de flans gaar zijn: ze moeten droog uit de oven komen. Schenk het resterende kookvocht van de mosselen in een pan en breng het aan de kook. Klop de resterende koude, in blokjes gesneden boter erdoor. Voeg peper en zout toe en houd de saus warm (niet koken). Serveren: Haal de flans uit de vorm, leg ze op het midden van een bord, schep er wat saus omheen en leg er een mossel op. Serveer goed warm.



## Haringen met een espuma van geitenkaas en olijf-ansjoviskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte aardappelen	500	g
gekookte rode bieten	3	
granny smith appels	2	
gesnipperde ui	1	
augurken	4	
zure haringen	5	
zout en peper naar smaak		
mayonaise	4	el
bietensap	500	g
witte wijn	2	dl
water	1	dl
gembersiroop	1	dl
iets zout		
agar-agar	10	g
stronken witlof	6	
crème fraîche	2	dl
maatjesharingen	10	
rock chives (kiemgroente)		
zachte geitenkaas	400	g
opgeklopte slagroom	300	g
sap van limoenen	2	
opgeklopte eiwitten	200	g
zout		
peper		
teentje uitgeperste knoflook	1	
roomboter bladerdeeg	1	pak
groene olijven	400	g
blikjes ansjovisfilets	3	
eidooiers	3	
steranijs	20	
rucola	1	zakje
aquavit	1	fles

Haringsalade: Alle ingrediënten voor de salade in brunoise snijden en vermengen met de mayonaise. Koud zetten. Jelly's: Bietensap en het overige vocht met de agar-agar verwarmen tot 90°C. Op een voorverwarmde plaat, de jelly snel en dunnetjes er over laten lopen. Garneren met een takje rucola. Koud zetten. De haringsalade in een spuitzak zonder spuitje doen en dikke banen op de jelly spuiten. Omwikkelen met de jelly en in 20 stukken van 8 cm lang bijsnijden. Koud zetten. Witlofschuitjes: Van zes witlofstronken de wortel wegsnijden en 20 mooie blaadjes sorteren en wassen. Van de rest van de witlof in de lange weg, zeer dunne

chiffonades snijden. Vul de 20 blaadjes witlof met iets aangemaakte crème fraîche en een halve gedraaide haringfilet, gegarneerd met een chiffonade van witlof en Rock Chives (kiemgroente). Espuma: Zachte geitenkaas fijn draaien met de mixer, vermengen met opgeklopte slagroom, sap van de limoenen en opgeklopte eiwitten, zout, peper en uitgeperste teentje knoflook. In een spuitzak zonder spuitje doen en in passende glazen spuiten. Garneren met een takje rucola en een ansjoviskoekje. Ansjoviskoekje: De ansjovisfilets droog deppen en met de olijven fijn cutteren. Met een pollepel in een bolzeef het overtollige vocht er uit drukken. 5 plakken bladerdeeg insmeren met eigeel. Vier banen olijvenpuree spuiten op elke plak bladerdeeg. De andere 5 plakken bladerdeeg hierop leggen en goed aandrukken. Bestrijken met eigeel en 10 minuten in de diepvries laten opstijven. Snijd het deeg in vier banen en bak het ongeveer 15 minuten mooi bruin op 180°C. Serveren: Opmaak: In het midden van de borden de Jelly van haringsalade leggen. Helemaal links een steranijs met ernaast een witlofschuitje. Rechts het glaasje espuma. Lekker is hier bij een ijskoude Aquavit.

**HOOFDGERECHT** Eind met zuurkool en een garnituur van aardappelcroquetten

---

## Eend met zuurkool en een garnituur van aardappelcroquetten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden	3	
zuurkool	1.5	kg
uien	6	
zout		
peper		
kruidnagels	12	
jeneverbessen	25	
reuzel	150	gr.
flessen witte wijn	2	
bouquet garni (paar takjes peterselie, tijm en een blaadje laurier samengebonden)	1	
gerookt spek	300	gr.
gezouten spek	300	gr.
kleine rookworstjes	3	
schijven knoflookworst	24	
kruimige aardappels geschild	1.25	kg
eieren	8	
paneermeel		
nootmuskaat		
teentjes knoflook geperst	2	
wat melk		
bloem		
frituurvet of olie		
plakken gekookte ham, in fijne blokjes gesneden	5	

