

2012 juni

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Witte aspergesalade met Hollandse garnalen en munt

Witte aspergesalade met Hollandse garnalen en munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	250	gram
witte asperges	500	gram
munt	0.5	bosje
citroen	0.5	
walnotenolie	3	el
zout		
peper		
kleine glaasjes	10	

Schil de asperges, snijd de harde onderkanten eraf en snijd de aspergepunten op 4 cm af. Stoom de aspergepunten in een stoommandje in een stoompan in 4-6 minuten beetgaar. Laat ze afkoelen en halveer ze in de lengte. Snijd of schaaf de rest van de asperges schijn in flinterdunne plakjes. Leg ze in een vergiet, schenk er 1 liter kokend water overheen en laat ze goed uitlekken en afkoelen. Houd 10 blaadjes munt achter voor garnering en hak de resterende blaadjes heel fijn. Klop in een kom 2 eetlepels citroensap met de walnotenolie en wat zout en verse peper tot een dressing. Roer de citroenrasp, de gehakte munt en de aspergeplakjes erdoor. Laat de aspergesalade minstens 15 minuten staan. Serveren: Schep de aspergesalade in de glaasjes en verdeel de garnalen erover. Steek in elk glaasje een aspergepunt en garneer met een blaadje munt.

Roergebakken rabarber en paksoi met gamba's en sesamsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	500	gr.
paksoi	2	struiken
sojaolie	8	el
ketjap manis	4	el
sojasaus	8	el
sesamzaad	2	el
sesamolie	4	el
gamba's	30	
limoenen	2	
knoflook	2	tenen

Maak de rabarber schoon en verwijder de harde schil. Snijd de rabarber in reepjes. Was de paksoi en snijd het witte gedeelte in even lange reepjes als de rabarber. Snijd het groene blad in dunne reepjes, maar bewaar dit apart. Roerbak de rabarber en de witte paksoireepjes in de sojaolie in ca. 4 min. krokant en gaar. Roer er de groene reepjes door en bak nog heel even. De groenten moeten knapperig blijven. Meng de sojasaus met de ketjap manis en de sesamzaadjes. Verwarm, haal van het vuur af en voeg naar smaak sesamolie toe. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Marineer de gamba's 10 min. in het limoensap waar de uitgeperste knoflook doorheen geroerd is. Droog de gamba's en bak ze in hete sojaolie gaar. **SERVEREN:** Leg uit het midden van een warm bord een hoopje groenten. Leg 3 gamba's er in een rijtje tegenaan zodat de holle kant om de groenten ligt. Lepel de saus er langs.

Groene lasagne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse lasagne	300	gram
lente-uitjes	0.5	bosje
bio diepvrieserwtjes	300	gram
jonge spinazieblaadjes	200	gram
rucola	50	gram
ricotta	300	gram
mozzarella	125	gram
olijfolie	1	el
zout		
zwarte peper uit de molen		
peterselie	1	bosje

Verwarm de oven voor op 180 graden C. Snipper de lente-uitjes heel fijn en laat ze in een eetlepel warme olijfolie gedurende 5 minuten zweten op een laag vuur. Kruid met peper en zout. Voeg de diepgevroren erwtjes toe en laat 5 minuten meestoven. Voeg de jonge spinazie en de rucola toe en laat nog eens 5 minuten meewarmen. Haal de pan van het vuur. Voeg de ricotta toe en meng alles goed door elkaar. Proef en kruid eventueel bij. Snijd de mozzarella in kleine blokjes. Schik in de diepe ovenschaal een laagje lasagneblaadjes, een laag groenten crème met ricotta en een beetje mozzarella. Herhaal dit tot de lasagnebladen op zijn en eindig met een laag groentenricotta en de overgebleven mozzarellablokjes. Bak het geheel af gedurende 20 minuten. Serveren: leg op een voorverwarmd bord een blokje lasagne en garneer ernaast een takje peterselie.

