

2012 augustus

CCN Limburg · Zomer

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. Remouladesaus: 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 12 stukken en verdeel over de voorverwarmde borden. Werk af met een lepel remouladesaus.

Kalfshaas met gamba's en Kerriemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaas	450	gr.
olijfolie		
stevige mayonaise	360	gr.
kerriepoeder		
pommodoritomaten	5	
rijstazijn		
sjalotjes	3	
granny smith appels	6	
appelsap	3	dl
gelatine	3	blaadjes
rauwe garnalen	20	
frisée	1	krop
zwart sesamzaad	30	gr.
bieslook	1	bos
kervel	1	bos
dragon	1	bos

Snijd de kalfshaas tot een fijne tartaar en breng op smaak met zout, peper en 3 eetl. olijfolie. Breng de mayonaise op smaak met kerriepoeder en doe over in een spuitzak. Ontvel de tomaten. Verwijder zaad en zaadlijsten en snijd in blokjes van 1/2 x 1/2 cm. Breng op smaak met zout, peper, olijfolie, ragfijn gesneden sjalot en enkele druppels rijstazijn. Week de gelatine in koud water. Breng het appelsap aan de kook, haal van het vuur en los de geweekte gelatine erin op. Laat afkoelen. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in fijne brunoise. Roer de blokjes door de appelgelei en zet in de koelkast. Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en bak ze in olijfolie tot ze roze kleuren. Was de frisée en verdeel in klein toefjes en meng met het sesamzaad. Serveren: Verdeel de tartaar met behulp van een ring over de borden iets uit het midden. Leg er 2 quenelles appelgelei tegenaan. Maak aan de andere kant een sierlijke lijn van afwisselend toefjes mayonaise en tomaatblokjes. Leg op de tartaar 2 garnalen en hierop een toefje frisée. Steek in de frisée een takje dragon, een takje kervel en 3 sprietjes bieslook.

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten met smaak	600	gram
komkommer, geschild	1.5	
ui	1	flinke
rode paprika	1	
knoflook uit de knijper	2	tenen
broodkruim van casinowit (twee dagen oud)	6	sneetjes
water	8	deciliter
rode wijnazijn	0.5	deciliter
zout	1	eetlepel
olijfolie extra vergine	0.5	deciliter
tomatenpuree	1	klein blikje
groene paprika	1	
broodblokjes van casinowit (twee dagen oud)	4	sneetjes
knoflookteentje	1	
olijfolie		

Ontvel de tomaten. Snijd de groente voor de soep na het wassen in kleine blokjes, vermeng alles in een grote kom met het broodkruim. Giet de gezeefde tomaten als je die gebruikt, het water en de azijn erover, en pureer dit in gedeelten in de blender. Zet de soep afgedekt minstens twee uur in de koelkast. Snijd de overige groenten vlak voor het opdienen in mooie kleine dobbelsteentjes. Verhit wat olijfolie in een koekenpan, bak hier een gehalveerd knoflookteentje in. Verwijder de knoflook, bak dan in dezelfde olie de broodblokjes goudbruin. Serveren: Roer vlak voor het opdienen tomatenpuree en olijfolie door de gazpacho (gebruik een garde), en maak op smaak af met zout. Giet de soep in een mooie schaal om aan tafel uit te serveren, of in individuele borden of kommen. Doe de blokjes groenten iedere soort apart in kommetjes, en ook de broodblokjes. Zet deze op tafel. Iedereen kan uit deze kommetjes in zijn soep scheppen wat hij lekker vindt.

Paella met kabeljauw en chorizosaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	400	gr.
ui	1	
stevige vleestomaten	2	
knoflook	4	tenen
rode paprika	1	
kippenbouillon	1.2	l
olijfolie		
fruits de mer	250	gr.
saffraan		draadjes
doperwtten (vers of diepvries)	100	gr.
chorizoworst à 200 gr	1	
runderbouillon	0.5	dl
kabeljauwrugfilet à 80 gr	10	stukjes
zeekraal	200	gr.
dille	1	bos

Snipper de ui. Ontvel de tomaten, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in blokjes. Snijd de paprika in blokjes. Breng de kippenbouillon aan de kook en houd warm. Fruit de ui en de uitgeperste knoflook in een scheut olijfolie en zet apart. Kook de doperwtten in enkele minuten beetgaar. Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en schep de rijstkorrels erdoor tot ze een glimmend laagje hebben en glazig worden. Voeg een scheut hete bouillon toe en blijf roeren tot deze is opgenomen. Voeg de saffraan toe. Voeg weer een scheut bouillon toe en ga op deze manier door tot de rijst beetgaar is. Meng voorzichtig de fruits de mer, doperwtten, tomaatblokjes en paprika toe. Warm de paella op laag vuur nog enkele minuten door. Snijd de paprika in kleine stukjes. Haal het vel van de chorizoworst. Verwarm de paprika met de chorizoworst en de runderbouillon langzaam tot alles gaar helemaal is. Pureer met de staafmixer en verdun de saus zo nodig nog met een beetje bouillon, maar het moet een stevige saus blijven. Bak de kabeljauw in een beetje olijfolie aan een kant bruin (indien aanwezig op de huid) keer ze om, doe een deksel op de pan en laat ze nog ca. 5 min. garen. Blancheer de zeekraal 1 min. in kokend water, giet af en schep er een beetje olijfolie door. Serveren: Leg midden op een warm bord met behulp van een ring een rondje paella. Nappeer de saus er rondom heen en leg hierop de zeekraal. Leg een stukje kabeljauw op de paella en hierop een spriet dille.

Roodfruitsoep met basilicumijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	2	bossen
volle yoghurt	425	ml
suiker	100	gr.
slagroom	80	ml
aardbeien	1	kg
frambozen	400	gr.
rode bessen	200	gr.
limoenen	2	
sinaasappel	1	
crème de cassis	1	glaasje

Snijd de basilicumblaadjes in reepjes, maar laat 10 blaadjes heel voor de garnering. Meng de yoghurt met de suiker en de slagroom en giet in de ijsmachine. Voeg halverwege het vriesproces de basilicumreepjes toe en draai er ijs van. Zet tot gebruik in de diepvries. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Risp de bessen van de steeltjes. Pureer de helft van het fruit met de staafmixer en wrijf door een zeef om de pitjes te verwijderen. Pers de limoenen uit. Rasp 1 theel. zestes van de sinaasappel. Meng de fruitpuree met de sinaasappelzestes, suiker, limoensap en de crème de cassis. Proef en breng evt. op smaak met suiker of crème de cassis. Snijd de overgebleven aardbeien in 2 of 4 stukken. Serveren: Schep de soep in een koud bord en leg een bolletje ijs in het midden. Leg de rest van het fruit er om heen en leg een blaadje basilicum op het ijs.