

# 2010 december

CCN Limburg · Winter

---

## Broccolimousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoliroosjes	400	gram
slagroom	1,5	dl
peper en zout		
gerookte paling	100	gram
pvc amuse glaasjes	10	

Kook de broccoliroosjes in 5-8 min. gaar. Giet ze af en pureer ze. Klop de slagroom lobbij en spatel dit door de broccolimousse. Breng goed op smaak met peper en zout. Serveer de mousse in een klein glaasje (bij voorkeur met een spuitzak) met een reepje gerookte paling.

## Komkommer-meloensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0,5	komkommer
zeezout	1	tl
meloen	0,5	meloen
griekse yoghurt	2	dl
zout en peper		
hollandse garnalen	5	el
pvc amuseglaasjes	10	
tuinkers groen		

Verwijder de zaadjes uit de geschilde komkommer en snijd hem in stukjes. Bestrooi met grof zeezout en laat dit 30 min. in een zeef uitlekken. Spoel de komkommerstukjes onder koud water af, laat ze uitlekken en dep ze droog. Puree de komkommer samen met de geschilde en in stukjes gesneden meloen. Voeg de Griekse yoghurt toe en breng goed op smaak met zout en peper. Laat dit in de koelkast 2 uur koelen. Doe het soepje met een spuitzak in kleine glaasjes en serveer met enkele Hollandse garnaaltjes en eventueel met een takje tuinkers (van de tompouce).

## Tompouce met tartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biefstuk of rosbief	400	gram
kappertjes	2	tl
sjalotjes	2	
augurk	1	
olijfolie	3	el
bosje bieslook		
mayonaise	0,5	tube
tuinkers groen		
sneetjes wittebrood	10	
kleine servetjes	10	

Snij de biefstuk of rosbief zeer fijn. Breng hem op smaak met de fijngesneden kappertjes, de fijngesneden sjalotjes, 2 el fijngesneden augurk, de olijfolie en 2 el fijngesneden bieslook. Breng goed op smaak met zout en peper. Haal uit elk sneetje wittebrood twee reepjes brood van  $\pm 2\frac{1}{2} \times 8$  cm en rooster deze. Doe op 10 reepjes geroosterd witte brood royaal de tartaar en dek af met de andere tien reepjes. Garneer met een beetje mayonaise en tuinkers.

## VOORGERECHT Zalmtimbaaltje met citrusfruit

### Zalmtimbaaltje met citrusfruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze grapefruit	2	
roomkwark of griekse yoghurt	400	gram
blaadjes gelatine	4	
citroen	0,5	citroen
roze peperkorrels	2	tl
bosje bieslook		
zout en peper		
plakjes gerookte zalm van 5 x 15 cm	10	
zalmeitjes	0,5	potje

Laat de gelatine weken in water. Doe in een pannetje een heel klein beetje water en enkele druppels citroen en verwarm dit tot  $\pm 50$  graden. Doe hier de gelatine in oplossen en laat het afkoelen. Meng de roomkwark of Griekse yoghurt met de gekneusde roze peperkorrels en 4 el fijngesneden bieslook. Voeg hier de gelatine aan toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat het eerst een beetje opstijven. Stort dit mengsel dan in kleine ringen bekleed met folie en laat het in de koeling verder opstijven. Schil de grapefruit dik, zodat ook het witte van de schil wordt verwijderd. Snijd het vruchtvlees tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken in een zeef. Plaats de ringen op koude borden en druk het yoghurtmengsel voorzichtig eruit. Rol hier de plakjes zalm omheen. Bind de zalm vast met bieslook. Garneer met zalmeitjes en twee sprietjes bieslook. Leg er enkele partjes grapefruit naast en maak het bord af met wat fijngesneden bieslook en wat gekneusde roze peperkorrels.

## Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	500	gram
zout	1	tl
eieren	2	
eidooiers	7	
rode wijnazijn		scheutje
olijfolie	5	el
plastic folie		

Zeef 500 gram patentbloem met 1 tl zout in een ruime kom. Meng 2 eieren, 7 eidooiers, 1 scheutje rode wijnazijn en 5 el olijfolie en schenk dit mengsel bij de bloem, werk dit alles met de deeghaak (of met de handen) tot een homogeen mengsel. Voeg enkele druppels water toe als het deeg te droog is. Vorm het deeg tot een bol zonder naden en verpak de bol strak in plastic folie. Laat minstens 2 uur rusten in de koelkast. Haal het deeg 30 minuten voor gebruik uit de koelkast. Rol het uit met de pastamachine tot de op één na dunste stand.

## Acetosirop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	5	el
balsamicoazijn	3	dl

Laat 5 el honing in een kleine pan langzaam caraméliseren op laag vuur tot er geen bellen meer uit de honing komen. Voeg 3 dl goede balsamicoazijn toe en kook het geheel op zacht vuur in tot stroopdikte. Laat de sirop afkoelen en bewaar hem afgesloten op een koele plek.

## Bieslookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosjes bieslook	2	
zonnebloemolie	1	dl
olijfolie	1	dl

Blancheer 2 bossen bieslook even in kokend water en spoel ze direct koud. Knijp de bieslook goed uit en pureer het in de keukenmachine met ½ dl zonnebloemolie. Voeg als het mengsel fijn is, nog ½ dl zonnebloemolie en 1 dl olijfolie toe. Laat de machine nog 2 min. draaien. Schenk alles in een haarzeef en laat de olie eruit druipen (wrijf het mengsel niet erdoor).

## Cannelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vellen pastadeeg van 7 x 10 cm	10	
crème fraîche	5	el
haricots verts	200	gram
artisjokbodems	8	
tomaten	2	
bosje dragon		
verse geitenkaas	300	gram
parmezaanse kaas aan een stuk	75	gram
groene (of witte) asperges	30	
groene bietenscheuten	0,5	bakje
rode bietenscheuten	0,5	bakje
zout en peper		

Snij uit de bladen pastadeeg stroken van 7 x 10 cm en blancheer ze in ruim kokend water met zout en een scheutje olijfolie beetgaar. Koel ze in ijswater en leg ze op een doek. Bestrijk één kant van de pastavellen met de crème fraîche, deze maakt de pasta zachter. Blancheer de haricots verts en de artisjokbodems beetgaar, snijd ze in blokjes. Plisseer de tomaten en snijd hiervan 16 partjes. Meng alle groenten en schep er een beetje fijngesneden dragon en de in blokjes gesneden geitenkaas door. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel deze vulling over de pastavellen en rol ze dicht. Leg ze op een bakplaat en verwarm ze even in een oven van 150 graden. Blancheer de asperges beetgaar. Leg 2 asperges op een warm bord. Leg hierop de cannelloni en garneer deze met wat dunne plakjes Parmezaanse kaas en enkele takjes rode en groene bietenscheuten. Serveer er wat acetosiroop en bieslookolie naast.

## Kalfsbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	2	kg
maïsolie		
tomatenpuree	140	g
grof gesneden ui	150	g
grof gesneden prei	150	g
grof gesneden bleekselderij	100	g
grof gesneden worteltjes	100	g
laurierblad	2	
geperste knoflookteen	2	
takje tijm	2	
takje rozemarijn	2	
gekneusde peperkorrels	12	

Verwarm de oven voor op 220° C. Doe de kalfsbotten in een braadslee en laat ze, onder toevoeging van een scheutje maïsolie, rondom bruin braden in de hete oven. Keer de botten af en toe om en schep ze na 20 à 30 minuten over in een grote pan. Zet de braadslee op een matig hoog vuur, voeg tomatenpuree toe en laat deze een paar minuten zachtjes pruttelen om te ontzuren. Roer het aanbaksel op de bodem los met een scheutje water en giet de inhoud van de braadslee in de pan met de botten. Giet er 4 liter water bij en breng het geheel aan de kook. Schuim af en voeg, zodra er geen schuim meer boven komt de groenten en de kruiden erbij. Laat de bouillon minstens 6 uur trekken. Verwijder de botten en de groenten, passeer de bouillon door een fijne zeef en vervolgens door een natgemaakte neteldoek. Laat helemaal afkoelen.

## Mosterdsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
bloem	140	g
kalfsbouillon	2,5	l
bonenkruid (gedroogd)	6	g
ui	30	g
eierdooiers (80 g)	4	
crème fraîche	1,4	dl
grove mosterd	100	g
zout, peper		
bieslook		

Schep het gestolde vet van de bouillon en kook in tot 2½ liter. Laat in een pan met een dikke bodem de boter smelten zonder te kleuren. Roer de bloem in één keer door de boter, zorg dat er geen klontjes ontstaan. Blijf al roerend zachtjes circa 5 minuten doorwarmen, maar laat de roux niet kleuren. Verhit de bouillon. Voeg aan de roux steeds kleine hoeveelheden hete bouillon toe en blijf roeren! Zodra de kleine hoeveelheid bouillon door de roux is opgenomen wordt het proces van toevoegen herhaald tot alle bouillon is verwerkt. Mocht de bouillon iets te dik zijn voeg, roer er dan nog wat bouillon door. Laat de gebonden soep even op een heel zacht vuur, onder roeren, doorgaren. Voeg ui en bonenkruid toe en laat even op een zacht vuur doorkoken om de smaak op te nemen. Zeef de soep. Vermeng de eierdooiers met de crème fraîche en voeg dit 5 minuten voor het opdienen aan de soep toe, voeg daarna de mosterd toe en klop de soep met de handgarde op. Breng op smaak met zout, peper en eventueel nog wat mosterd. Serveer in warme borden en garneer met geknipte bieslook.

## Briochebroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
suiker	20	g
zakjes gist	2	
bloem	500	g
zachte boter	150	g
zout	12	g

Verwarm de conventionele oven voor op 200° C en de turbo-oven op 180° C. Zeef de bloem in de kom van de kneedmachine of in een losse kom. Strooi de gist erover en meng dit door met de machine op lage stand. Doe hetzelfde met de suiker. Verwarm de melk tot handwarm en voeg toe. Voeg het ei toe en meng weer goed door elkaar. Voeg ten slotte de zachte boter en als laatste het zout toe. Laat de machine op halve snelheid circa 10 minuten draaien. Laat het deeg in de kom onder een natte doek of huishoudfolie op een warme plaats (ca. 24° C) tot ruim het dubbele volume rijzen. Stort het deeg op een licht bebloemde deegplank of werkbank en kneed het kort krachtig door. Weeg het deeg en verdeel in 16 gelijke porties. Leg een of twee porties deeg op een bloemvrije plek, plaats een of twee handpalmen gekromd over het deeg en maak draaiende, rollende bewegingen om mooie ronde bolletjes te krijgen. Laat alle bolletjes, op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat en afgedekt met een schone doek, op een warme plaats ongeveer een half uur rijzen. Bak de bolletjes in circa 15 minuten af. Bestrijk ze, zodra ze uit de oven komen met gesmolten boter, zodat ze mooi gaan glanzen. Warm de broodjes kort voor het uitserveren nog even op in de oven.

## TUSSENGERECHT Tomaten/basillicumsorbet

### Tomatenbasicumsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1,5	dl
citroensap	4	el
witte basterdsuiker	150	gram
gezeefde tomaten	400	gram
tabasco		enkele druppels
gehakte basilicum	2	el
zout		
eiwitten	2	
blaadjes basilicum en/of citroenschillettjes		

Verwarm het water met de basterdsuiker en het citroensap tot een suikersiroop. Laat het mengsel afkoelen. Schep de gezeefde tomaten, de tabasco en de basilicum erdoor. Maak op smaak met een snuffje zout. Draai dit mengsel in de ijsmachine tot ijs. Doe er halverwege de stijf geklopte eiwitten doorheen. Haal het ijs als het klaar is uit de ijsmachine en bewaar het tot serveren in de diepvries. Haal het 5 minuten voor uitserveren uit de diepvries. Doe in een smal hoog glas of een platte coup een bolletje ijs. Garneer dit met een blaadje basilicum en/of een citroenschilletje.