Was de zuurkool een of enkele keren in lauw water, naar gelang U hem zuurder of minder zuur wilt hebben. Pers hem goed uit met de handen. Schil 4 uien en snij ze in dunne juliënne. Smelt de reuzel in een pan, zweet hierin de uien. Voeg de zuurkool erbij. Schil de laatste 2 uien en piqueer deze met de kruidnagels. Voeg deze uien bij de zuurkool, evenals de bouquet garni, de jeneverbessen en de witte wijn. Geef er ten slotte als dat nodig is zoveel water bij dat de zuurkool net onder staat. Doe er zout en peper bij. Sluit de pan af en laat een uur koken op zeer zacht vuur. Maak dan twee gaten in de zuurkool en doe in het ene het gezouten spek en in het andere het gerookte spek. Laat dan nog twee uur koken. (Gebruik evt. de snelkookpan om de kooktijd te verkorten). 75 minuten voor het einde van de kooktijd braden we de eend, of aan het spit of in een oven van 180 C. Bedruip de eenden vaak met het braadvocht (arroseren). Als de eend bijna klaar is, verwarm dan wat water en doe hierin de rookworstjes en de plakken worst, om op te warmen. Aardappelcroquetten: Aardappels schillen, in stukjes snijden en wassen. In een grote pan met water en zout opzetten. In ± 20 minuten gaar laten koken., afgieten en droog koken. Pureer de aardappels met melk en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Spatel er vijf losgeklopte eieren doorheen. Voeg de blokjes ham en de knoflook toe. Vorm tussen de handen kleine balletjes van het mengsel. Strooi bloem in een diep bord. Klop de resterende eieren in een diep bord los en strooi paneermeel in een

derde bord. Haal de balletjes eerst door de bloem, vervolgens door het geklopte ei en daarna door het paneermeel. Zet de croquettten 1 uur in de koeling. Verhit de olie of het frituurvet op 180°C. Frituur de balletjes goudbruin en knapperig. Laat ze goed uitlekken en dien ze meteen op. Serveren: Borden voorverwarmen. Snij de eend in stukken. Leg op elk voorverwarmd bord een stuk eend en omring dit met zuurkool. Snij het spek en de rookworstjes in dunne plakken en leg de plakjes spek, de plakjes rookworst en de plakjes knoflookworst om en om tegen de zuurkool aan. Garneer met enkele aardappelcroquettten.

**DESSERT** Camembertmousse met karamelsaus van rode port

### Camembertmousse met karamelsaus van rode port

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	6	
camembert kaasjes 250 gram	3	
slagroom	6	dl
zout		
(versgemalen) witte peper		
sinaasappels	3	
boter	3	el
suiker	150	g
rode port	6	dl
blauwe druiven	300	g
olie om in te vetten		
timbaaltjes	12	
zesteur	1	

Gelatine in ruim koud water ca. 5 minuten weken. Korstjes dun van kaas snijden. In pannetje 1½ dl slagroom met kaas verwarmen tot kaas smelt. Gelatine goed uitknijpen en van vuur af al roerend oplossen in warme kaassaus. Saus iets af laten koelen. In kom rest van slagroom stijfkloppen. Kaassaus erdoor spatelen. Op smaak brengen met zout en peper. Timbaaltjes invetten met olie. Kaasmousse in timbaaltjes scheppen en in koelkast in ca. 1 uur laten opstijven. Met zesteur mooie sliertjes van sinaasappel trekken. In steelpan 2 dl water met sinaasappelsliertjes ca. 5 minuten zachtjes koken. Sliertjes in zeef goed laten uitlekken. Halve sinaasappel uitpersen (rest wordt niet gebruikt). In pan met dikke bodem boter en suiker al roerend smelten tot suiker lichtbruin kleurt. Van vuur af sinaasappelsap en port toevoegen. Op zacht vuur hard geworden karamel al roerend opnieuw oplossen. Geheel ca. 5 minuten op matig vuur tot stroperige saus inkoken. Laten afkoelen. Druiven wassen, halveren en pitten verwijderen. Serveren: Timbaaltjes één voor één enkele seconden met onderkant in heet water dopen. Rand van mousse losmaken. Bordje op timbaaltje leggen, samen keren en camembertmousse op bordje laten glijden. Portsau erover en erlangs scheppen. Sinaasappelsliertjes op mousse draperen. Beetje peper erboven malen. Druiven rondom mousse leggen.