

# 2013 mei

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** Blini's met gerookte zalm

---

## Blini's met gerookte zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	250	gr.
eieren	4	
slagroom	2	el
geraspte parmezaanse kaas	1	el
parmezaan schilfers	2	el
boter	1	el
bosui	2	stengels
versgemalen peper		
zeezout		
roze peper		

Snijd de helft van de zalm in heel kleine stukjes en houd de andere helft apart. Splits de eieren, klop de eierdooiers los met de slagroom, wat versgemalen roze peper en de geraspte Parmezaanse kaas. Roer de kleine stukjes zalm door het mengsel. Klop de eiwitten stijf en schep voorzichtig door het dooiermengsel. Bak de blini's: Smelt boter in een koekenpan en bak kleine omeletjes van het eimengsel. Garneer de omeletjes met de rest van de zalm, bosui en nog wat parmezaan schilfers.

**Groene asperges met gevulde rode poon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	2	kg
rode poon filet	10	
grote garnalen 16/20	20	
prei	1	
ui	1	
peterseliestelen	0.5	bos
witte wijn	600	ml
peper		
zout		
boter	200	gr.
sjalotjes	2	
visfond	500	ml
citroen		druppels

**VOORBEREIDING:** Schil de groene asperges. Per persoon 2 asperges heel houden snij de rest in 4 chinoise stukken. **Vis:** Ontdoe de visfilets van graten en snij ze over de lange kant doormidden. Sla de filets plat tussen plastic folie. Bestrooi de poonfilet met versgemalen zout en peper. Rol in elke geplatte filet 1 garnaal. Zet de filets vast met een prikkertje. Maak 2 rolletjes pp. Snij de ui en de prei in grove stukken. **Beurre saus:** Maak sjalot schoon en hak fijn. Stoof de stukjes aan in een lepel boter tot ze glazig zijn. Bevochtig met witte wijn en visfond. Laad dit inkoken tot stroopachtige massa. **BEREIDING WIJZE:** **Vis:** Leg de gesneden prei, ui en peterselie op de bodem van een stoompan. Giet er de witte wijn en wat water bij en breng alles aan de kook. Leg de rode poon rolletjes op het rooster en stoom ze in 4 tot 6 min. gaar. **Asperges:** Leg de hele asperges in een pan met water op het vuur en blancheer tot ze gaar zijn. Doe de aspergestukken in een andere pan en blancheer ze beetgaar. Haal de hele asperges en de stukken uit het kooknat, laat ze goed uitlekken en houd warm. **Beurre blanc saus:** Doe bij de stroperige massa beetje bij beetje de koude boter en mix dit met de mixer tot een mooie saus. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. **Serveren:** Verdeel de asperges op een warm bord. Leg hierop de rode poonrolletjes. Schep de beurre blanc saus eromheen.

## Aspergesoep met gepocheerd eitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1500	gram
kippenbouillon	1.8	l
room	7.5	dl
eieren	10	
azijn	2.5	dl
bieslook	0.5	bosje
versgemalen peper		
zout		

Soep: Schil de asperges van de top naar beneden met een dunschiller. Snijd de houtachtige onderste stuk weg en snijd de asperge in stukjes. Kook deze in 10 tot 15 minuten goed gaar in de bouillon. Pureer de soep met een staafmixer. Haal de soep door een zeef en breng de soep weer tot aan het kookpunt en voeg al roerend de room toe. Breng op smaak met zout en peper. Pocheer eitjes: Breng water en azijn aan de kook. Laat het water zachtjes koken. Breek een ei in een kopje en laat voorzichtig in het water glijden. En laat 3 minuten pocheren. Laat de eieren in een pan warm water glijden en warm houden tot gebruik. Serveren: Serveer op elk bord de aspergesoep met een gepocheerd eitje en wat fijn gesneden bieslook.

