

2010 maart

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT QUICHE MET GEROOKTE ZALM EN GRAANMOSTERD

QUICHE MET GEROOKTE ZALM EN GRAANMOSTERD

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1,5	pakje
boter om in te vetten		
eieren	3	
eidooiers	3	
zure room	2	dl
room	1	dl
graanmosterd	1	el
fijngehakte dille	2	el
kappertjes	2	el
olijfolie	2	el
champignons	400	gr.
gerookte zalm	300	gr.
knolselderij	200	gr.
mayonaise	3	el
citroensap	1	tl

Zet borden warm. Vet een taartvorm in met boter en bestuif met wat bloem. Rol het deeg uit met de deegrol en bekleed de vorm met het deeg. Klop de eidooiers en de eieren los. Roer de zure room, room, mosterd, dille en kappertjes door de eieren en kruid met peper. Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes en bak ze in olijfolie goudbruin en trek de zalm in stukken. Verwarm de oven voor op 180°C en beleg het deeg met de champignons en de zalm. Giet het eiermengsel erover. Bak in ca. 25 minuten in de oven goudbruin. Saus: Schil de knolselderij en rasp hem fijn. Meng voor de saus de mayonaise, mosterd, zure room, en het citroensap. Voeg de geraspte knolselderij toe en breng op smaak met peper en zout. Serveren: Snijd de quiche in 10 stukken en verdeel over de voorverwarmde borden. Werk af met een lepel remouladesaus.

SALADE MET GAMBA'S IN BLADERDEEG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine gamba's (black tiger)	60	
uien	2	
wortel	1	
sjalotjes	2	
boter	100	gr.
olijfolie	0,4	dl
peterselie	0,5	bosje
tijm	2	takjes
knoflook	2	teentjes
dragon	2	takjes
laurier	1	blaadje
cognac	10	cc
tomatenpuree	2	el
droge witte wijn	2	dl
visbouillon	4	dl
bloem	25	gr.
zout		
peper		
slagroom	1	dl
eigeel	15	gr.
bladerdeeg	18	plakjes
balsamico azijn	0,15	dl
honing	1	tl
eikenbladsla	0,5	krop
pijnboompitten	30	gr.
zwarte olijven zonder pit	32	

Pel de gamba's en houd de pantsers apart voor de saus. Saus: Maak ui en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Verhit de olie en de boter en braad de pantsers goed aan. Voeg de fijn gesneden groenten, sjalot en fijngesneden knoflook toe. Laat alles een tijdje zachtjes fruiten en blus hierna af met de cognac. Roer er de tomatenpuree door en leg de kruiden (peterselie, tijm, dragon en laurierblaadje) erbij. Laat alles nog even zweten en blus hierna met de witte wijn af. Giet er de visbouillon bij. Breng al roerend aan de kook en laat het 20 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus. Kneed 25 gr boter met 25 gr bloem tot een beurré. Bind de saus onder kloppen met stukjes beurre manié. Maak een liaison van het eigeel en de slagroom. Haal de saus van het vuur en voeg de liaison toe. Proef af. Chaussons: Bak in de olie op groot vuur de gepelde gamba's, laat afkoelen. Rol elk plakje bladerdeeg wat uit met de deegrol. Bestrijk 9 plakjes met het eigeel. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg op elk plakje 4 gamba's. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Druk nu met een ronde kartelsteker de vier gamba pakketjes uit. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met het eigeel en bak de chaussons ± 20 minuten in de voorverwarmde

oven (200 °C.) Vinaigrette: Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten. Serveren: Rooster de pijnboompitten in een tefal pan. Halveer de olijven. Halveer de overgebleven gamba's in lengterichting. Was de eikenbladsla, centrifugeer en bevochtig met de vinaigrette. Leg wat eikenbladsla op een bordje. Leg 2 chaussons tegen en 1 half op de sla. Nappeer de saus voor de chaussons. Leg 5 halve olijven om de sla en verdeel de rest van de halve gamba's als garnituur tussen de olijven. Strooi er wat pijnboompitten over.

