

# 2011 december

CCN Limburg · Winter

---

## Zalmpakketje, eendenlever met stoofpeertje en geroosterde paprikaroom met Parmezaanstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aspergetips	1,5	bakje
gerookte zalm	5	plakken
tonijn	1,5	blikje
griekse yoghurt	2,5	bakje
bieslook + 10 stengels	2,5	el
citroensap	1,5	tl
peper & zout		
rode paprika	2	
italiaanse kruiden	1,5	tl
zeezout & peper		
olijfolie		
gelatine	1,5	blaadje
sinaasappel	1	kleine
slagroom	100	ml
parmezaanse kaas geraspt		stukje
bloem	1	el
basilicum	1	zakje

Zalmpakketjes: Aspergetips beetgaar koken, 10 topjes apart houden en rest in stukken snijden. Aspergestukken met uitgelekte yoghurt en tonijn tot mousse pureren. Op smaak brengen met bieslook, citroen en peper (eventueel zout). Tonijnpasta over een stuk zalmfilet verdelen en tot een pakketje vouwen. Dit op een amuselepel leggen. Aspergetip erop leggen en met bieslookspriet dichtknopen. Geroosterde paprikaroom met kaasstengel: Grill voorverwarmen op hoogste stand. Paprika schoonmaken en in vieren snijden. Italiaanse kruiden, zout en peper erover strooien. Besprenkelen met 1 el olijfolie. Paprika ca. 10 cm onder grill schuiven en in ca. 5 min. roosteren. Gelatine intussen in ruim koud water ca. 5 min. weken. In keukenmachine paprika pureren. Sinaasappel uitpersen. 2 el sap verwarmen. Gelatine uitknijpen en van vuur af in sap oplossen. Gelatinemengsel door paprika roeren. Iets afkoelen. Slagroom lobbijg kloppen en paprika erdoor spatelen. In ingevet ijsblokjesvormpje verdelen over 10 vakjes en in koelkast ca. 2,5 uur op laten stijven. Basilicum met olie pureren. Verwarm de oven voor op 225 C. Meng de geraspte Parmezaanse kaas met de bloem. Leg de kaas in dunne repen op bakpapier en bak in ca. 3 min goudbruin. Kwast 10 amuselepels in met de basilicumolie. Neem 1 blokje opgesteven paprikaroom uit de ijsblokjesvorm en leg op de basilicumolie. Leg de Parmezaanstengel er bovenop.

## Eendenleveramuse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	10	plakjes
sinaasappel	1	
suiker	100	g
rode wijn of port	1	dl
kaneelstokje	1	
roodkokende stoofpeertjes	1	kilo

Sinaasappel onder koud stromend water goed schoonboenen. Sinaasappel dun schillen, schil bewaren! In pan met dikke bodem suiker op zacht vuur onafgedekt langzaam laten smelten en goudbruin laten worden (=karameliseren). Wijn, kaneelstokje, stukjes sinaasappelschil en 1 dl water toevoegen. Vloeistof zachtjes aan de kook brengen. Intussen peertjes schillen, steeltjes en kroontjes eraan laten zitten. Peertjes in vloeistof leggen en afgedekt op laag vuur in ca. 1 uur gaar later stoven, halverwege voorzichtig keren. Peertjes voorzichtig uit stoofvocht nemen en in een schaal zetten. Kaneelstokje en sinaasappelschil uit vocht nemen. Vocht op hoog vuur enigszins laten inkoken. Saus over peertjes gieten. Afgedekt bewaren. Druppel wat wijnsiroop van de stoofpeertjes in een amuselepel. Leg er een plakje stoofpeer op. Leg daarop een plakje eendenlever en druppel er nog wat wijnsiroop over.

