

2012 oktober

CCN Limburg · Herfst

VISGERECHT Sint Jacobsschelp met groene kruidensaus

Gebakken Sint-Jakobsschelp met groene kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse peterselie (fijngehakt)	3	el
dijonmosterd	1	tl
kappertjes (fijngehakt)	1,5	el
ansjovisfilets (fijngehakt)	3	
olijfolie	2,5	el
st. jakobsschelpen	10	st
gekookte biet	20	plakjes
citroen	10	partjes

Groene kruidensaus: In een kom de peterselie met de mosterd, kappertjes, ansjovisfilets en 1,5 el olijfolie mengen tot een sausje. Zout en peper naar smaak toevoegen. St.

Jakobsschelpen droogdeppen met keukenpapier en bestrooien met zout en peper. In een koekenpan 1 el olijfolie verhitten en de St. Jakobsschelpen op hoog vuur aan beide kanten in 1-2 minuten goudbruin bakken. De plakjes biet op kleine bordjes twee aan twee naast elkaar leggen en een St. Jakobsschelp in het midden erop zetten. De groene kruidensaus erover scheppen en garneren met een partje citroen. Direct serveren.

Salade van champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum		bos
olijfolie	200	ml
knoflookteentje	1	
citroen	1	
peper en zout		
vastkokende aardappelen	1,5	kilogram
paddenstoelen (kleine champignons, shiitake en cantharellen)	500	gram
roomboter	50	gram
avocado	400	gram
geroosterde pijnboompitten	50	gram
romeinse sla	1	krop
bieslook voor garnering		

Dressing: Maak de dressing: Blancheer de basilicum. Doe in een mengbeker, doe er de olie en de knoflook bij en meng met een staafmixer. Breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Salade: Schil de aardappelen en snijd ze in brunoise. Kook de aardappelblokjes in circa 5 minuten in ruim water beetgaar, giet af en laat afkoelen. Veeg de paddenstoelen schoon. Snijd grotere exemplaren iets kleiner. Bak in de boter. Laat afkoelen. Snijd de avocado in blokjes. Meng de avocadoblokjes met driekwart van de gebakken paddenstoelen, de aardappelblokjes en ongeveer 8 eetlepels basilicumdressing. Schep het mengsel in een ronde ring op het bord. Snijd de sla in reepjes. Plaats hier de reepjes sla bovenop en verwijder de kookvorm. Gebruik het restant van de gebakken paddenstoelen, enkele druppels dressing, de basilicumtopjes en de bieslook om het bord op te maken.

Auberginekaviaar met ricotta en coppa di Parma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	4	
uien	4	
knoflook	10	tenen
olijfolie	4	el
tijm	2	takjes
tomatenpuree	2	tl
ricotta	150	gr.
coppa di parma	10	plakjes

Halveer de aubergines in de lengte en kerf er met een scherp mes een ruitpatroon in. Pel de uien en de knoflook en snipper ze. Leg de aubergine helften in een ovenschaal met de vleeskant naar boven en strooi er wat knoflook, ui, peper, zout en tijmblaadjes over. Besprenkel met olijfolie. Zet de schaal gedurende 25 min. in een oven op 200°C. Schep met een lepel het vruchtvlees uit de aubergines en voeg de rest van de uien en de knoflook toe. Draai kort in de keukenmachine onder toevoeging van de tomatenpuree en een beetje olijfolie. Zet tot gebruik in de koelkast. Roer de ricotta los met een beetje olijfolie. Maak roosjes van de coppa di Parma. SERVEREN: Verdeel de auberginekaviaar over de glazen. Verdeel de ricotta erover en werk af met een coppa-roosje.

Kwartels met rode biet en cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
boter	10	el
uien	2	
gare rode bieten	7	
appels	2	
groentebouillon	200	ml
citroen	1	
cantharellen	500	gr.
gehakte peterselie	2	el

Kruid de kwartels met zout en peper, bind ze op en smeer ze in met boter. Braad ze in de oven op 200°C in ca. 20 min. gaar. Bedruip ze tijdens het braden regelmatig. Pel en snipper de uien. Rasp de bieten grof. Schil de appel, snijd in vieren, verwijder het klokhuis en rasp het vruchtvlees. Fruit de uien glazig, in boter. Voeg de appel toe, laat even stoven en voeg ten slotte de rode bieten en de groentebouillon toe. Laat ook deze even meestoven. Breng op smaak met peper, zout en citroensap. Zet tot gebruik apart. Maak de cantharellen schoon. Bak ze in boter, voeg peper en zout toe en meng de peterselie erdoor. **SERVEREN:** Maak op een warm bord een bedje van bieten-appelmengsel. Leg de kwartel er op. Strooi de cantharellen er om heen.

Appelsoep met peren onder een bladerdeegdekseltje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	1,3	liter
appels	5	
peren	5	
citroenen	5	
korstdeeg	10	plakjes
bruine suiker	375	gr.
kaneel	125	gr.
canisiusstroop	375	gr.
glas likeur naar smaak (calvados of els lavera)	2	à 3

Snijd appels en peren in schijfjes. Dompel deze in de appelsap en breng het geheel aan de kook. De Canisiusstroop, 250 gr bruine suiker, kaneel en citroen toevoegen, en op smaak brengen met de likeur. Haal het van het vuur en laat het koud worden. Verdeel het gelijkmatig over 4 soepkoppen. Leg het korstdeeg erover. Smeer de korstdeeg in met het opgeklopte eigeel, bestrooi dit met kaneel en 125 gr. bruine suiker. Bak het geheel af gedurende 20-25 minuten in de oven op 225 °C.

Granny Smith sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appelen	500	gr.
suiker	500	gr.
citroen	1	

Deel de Granny Smith appelen in 4 delen en haal het klokhuis er uit. Blender de stukjes appel met de schil. Voeg de suiker toe. Voeg citroensap toe naar smaak. Draai er een sorbet van in de ijsmachine. Serveer de appelsoep samen met de sorbet op een bordje.