SOEP VELOUTÉ VAN COURGETTES EN AARDAPPELSOESJES

VELOUTÉ VAN COURGETTES EN AARDAPPELSOESJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	500	gr.
water	125	ml
boter	65	gr.
gezeefde bloem	65	gr.
eieren	3	
peper		
zout		
frituurolie		
uien	2	
courgettes	4	
gevogelte-bouillon	2,5	liter
room	4	dl

Verwarm de soepborden. Soesjes: Schil de aardappelen en kook ze gaar. Wrijf ze door een roerzeef of aardappelpers. Breng het water met de boter aan de kook. Voeg in een keer de bloem toe en roer met een houten lepel. Schep het aardappelkruim erdoor en roer het deeg ca. 2 min door op een laag vuur. Haal de pan van het vuur en voeg onder voortdurend roeren één voor één de eieren toe. Breng op smaak met peper & zout. Doe het beslag in een spuitzak en spuit kleine stukjes deeg in de hete frituurolie en bak hierin de soesjes goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Velouté: Schil de aardappelen, snijd in fijne blokjes. Maak de uien met de courgettes schoon en snijd deze ook in fijne blokjes. Fruit eerst de uien in de boter aan en voeg dan de aardappelblokjes toe. Bak al roerende gedurende 4 min. aan. Voeg de courgetteblokjes toe en bak nog eens ca. 2 min al roerende aan. Voeg nu de bouillon toe en breng zachtjes aan de kook. Laat nog 2 min. zachtjes koken en proef of alles gaar is. Passeer door de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg de room toe en breng tegen de kook aan. Breng op smaak met peper en zout. Serveren: Schep de hete soep in de voorverwarmde soepborden en bestrooi met de aardappelsoesjes.

GEGRATINEERD KABELJAUWHAASJE MET MASCARPONEKAAS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	10	
boter	50	gr.
visfumet	1,5	dl
kabeljauwhaasjes	10	
room	1	dl
melk	1	dl
mascarpone	500	gr.
bloem	50	gr.
peper		
zout		
aardappelen	1,5	kg
citroen	1	

Verwarm borden voor. Was de preien en snijd in fijne ringen. Stoof aan in boter en kruid met peper en zout. Doe de visfumet in een ingevette vuurvaste schaal en leg de prei daarop. Bak de kabeljauwhaasjes lichtjes aan, kruid met peper en zout en leg vervolgens de vis op de prei. Meng de room, melk, en mascarpone en giet over de vis. Laat de vis garen in de oven op 180°C gedurende 10 à 15 min. Beurre manié: Meng 50 gr. boter met 50 gr. bloem (beurre manié). Haal de vis voorzichtig uit de ovenschaal en giet het kookvocht in een pan. Bind met de beurre manié door dit beetje bij beetje door het kookvocht te roeren. Schil de aardappelen en kook ze in wat zout-water gaar. In plaats van gekookte aardappelen erbij te geven, kunnen er ook wat meer aardappelsoesjes gemaakt worden die ook goed bij dit gerecht passen. (zie vorig gerecht bij de velouté) Serveren: Leg de prei op de voorverwarmde borden en plaats de kabeljauw erop. Snijd de citroen in partjes en leg op elk kabeljauwhaasje een partje. Verdeel de saus rond de vis en dien op. Geef er de gekookte aardappelen bij.

TIRAMISU MET ADVOCAAT

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	gr.
vanillesuiker	6	zakjes
advocaat	12	el
room	2,5	dl
oploskoffie	1	el
kokend water	1	dl
italiaanse lange vingers	2	pakken
amaretto		
cacaopoeder		

Roer de mascarpone samen met de vanillesuiker en de advocaat glad. Klop de room lobbig. Roer de lobbige geklopte room door het mascarponemengsel. Los de oploskoffie op in een 1 dl kokend water. Beleg een rechthoekige vorm met lange vingers die op de suikerkant besprenkeld zijn met de koffie en de amaretto. Schep hierop het mascarponemengsel en begin opnieuw met de lange vingers. Herhaal tot als laatste het mascarponemengsel alles bedekt. Dek de schaal af met huishoudfolie en laat tot gebruik in de koelkast opstijven. Serveren: Bestrooi de bovenkant van de tiramisu met cacao en verdeel in 10 porties. Leg op de borden en zet er een glaasje advocaat naast.