**Gerookte paling op ijsbergsla met gefrituurde armelui asperges**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	10	
frituurolie		
zout		
sjalotten	5	
dille	5	takken
bulgaarse yoghurt	5	dl
limburgse gladde mosterd	35	gram
aqua-vite (naar smaak)		
witte peper (molen)		
vleestomaten	3	
gerookte paling	800	gram
ijsbergsla	3/4	krop
stokbrood	1	

Doe keukenhandschoenen aan! Borstel de schorseneren onder stromend water schoon. Schil ze. Maak de sjalotten schoon en snijd in zeer fijne blokjes. Snijd de dille zeer fijn, houd de topjes apart. Vermeng de yoghurt met de sjalot, dille, mosterd en de aqua-vite. Breng de saus op smaak met zout en peper. Ontvel de tomaat. Snijd het vruchtvlees in zeer kleine blokjes. Zout de blokjes licht. Fileer de paling. Snijd de filets in 50 dunne stukjes. Snijd de ijsbergsla in zeer fijne reepjes. Snijd de schorseneren in twee stukken. Snijd de stukken op de snijmachine (mandoline) in zeer dunne lange plakken. Frituur deze licht in de olie. Zout ze licht. Bedek een koud bord met saus. Strooi de tomaten om de saus. Leg in het centrum een toef ijsbergsla. Draai enkele malen met de pepermolen over het bord. Beleg de ijsbergsla met vijf stukjes paling. Leg de schorseneren op de paling. Garneer met de dilletopjes. Serveer er stokbrood bij.

**Soep met zoete ui en pastinaak**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken in kleine stukjes	7,5	grote
uien in ringen	7,5	grote
groentebouillon	2,5	l
boter	75	g
bruine basterdsuiker	5	el
witte wijn	6	dl
room	125	ml
takje groen of verse blaadjes tijm		

Smelt de boter in een grote pan en bak de ui en suiker 10 min. op een laag vuur. Doe de wijn en pastinaak erbij en laat alles afgedekt 20 min. zachtjes koken, tot de ui en pastinaak goudbruin en zacht zijn. Giet de bouillon erbij en breng hem aan de kook. Draai het vuur laag en laat de soep 10 min. afgedekt zachtjes koken. Laat iets afkoelen en pureer met de staafmixer tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout. Klop de room licht, bewaar koel. Doe de soep in kopjes of borden. Druppel een beetje room in de soep en werk af met een takje groen of verse tijmblaadjes.

**Lasagne met paddenstoelen, salie en krokante kalkoen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van bospaddenstoelen	1,25	bouillonblokje
slagroom	600	ml
verse salie (of 5 tl gedroogde)	20	blaadjes
lasagnevellen	10	
bloem	5	el
zout en peper		
kalkoenschnitzel, in reepjes	600	gram
olijfolie	7	el
knoflook	2	tenen
paddenstoelenmix, in stukken	500	gram

Los het bouillonblokje op in water. Verwarm deze bouillon, met de slagroom en de helft van de salie in een grote pan. Per persoon moeten uiteindelijk 3 rondjes uit de lasagnebladen worden gehaald. Verwarm de lasagnebladen in het slagroom mengsel, circa 5 minuten (zie verpakking). Schep met een schuimspaan de lasagnevellen eruit. Snijd de rondjes eruit met een ringvorm. Dek ze af met aluminiumfolie. Laat het slagroommengsel tot de helft inkoken. Snijd de rest van de salieblaadjes fijn. Meng de bloem met salie, zout en peper door elkaar. Rol de kalkoenreepjes erdoor (of doe het bloemmengsel in een zak, de reepjes erbij en hussel). Wrijf een grillpan in met olie. Bak hierin in ca 6 minuten de kalkoenrepen goudbruin. Verhit olie in een pan. Fruit de knoflook. Voeg de in stukken gesneden paddenstoelen toe en bak in ca 5 min. Breng op smaak met peper en zout. Leg op elk bord een rondje lasagnevel. Verdeel de helft van de paddenstoelen en de kalkoen erover. Schenk de helft van de roomsaus erover. Denk af met een lasagnerondje. Maak nog een laag met paddenstoelen en kalkoen en dek ook deze af met lasagne. Verdeel de rest van de roomsaus erover.

