

2012 april

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Zeetongrolletjes Nizza

Zeetongrolletjes Nizza

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongfilets (ca 600 gram)	10	
witte wijn	1,25	dl
water	1,25	dl
peperkorrels	5	
enkele mosterdzaadjes		
azijn	2	el
zout	1	tl
peper		mespuntje
houten prikkers	20	
eidooier	1	
mosterd	1	tl
suiker	1	tl
zout (afgestreken)	1	tl
olie	1,25	dl
zure room	4	el
bieslook	0,5	bosje
peterselie	0,5	bosje
artisjokbodems (uit blik)	10	
grote tomaten	3	

De zeetongfilets oprollen en met houten prikkers vastzetten. De wijn en het water met de peperkorrels, de mosterdzaadjes, de azijn, het zout en de peper aan de kook brengen. Voeg de visrolletjes toe en breng het opnieuw aan de kook. Laat de visrolletjes gaar trekken in ongeveer 5 minuten, neem ze uit de bouillon en zet ze op een koele plaats. Verwijder de prikkers als ze zijn afgekoeld. Voor de kruidenmayonaise: Roer de eidooier met de azijn, mosterd, suiker, zout, peper, olie, room, 1 el fijngesneden bieslook en 1 el gehakte peterselie los. Breng het eventueel verder op smaak met peper en zout. Laat de artisjokbodems uitlekken en bestrooi ze met zout. Was de tomaten en snij ze in plakjes. Doe op een klein bord een klein propje kruidenmayonaise. Leg op elke artisjokboden een plakje tomaat. Zet daarop een zeetongrolletje en steek het desgewenst met een prikker vast. Zet dit samen in de kruidenmayonaise.

Carpaccio van kalfshaas met langoustine, sinaasappel en basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas (medaillon)	150	gram
sap van 1 sinaasappel		
arganolie (of een andere notenolie)	1	el
olijfolie	2	el
versgemalen peper		
grote langoustines	5	
een paar blaadjes basilicum		
fijn zeezout		

Wikkel het kalfsvlees in plasticfolie en leg het 1 uur in de vriezer. Voor de sinaasappelsiroop: Breng in een pannetje het sinaasappelsap aan de kook met ½ theelepel versgemalen peper. Kook het mengsel zachtjes tot er een siroop ontstaat. Je moet minimaal 1 eetlepel siroop hebben. Laat hem afkoelen en roer hem om met de argan- en de olijfolie. Pel de langoustines. Snijd ze in stukjes (als tartaar). Haal het kalfsvlees uit de vriezer. Snijd het in de dikte door (horizontaal). Snijd de helften in zeer dunne plakjes. Verdeel het vlees over kleine borden. Verdeel de langoustinetartaar erover. Bedek de bordjes met plasticfolie en zet tot gebruik in de koelkast. Besprenkel de carpaccio voor het opdienen met siroop en bestrooi hem met fijn zeezout en fijngesneden basilicum.

Uiensoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	1	kg
olie	2	el
vleesbouillon	1,5	liter
flesjes gulpener dort	2	
laurierbladen	2	
peperkorrels	10	
zout		
peper		

Maak de uien schoon en snij ze in ringen. Doe de olie in een pan en bak de uien hierin zachtjes aan gedurende 5 minuten. Doe de bouillon en het bier erbij, alsmede de laurierbladen en de peperkorrels. Laat de soep gedurende 30 minuten zachtjes trekken. Maak ze op smaak met zout en peper.

Wit bierbrood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	1	kg
gist	20	gram
water	3	dl
boter	90	gram
leeuw valkenburgs witbier	2	dl
zout	20	gram

Doe de bloem in een kom en maak er een kuiltje in. Maak de gist aan met een gedeelte van het lauw warme water. Giet de aangemaakte gist in het kuiltje. Voeg de boter en het bier toe en het grootste gedeelte van het resterende lauw warme water. Strooi het zout langs de buitenkant. Kneed een gistdeeg. Voeg zondig het resterende water toe. Laat het deeg afgedekt rijzen tot het dubbele volume. Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius. Vet een broodvorm in. Kneed het deeg door en maak er een langwerpige rol van. Leg het deeg in de vorm en laat het weer rijzen tot het dubbele volume. Zet het in de oven en bak het op 200 graden gedurende 30 minuten. Haal het uit de oven en laat het afkoelen.

Knoflookboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gram
gulpener dort	0,5	dl
knoflook	2	tenen

Roer boter zacht met wat bier. Pers er de knoflook door. Bestrijk halve sneetjes bierbrood met knoflookboter en verwarm ze in een hete oven of onder de grill. Doe de soep in een kop en serveer het met het brood.

Livar varkenshaas gevuld met Limburgse hartelijkheid

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas (livar)	800	gram
limburgse mosterd	12	el
gedroogde abrikozen (fijngesneden)	17	
els	5	borrelglasjes
koude thee	5	borrelglasjes
harde jonge limburgse geitenkaas, geraspt	125	gram
sjalotje, fijngehakt	2,5	
koksroom	7	dl
peper en zout		
roomboter	200	gram
verse dragon, fijngeknipt	2,5	el
cayennepeper		
eventueel maïzena		
bindtouw		
aluminiumfolie		

Wel de fijngesneden abrikozen minimaal 2 uur in een mengsel van Els en thee. Bestrooi de varkenshaas met peper en zout en snij in de lengte een gat. Bestrijk de binnenkant met 6 eetlepels mosterd en bestrooi het vlees met peper en zout. Laat de abrikozen goed uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Bewaar het vocht. Meng de helft van de abrikozenstukjes met de geitenkaas en bekleed de binnenkant van de varkenshaas hiermee. Naai de opening dicht. Braad de varkenshaas in een braadpan met roomboter bruin in 10 á 15 minuten. Haal de varkenshaas uit de pan en houd deze warm in aluminiumfolie. Fruit in het achtergebleven vet het fijngehakte sjalotje en laat dit gaar worden. Voeg het weekvocht van de abrikozen, de rest van de abrikozenstukjes en het restant van de mosterd toe. Voeg al roerend de koksroom toe. Leg het vlees terug in de pan en laat de saus in circa 10 minuten indampen tot yoghurt dikte zonder dat de saus gaat koken. Eventueel bijbinden met maïzena. De saus afmaken met dragon en cayennepeper.

Aardappelkroketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude, gekookte aardappelen	1	kg
melk	3	dl
boter	40	g
eierdooiers	4	
zout		
nootmuskaat		
gehakte peterselie		
eiwit		
paneermeel		
zonnebloemolie		
peultjes	250	gram

Maak op een gewone manier stijve aardappelpuree. Roer de eierdooiers, zout, nootmuskaat en de peterselie erdoor en laat het mengsel afkoelen. Vorm er met 2 eetlepels kleine balletjes van en rol deze door de paneermeel. Maak ze met de hand mooi rond en rol de balletjes of staafjes door het eiwit. Rol ze daarna nog eens door de paneermeel. Bak de aardappelkroketjes in de hete olie mooi bruin. Zorg er vooral voor dat de kroketjes helemaal onder de olie liggen. Neem ze met een schuimspaan uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier. Kook de peultjes beetgaar in water met wat zout.

Gemberbanaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	6	
gemberbolletjes	6	
sinaasappelsap	7	el
cointreau	5	el

Pel de bananen en halveer ze overlangs en snij ze in plakjes. Snij de gemberbolletjes in stukjes en vermeng deze samen met het sinaasappelsap en de Cointreau en laat dit intrekken.

Cointreaubavaroise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte gelatinepoeder	2	volle tl
koud water	4	el
melk	2,5	dl
vanille stokje	1	
eidooiers	4	
suiker	2	el
cointreau	6	el
slagroom	0,5	liter
chocoladestrooisel		
aardbeien	4	

Voor de Cointreaubavaroise de gelatinepoeder met het water aanroeren en 10 minuten laten wellen. Breng de melk aan de kook. Snij het vanillestokje open en schraap het merg eruit en doe dit samen met het stokje in de melk. Laat het even opkoken en laat het afkoelen. Klop de eidooiers met de suiker au-bain-marie op tot de massa dik wordt (ca 6 á 7 minuten). Voeg daarna de aangerode gelatine toe en los deze al roerend daarin op. Voeg dit vervolgens aan de vanille massa toe en zet de pan in koud water. Klop de massa af en toe door. Zodra de massa dikachtig wordt 6 el Cointreau erdoor roeren. Klop de slagroom stijf en schep deze door de Cointreaumassa. Verdeel de gember-banaan over de schaaltes. Lepel de bavaroise erover en zet ze in de koelkast. Vlak voor het uitserveren garneren met het chocoladestrooisel en enkele aardbei partjes.