Lamsvlees met aubergine, geitenkaas en geroosterde paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lams carrés	2	
aubergines	6	
peper en zout		
olijfolie		
knoflook fijngehakt	1	teentje
gevogeltesfond	10	ml
rode paprika's	2	
suiker	1	tl
knoflook	2	teentjes
ras al hanout	0.5	tl
citroen	1	
gesnipperde sjalot	0.5	tl
boter	1	el
geitenkaas in stukjes	100	gr.
lams jus	30	ml
jonge basilicumblaadjes		

Auberginecrème: Snijd de aubergines doormidden, snijd het vruchtvlees in met een scherp mes en kruid het met peper en zout. Besprenkel met olijfolie en wat fijngehakte knoflook. Zet de aubergines 15 á 20 minuten in een voorverwarmde oven van 190 C tot ze gekleurd zijn. Dek ze vervolgens af met aluminiumfolie en gaar ze ongeveer 20 minuten tot ze superzacht zijn. Haal het vruchtvlees eruit, houd 1/3 apart voor de auberginekaviaar. Maal de rest fijn in een keukenmachine en monteer met gevogeltesfond en olijfolie. **Geroosterde paprika's:** Rooster de paprika's in een grillpan. Ontvel ze, snijd ze doormidden en maak ze schoon. Kruid de lamellen met peper, zout, een beetje suiker, knoflook en olijfolie en konfijt ze 45 minuten op 100 C. **Auberginekaviaar:** Hak het vruchtvlees van de aubergine fijn en breng het op smaak met een scheut olijfolie, ras al hanout, geraspte citroenschil en gesnipperde sjalotjes. **Lams carrés:** Kruid de lams carrés met peper en zout. Schroei ze aan in boter en bak ze daarna 8 á 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 C. Laat ze rusten op een warme plek. **Afwerking:** Trek een mooie streep auberginecrème op een bord. Leg op de crème het lamsvlees en dresseer de auberginekaviaar, geitenkaas en gekonfijte paprika eromheen. Werk af met lams jus en blaadjes jonge basilicum.

DESSERT Krokante meringue met sansho-peper en gelei van De Koninck Tripel, sorbet van mascarpone en ijzerkruid met crumble van amandel

Meringue met sansho-peper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	100	g
suiker	200	g
sanshopeper	10	g

Verwarm alles samen tot 58°C. Klop snel koud in de keukenrobot tot een stijve meringue. Spuit in rastervorm op bakpapier en rol deze rond een cilinder. Laat 35 minuten drogen in een oven op 95°C. Verwijder het papier en bewaar in een luchtdicht afgesloten doos.

Gelei van De Koninck Tripel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de koninck tripel	200	g
karamelsaus	100	g
agaragar	3	g

Breng alles samen aan de kook en giet uit op een dikte van 2,5 mm. Laat opstijven.

Crumble van amandel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
boter	100	g
suiker	100	g
amandelpoeder	100	g
fleur de sel	2	g

Vermeng de bestanddelen met de vingertoppen tot kruimels. Bak in een oven op 170°C goudbruin.

Sorbet van mascarpone

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	g
water	400	g
suiker	120	g
poederglucose	65	g
stabilisator	12	g

Breng alles behalve de mascarpone aan de kook en laat afkoelen. Meng er de mascarpone onder. Draai er in de ijsmachine een sorbetijs.

Sorbet van ijzerkruid

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	g
water	300	g
elixir d'anvers	100	g
poederglucose	58	g
suiker	100	g
melkpoeder	25	g
citroensap	100	g
ijzerkruid (verveine)	1	grote bos

Breng alles behalve het ijzerkruid aan de kook. Voeg het ijzerkruid toe, wanneer het kookpunt is bereikt en laat 20 minuten infuseren. Zeef de massa en draai er in de ijsmachine een sorbetijs.

Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	85	g

Draai de twee sorbets af en meng ze door elkaar tot een gemarmerde structuur. Wrijf deze in vormpjes. Leg onder aan het bord een lapje gelei, hierop de crumble en de sorbet. Werk af met de meringue. Serveer bij het dessert De Koninck Tripel op keldertemperatuur in een kleine hoeveelheid geschonken in een tuitvormig sherryglas type Riedel.