

2013 maart

CCN Limburg · Lente

AMUSE Minimuffins met garnalen en dillemayonaise

Minimuffins met garnalen en dillemayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
maïsmeeel	40	g
bakpoeder	0.5	el
suiker	25	g
ei losgeklopt	1	
boter, gesmolten	50	g
melk	1	dl
mayonaise	150	g
verse dille fijngehakt	1.5	el
citroensap	0.5	el
geraspte mierikswortel (uit een potje)	0.5	tl
kleine garnalen, gekookt	20	
eierdooiers	2	
mosterdpoeder		mespuntje
maïsolie of zonnebloem olie	3	dl
witte wijn of ciderazijn of citroensap	1	el
zout en witte peper		

Verwarm de oven voor op 200 °C en vet twee muffinvormen met 12 uitsparingen licht in. Zeef de bloem in een grote kom en meng maïsmeeel, bakpoeder, suiker en een beetje zout erdoor. Voeg het losgeklopt ei, boter en melk toe en roer tot een min of meer samenhangend mengsel ontstaat. Vul de uitsparingen van de muffinvormen voor driekwart met het deeg. Bak de muffins in ongeveer 15-20 minuten lichtbruin. Laat ze vervolgens op een rooster afkoelen. Eventueel herhalen met de rest van het mengsel. Roer dille, citroensap en mierikswortel door de mayonaise en voeg royaal zout en zwarte peper toe. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Doe de eierdooiers met het mosterdpoeder, zout en peper naar smaak in een kom. Klop dit door elkaar. Onder voortdurend kloppen voeg dan druppelsgewijs de olie toe. In het begin vooral niet te vlug. Wanneer het mengsel dikker wordt, kan de olie er wat vlugger worden bijgevoegd in een dun straaltje. Wanneer de mayonaise te dik wordt, verdun haar dan met een beetje wijn of azijn of citroensap en ga verder met het bijgieten van de olie. Opmaak: Snij het kapje van de muffin en schep er wat dillemayonaise in. Leg hierop een garnaal en strooi er wat vers gemalen zwarte peper over of een takje dille.

Gestoofde ossenstaart met een kruidige puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart	600	g
kleine winterwortels	2	
halve prei gesneden	2	
kleine uien gesnipperd	4	
kalfsfond	450	ml
boter	100	g
koude boter (klontjes)	50	g
winterwortels (in brunoise gesneden)	2	
aardappels	500	g
wortelspaghetti (zeer dun gesneden wortelsliertjes)		
shiso purple (cress)		
taugé		
melk		
dragon, peterselie, kervel en/of bieslook		

Gestoofde ossenstaart: Bak de ossenstaart in de boter aan beide zijden goudbruin en voeg de gesneden kleine winterwortels, 1x halve prei en 2 kleine uien toe. Blus dit af met de kalfsfond en sudder dit in 4 a 5 uur gaar (gebruik snelkookpan). Als het staartvlees gaar is deze ontdoen van botjes en zenen. Zeef de kalfsfond, kook deze tot de helft in en voeg hier de klontjes koude boter aan toe (saus). Blancheer de in brunoise gesneden winterwortel en ½ prei beetgaar. De gesnipperde ui (2) licht aanzweten en afblussen met de ingekookte saus. Voeg het staartvlees samen met de brunoise van ½ prei en winterwortel (2) toe aan de saus. Garnituur: Kook de aardappelen gaar en giet ze af. Pureer de aardappelen en voeg wat boter, melk en kruiden toe en meng dit tot er een luchtige puree ontstaat. Verwarm boter met iets krachtige bouillon in een sauteuse, glaceer de 'spaghetti' en taugé voorzichtig beetgaar. Dresseren: De warme puree met een spuitzak in de glazen spuiten en hierop de kalfssaus dresseren. Garneer dit met de wortelspaghetti, Shiso purple en taugé.

Schuimige kervelsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groenten-bouillon (zelf trekken)	1.5	liter
geurige groenten zoals bv ui, prei, wortel, venkel, bleekselderij, takje tijm, selderijknol, blaadje laurier, takje peterselie	600	g
olie	1	el
bossen kervel (gesneden, houd enkele takjes apart voor dresser)	2	
takjes dragon	8	
room	4	dl
lecithine	6	g
zout en peper		

Snijd de groenten fijn en bak ze zachtjes in een eetlepel olie. Voeg 1,5 liter wateren de kruiden toe en breng aan de kook en laat +/- 30 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en zeef de bouillon, daarna is deze klaar voor gebruik. Verwarm de groentebouillon samen met de kervel en de dragon. Mix het geheel fijn met de staafmixer. Zodra het kookt op smaak brengen met zout, peper en de room. Voeg als laatste de lecithine toe en schuim het geheel op met de staafmixer. Dresseren: Vul een wijnglas voor $\frac{1}{4}$ deel met de kervelsoep. Schep er met een lepel wat schuim op. Garneer de soep met een takje kervel.