**Pompoenijs met gember, kaneel en nootmuskaat**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere koffiemelk	7,5	dl
ei	2,5	groot
gele basterdsuiker	250	gr.
pompoenpuree	375	gr.
vanille-extract	1	theel.
gemalen gember	½	theel.
gemalen kaneel	½	theel.
geraspte nootmuskaat		snufje
zout		snufje
pompoen	1	

Pompoenijs: Verwarm de oven voor op 160 C. Snijd de pompoen doormidden, van boven naar beneden. Verwijder zaadjes en het zachte spul eromheen. Dek de open kanten af met aluminiumfolie. Bak de halve pompoenen met de opengesneden en afgedekte kant naar boven een uur in de oven, of tot ze zacht zijn. Schraap met een lepel het vruchtvlees uit de pompoen en pureer het in een blender of keukenmachine. Schenk de melk in een middelgrote pan en verwarm hem bijna tot het kookpunt. Roer in een grote kom de eieren los met de suiker. Voeg al kloppend de hete melk in een dun straaltje toe. Schenk het mengsel terug in de pan en verwarm het op laag vuur tot het licht bindt en aan de bolle kant van een lepel blijft hangen. Schep de pompoenpuree, het vanille-extract, de gember, kaneel en nootmuskaat en het zout door de vla. Laat het mengsel afkoelen en door en door koud worden in de koelkast. Draai het ijsmengsel in een ijsmachine volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Vries het in en laat het voor gebruik op de gewenste temperatuur komen.

## Aardappelcarrés

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappels	750	gram
eieren	2	
slagroom	1/8	liter
geraspte parmezaanse kaas	50	g
basilicum	8	gram
zout en peper		
boter om in te vetten		

Oven voorverwarmen op 175 graden. Aardappels schillen, wassen en (met kaasschaaf) in flinterdunne plakjes schaven. In kom eieren, slagroom en helft van kaas door elkaar mengen. Basilicum erboven fijnknippen. Op smaak brengen met zout en peper. Vorm invetten met boter. Bodem bekleden met bakpapier. Op bodem  $\frac{1}{4}$  deel van aardappelplakjes leggen.  $\frac{1}{4}$  deel van eiermengsel erover uitstrijken. Dit nog drie keer herhalen. Rest van kaas erover strooien. Vorm afdekken met aluminiumfolie. In midden van oven aardappelcake afgedekt in ca. 1 uur gaar laten worden. Folie verwijderen. Oven naar 200 graden zetten en bovenkant van cake in nog eens 10 minuten goudbruin laten worden. Cake uit oven nemen en in vorm laten afkoelen. Bakplaat invetten. Rand van cake voorzichtig los snijden. Plank op de vorm leggen en samen keren. Even schudden en cake uit vorm laten komen. Bakpapier verwijderen. Andere plank op cake leggen en cake tussen beide planken nogmaals voorzichtig keren. Cake in lengte halveren. Helften vervolgens elk in 6 vierkantjes snijden. Carrés op bakplaat zetten en tot gebruik afdekken met huishoudfolie. Oven verarmen op 200 graden. Folie van bakplaat verwijderen. Bakplaat met carrés in midden van oven in ca 10 minuten opnieuw verwarmen.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	1,2	l
wildfond	600	ml
ui, geschild en in kwarten	2	
laurierblaadjes	5	
tijm	7	takjes
peperkorrels	20	
extra pure chocolade, 70%, in stukjes	125	gram
boter	250	gram

In een wijde pan wijn en fond met ui, laurier, tijm en peperkorrels aan de kook brengen. Het vocht op hoog vuur laten inkoken tot een derde van het volume over is. Het ingekookte vocht zeven. Het ingekookte vocht op matig vuur opnieuw verwarmen. Chocolade toevoegen en al roerende laten smelten (niet laten koken!). Vuur laag draaien en met een garde 250 gram boter klontje voor klontje erdoor kloppen tot een lichtgebonden saus ontstaat. De saus mag niet meer koken.