**Livar filet met kruidensaus, witte asperges en fijn gesneden groenten**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	2.5	
bloem	30	gram
boter	62.5	gram
runderbouillon	1.25	dl
crème fraiche	2.5	dl
kruiden (kervel, basilicum, bladpeterselie)	0.5	bosje
mierikswortel	1.5	tl
witte wijn	1	dl
witte port	0.5	dl
limoen	1	stuk
honing	2	el
witte asperge	40	
aardappels	5	
wortel	125	gram
knolselderij	125	gram
ui	100	gram
courgette	1	stuk
livar filet	1000	gr.
geklaarde boter		
olijfolie	5	el
basilicum azijn	2.5	el

Vorbereiding - Saus: Maak sjalotjes schoon en hak ze fijn. Fruit de sjalotjes aan in boter voeg bloem toe en laat garen. Blus af met bouillon en de witte wijn. Voeg dan limoensap, crème fraiche, kruidenbosje en mierikswortel toe. Laat de kruiden op laag vuur in de saus trekken. Asperge: Schil de asperge en blancheer ze (met zout boter). Schil de aardappels en snij in plakken van 5cm. Steek met een steker van 4cm mooie tonnetjes en blancheer ze bijna gaar. Groente: Maak de wortel, knolselderij en schoon. Snijd de groente brunoise ook de courgette. Snipper de ui. Blancheer de wortel en knolselderij afzonderlijk beetgaar. BEREIDINGSWIJZE: Vlees: Bak livar filet in de geklaarde boter rondom bruin. Haal hem uit de pan. Kook de olijfolie, balsamicoazijn en de honing kort in. Besmeer het vlees hiermee. Gaar het vlees in een oven van 140 graden tot een kern temp van 52 graden. Saus: Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout, port en de honing. Groente: Doe de groente samen in de pan verwarm ze goed en breng op smaak. Bak de aardappel tonnetjes zacht aan in niet te hete boter. Serveren: Trancheer het vlees; 2 à 3tranches per persoon. Maak op een voorverwarmd bord een spiegeltje van de kruiden saus en leg daarop het vlees. Leg er een quenelle van groente naast. Leg er de asperges en de aardappeltonnetje bij.

**Kokossorbet met ananassoepje en gestoofde ananas met kardemom**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.25	dl
slagroom	3.75	dl
kokosmelk	6.25	dl
suiker	150	gr.
geraspte kokos	15	el
kleine rijpe ananas	2	stuks
limoen (sap en rasp)	1.5	stuk
ijsblokjes	150	gr.
poedersuiker	187.5	gr.
kardemompeulen	15	
boter	40	gr.
bruine rietsuiker	5	el
dunne plakjes ananas	10	
suiker (voor stroop)	250	gr.
water (voor stroop)	2.5	dl

Vorbereiding - Kokos ijs: Plaats vooraf een roestvrij stalenbak in de diepvries. Verwarm de melk samen met de kokosmelk. Voeg de suiker toe en roer tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en roer de slagroom erdoor en laat mengsel afkoelen. Doe het mengsel in de ijsmachine en voeg na 10 minuten de geraspte kokos toe. Schep het ijs als het klaar is in de voor gekoelde bak en plaats in de diepvries.

Vorbereiding - Ananassoepje: Schil de ananas. Snij voor garnering het aantal plakken als er personen zijn in zeer dunne plakjes. Verwijder vervolgens de harde kern en snij het vruchtvlies in kleine stukjes. Houd een derde apart. Pureer de rest van de ananas met het sap van de limoen en de rasp van de limoenschil, de poedersuiker en het ijs in de blender. Wrijf het mengsel door een zeef en plaats de soep in de koeling.

Bereidingswijze - Gestoofde ananas: Verhit boter en bak stukjes ananas daarin. Bestrooide ananas met bruine rietsuiker. Voeg de kardemompeulen toe en laat de ananas zachtjes stoven tot de stukjes glazig zijn. Niet laten karamelliseren. Laat het mengsel afkoelen. Verwijder voor het serveren de kardemompeulen.

Garnering: Kook van water en suiker een suikerstroop. Kook de stroop iets in. Haal de schijfjes ananas door de stroop en droog ze in de oven ongeveer 20 minuten bij 75 graden.

Serveren: Schep 2el van de gestoofde ananas op een bord. Leg een quenelle kokos ijs op de ananas. Steek de gedroogde schijfjes ananas in het ijs. Schenk ananassoep eromheen of verdeel die over kleine glaasjes en plaats die ernaast.