Varkenshaasje gevuld met zalm en gebakken krieltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	500	g
gerookte zalm (plakjes)	300	g
lente uitjes	4	
abrikozenjam	4	el
sojasaus	4	tl
plakjes achterham	5	
peper		
zout		
boter	30	g
sherry medium	5	el
room	3	dl
voorgekookte krieltjes	500	g
olie / boter voor het bakken		
gesnipperde peterselie	2	el

Snijd de varkenshaasjes tot op 1,5 cm in en klap ze open. Vermeng de jam met de sojasaus en bestrijk de binnenkant van de varkenshaasjes ermee. Halveer de plakjes ham en leg de helften in elkaars verlengde op de varkenshaasjes en leg daarop de plakjes gerookte zalm. Snijd overhangende randjes weg. Maak de lente-uitjes schoon en snijd het losse groen eraf. Snij de lente uitjes in fijne ringetjes en verdeel deze over de zalm. Klap de varkenshaasjes weer dicht en steek ze vast met cocktailprikkers. Wrijf de varkenshaasjes in met peper en zout. Verhit de boter in een braadpan en bak de varkenshaasjes rondom bruin. Braad de varkenshaasjes met het deksel op de pan in circa 10 á 15 minuten zachtjes gaar. Neem de varkenshaasjes uit de pan en houd warm in aluminiumfolie. Roer de sherry en room door het braad vocht en kook dit circa 2 minuten in tot een licht gebonden saus. Braad de krieltjes in wat boter goudbruin. Serveren: Snijd de varkenshaasjes schuin in dunne plakjes en rangschik deze dakpansgewijs op voorverwarmde borden. Leg er drie á vier gebakken krieltjes bij. Doe een lepel saus rond het vlees.

Witte chocolade mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	3	dl
saffraandraadjes	8	
blaadjes gelatine geweekt	5.5	
witte chocolade	400	g
room	300	cl
eigeel	150	g
suiker	80	g

Laat de saffraandraadjes een half uur wellen in de melk. Breng de melk aan de kook. Haal de melk van het vuur en voeg de gelatine (lees de verpakking voor de hoeveelheid) toe. Voeg de witte chocolade toe aan de hete melk en roer het door totdat de chocolade helemaal is opgelost. Max 45°C. Zet het chocolade-melkmengsel koel. Klop de room lobbij. Klop het eigeel en de suiker au bain marie op tot 37°C (moet handwarm zijn) en klop het daarna in de keukenmachine koud en luchtig. Als het chocolade-melkmengsel is afgekoeld kan men de lobbij geklopte slagroom en het luchtige eigeel erdoor spatelen. Laat de chocolademousse opstijven in de koeling.

Muscatsabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel van 6 eieren	150	g
suiker	150	g
muscat (droge variant elzas)	3	dl

Meng de ingrediënten en klop deze 'au bain marie' luchtig gaar (het is gaar wanneer het gerecht 37°C is).

Tuilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit van 20 eieren		
room	500	g
poedersuiker	600	g
bloem (gezeefd)	500	g

Meng de ingrediënten in de keukenmachine tot een smeelige massa. Smeer het beslag in lange banen uit op een bakmat of bakpapier. Bak het in ongeveer 7 minuten goudgeel in een voorverwarmde oven op 165°C. Buig de tuilles in een ronde vorm wanneer ze nog warm zijn.

Chocoladegaletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	g
puur chocolade	200	g

Zelf maken met wat gesmolten chocolade en een spuitzakje van bakpapier naar eigen idee).
Bijv. maak figuurtjes met de pure chocolade en leg er een randje langs van witte chocolade.
Ps. De maximum temperatuur van de te smelten chocolade is 50° voor pure en 45° voor witte chocolade. Dresseren: Leg de tulle op een bord en dresseer met behulp van een ijsschep een bol chocolademousse op de tulle. Giet de Muscatsabayon er over en steek een chocoladegaletje in de mousse.