**Gevogelte bouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele kippen	2	
winterpenen	2	
grote uien	2	
venkelknol	1	
venkelzaad	1	eetlepel
blaadjes laurier	2	
kruidnagel	1	
tomaten	2	
water	4	liter
zeezout	1	el

Hak de kippen in stukken. Doe de kippen in een grote pan en voeg water toe totdat ze helemaal onder staan. Dit zal ongeveer 4 liter zijn. breng dit langzaam aan de kook en schep voorzichtig het schuim eraf. Voeg daarna de groenten en de kruiden toe. Laat dit zeker 3 uur op een laag vuur trekken. Schep de bouillon door een fijne zeef in een andere pan en laat deze afkoelen. De bouillon is zo klaar voor gebruik.

## Ree met gemarineerde vijgen en portsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reefilet	800	gram
verse vijgen (niet te rijp)	10	
gevogelte bouillon	8	dl
rode port	8	dl
rode wijn	8	dl
rode wijnazijn	3,5	dl
bosbessenjam	5	el
gesneden rode kool	500	gram
suiker	3,5	el
kaneelstokjes	2	
boter	2,5	el
vijgenkoekjes		
maïzena (of arrow root)		
geschilde aardappels	500	gram
roomboter	70	gram
melk	1	dl
eendenlever	100	gram
appel	1	
zout en peper		

Zet de gesneden rode kool op het vuur met de rode wijn, één van de twee kaneelstokjes, rode wijnazijn, de bosbessenjam en de suiker. Zorg dat de rode kool volledig onder de vloeistof staat en laat de kool minimaal 3 uur op een zacht vuur met deksel pruttelen. Bind pas op het laatst de rode kool af met wat maïzena. Controleer de ree op achtergebleven vliesjes. Bak het ree vervolgens in hete olie snel op een hoog vuur rondom bruin. Haal de pan van het vuur en voeg de boter toe. Zet het ree ongeveer 15 minuten in een oven van 90 graden. Laat het daarna rusten op een warme plek. Na het snijden licht met zout en peper bestrooien. De bouillon, het andere kaneelstokje en de rode port in een pan opkoken en dan op laag vuur langzaam tot de helft laten reduceren. U kunt de saus eventueel nog licht afbinden met maïzena. Kook voor de mousseline de aardappels goed gaar. Laat ze helemaal uitdampen. Pureer de aardappels door een fijne knijper. Smelt de 60 gram boter in een pan en voeg de droge aardappelpuree beetje bij beetje hieraan toe. Roer voortdurend zodat het niet aanbakt. Als de boter in de puree is opgenomen, voegt u de melk in kleine scheutjes toe, totdat een smeelige puree is verkregen. Afhankelijk van het soort aardappels dat u gebruikt kan het zijn dat u iets minder of net iets meer melk nodig heeft. Voeg tenslotte zout naar smaak toe. Snij de vijgen kruiselings in aan de punt. Laat de vijgen langzaam pochteren in de portsaus. Maak het bord op als volgt: onderop de aardappelmousseline, daarop de rode kool en vervolgens het ree. Afhankelijk van de grootte van de ree doe je dit drie keer per bord. Op één stukje ree smelt je onder de grill een klein stukje eendenlever. Garneer nu met de vijg, de vijgenkoekjes, de portsaus en een dun schijfje appel.

## Vijgenkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladen filodeeg	2	
vijgen (niet te rijp)	2	
boter	100	gram
eidooiers	2	
poedersuiker	2	el
bakpapier		
rolstok		

Leg een blad filodeeg op een vel bakpapier (of gebruik een siliconematje). Bestrijk het filodeeg nu met de eidooier. Snij van de vijgen dunne plakken en leg deze op het bestreken vel filodeeg. Bestrooi dit geheel met een beetje poedersuiker. Leg het andere vel ernaast en bestrijk dit ook met eidooier. Leg dit vel met de ingestreken kant op de vijgen. Rol nu voorzichtig met een rolstok de twee vellen op elkaar. Smelt de boter. Bestrijk de bovenkant vervolgens met de gesmolten boter en bak het geheel goudbruin in ongeveer 10 tot 15 minuten in een oven van 140 graden.

**Gepocheerde peer met ganache en walnotenijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
stevige handperen	10	
bittere chocolade	200	gram
poedersuiker	650	gram
zachte boter	40	gram
slagroom	165	ml
halve gepelde walnoten	30	
cacaopoeder		
water	2	dl
witte basterdsuiker	190	gram
oploskoffie	3	tl
room	0,5	l
melk	0,5	l
rum	0,6	dl
gehakte walnoten	1,25	kop
extra walnoten ter garnering		

Pers de citroen uit. Schil de peren. Breek de chocola in kleine stukjes. Giet 2½ liter water in een pan en voeg de suiker en het citroensap toe. Breng aan de kook en laat het inkoken tot het de consistentie van siroop heeft. Leg de peren in de siroop en temper de hittebron. Pocheer de peren ca. 10 minuten en draai ze af en toe om. De peren mogen niet te zacht worden. Schep de peren uit de pan en laat ze afkoelen. Snijd een kapje van de peren en verwijder het klokhuis. Snijd eventueel een klein plakje van de onderkant van de peren zodat ze rechtop blijven staan. Laat de stukjes chocola au bain-marie smelten. Maak de ganache: haal de chocola van de hittebron en roer eerst de boter en vervolgens de slagroom door de gesmolten chocola. Doe de ganache in een spuitzak en spuit hem in de holtes van de peren. Garneer de ganache met een walnoot. Doe water, suiker en oploskoffie in een pan. Op laag vuur roeren, niet koken tot alles is opgelost. Laten afkoelen. Room, melk en de rum goed erdoor roeren en in ijsmachine gieten. Als het ijs dik begint te worden gehakte walnoten toevoegen en nog even laten draaien. Plaats op elk bord een peer en versier deze met de cacao-poeder. Leg daarna een bol walnotenijs ernaast en garneer met enkele walnoten.

**Gekonfijte Sinaasappelschil in chocola (Orangettes)**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote navelsinaasappel	1	
fijne tafelsuiker	200	gram
keukenstroop	0,5	el
pure chocolade (70% cacao) in stukjes	150	gram
bakpapier		

Snij een plak van de boven- en onderkant van een sinaasappel. Snij de sinaasappel met een scherp mes in vieren en snij het vruchtvlees uit de schil. Het gaat om de schil! Zorg dat er zo min mogelijk wit aan de schil blijft zitten. De schillen moeten ongeveer 5 mm breed zijn. Breng in een steelpan ruim water aan de kook. Leg de sinaasappelschillen erin en laat ze 10 - 20 minuten zachtjes koken. Hierdoor worden ze minder bitter. Spoel de schillen in een zeef af onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Breng in een steelpan 200 ml water met de suiker en de stroop aan de kook en los al roerende de suiker op. Voeg de sinaasappelschillen toe en laat het geheel 15 minuten zachtjes koken tot de sinaasappelschillen omhuld worden door een dikke stroop. Neem de sinaasappelschillen met een vork uit de siroop en leg ze op een rooster te drogen. Dit duurt 3 tot 4 uur. Leg de stukjes chocolade in een kom en smelt deze au bain marie. Prik de sinaasappelschillen een voor een aan een cocktailprikker en wentel ze door de chocolade. Leg ze op een met bakpapier bekleed blad (of siliconenmatje) en laat ze in de koelkast in nog 1 uur stevig worden.