## Hazenrugfilets

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filets (of zodanig dat er ongeveer 100 gram per persoon vlees is van te snijden)	10	
olijfolie		
peper en zout		

Hazenrugfilets op kamertemperatuur laten komen. Oven voorverwarmen op 150 graden. Koekenpan verwarmen en hazenrugfilets op hoog vuur in 2 minuten mooi bruinbakken. In ovenschaal leggen en bestrooien met peper en zout. In oven in nog circa 5 minuten van binnen rosé laten worden.

## Spruitjes met bacon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	1,5	kg
zout en peper		
bacon, in plakjes	175	gr.
fijngesneden bladpeterselie	5	el

Kook de schoongemaakte spruitjes in ruim kokend water met zout beetgaar in 3-7 minuten. Laat ze uitlekken. Snijd de helft van de plakjes bacon eventueel doormidden, zodanig dat er van deze helft voor iedereen 1 plakje is. Bak de plakjes bacon goudgeel en krokant op een bakplaat in een voorverwarmde oven op 200 C. Verkruimel de helft van de bacon grof en schep dit door de spruitjes, samen met de peterselie en wat peper. Serveer de andere helft er in plakjes bij.

**Bevroren chocolademousse met sesamkaramel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	320	gram
chocolade (puur)	320	gram
slagroom	800	ml
eiwitten	5	
citroen en beetje zout (om kom en klopper mee te ontvetten)	1	halve
sesamzaad	2	½ el
mandarijntjes	10	
mandarijnlikeur	7,5	el

Klop de slagroom lobbig (yoghurtdikte) en zet in de koelkast. Ontvet een kom en klopper met citroensap en zout en klop het eiwit samen met de suiker stevig op, plaats het opgeklopte eiwit ook in de koelkast. Smelt de chocolade 'au bain marie'. Zorg dat je een mooie gladde massa krijgt en laat deze 10 minuten afkoelen (hij moet vloeibaar blijven). Spatel de gesmolten chocolade door de eiwitten (eerst een beetje, dan de rest). Let op: als je teveel mengt is de luchtigheid weg en als je te weinig mengt is de chocolade niet goed verdeeld. Meng dit mengsel daarna door de slagroom (eerst een beetje, daarna de rest). Doe de mousse in een spuitzak met een grootte opening (anders pers je er de lucht terug uit). Bekleed puddingvormpjes of kopjes met huishoudfolie. Chocolademousse over de vormpjes verdelen en gladstrijken. Chocolademousse minimaal 4 uur invriezen. De bakplaat bekleden met bakpapier. In een pannetje suiker met 2 eetlepels water aan de kook brengen en suiker laten oplossen. Op zacht vuur suikersiroop laten koken tot een lichtbruine karamel. (Opletten dat de karamel niet te donker wordt, want dan wordt hij bitter). Pannetje van het vuur halen en sesamzaadjes erdoor roeren. Karamel op bakpapier in een dunne laag uitschenken. Karamel hard laten worden en daarna in 6 schotten breken. Tot gebruik in een trommel bewaren. Mandarijntjes pellen en alle witte velletjes verwijderen. Vruchten in plakken snijden (overdwars) van een halve centimeter. Mandarijnplakjes in een schaaltje leggen en besprenkelen met likeur. Schaaltje afdekken en tot gebruik in de koeling bewaren. Chocolade-ijsjes 10 minuten voor het serveren uit de vriezer halen. De vormpjes 10 seconden in heet water houden en elk vormpje op een dessertbord keren. Folie verwijderen. In elk ijsje een karamelschots steken. Mandarijntjes naast de ijsjes leggen.