

# 2013 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**VOORGERECHT** Haring-aspergesalade met dille-olie

---

## Haring-aspergesalade met dille-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1250	gr.
foelie		beetje
suiker	0,5	tl
olijfolie	10	el
dille	1,5	bosje
nieuwe haringen	5	
geschaafde amandelen	65	gr.

Schil de asperges en snijd de onderkanten eraf. Kook ze beetgaar in water met foelie en een beetje suiker. Laat ze afkoelen en snijd ze in 3 of 4 stukken. Snijd de dille klein en meng met de staafmixer met de olijfolie tot een mooie gladde dressing. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de staarten uit de haringen en snijd iedere helft in 4 stukken. Rooster het amandelschaafsel lichtbruin. Serveren: Verdeel de aspergestukken over de borden en leg er 4 haringstukjes erop. Druppel de dille-olie er rond om heen en strooi het amandelschaafsel erover.

**Aardappelsalade met gegrilde coquilles**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
notenolie	1	el
poedersuiker	1	el
mosterd	1	theel
witte wijnazijn	1	dl
olijfolie extra vierge	3,5	dl
eidooier	1	
grote nieuwe aardappels	5	
peultjes	30	
hollandse sla	1	krop
grote coquilles	10	
krullen parmezaanse kaas	20	

Doe de eidooier met de mosterd, azijn en poedersuiker in een kom en klop dit geheel los met de mixer. Voeg al kloppend de notenolie en dan beetje bij beetje de olijfolie toe. Stop als de gewenste dikte is bereikt. Breng op smaak met zout en peper. Schil de aardappels en snijd ze in gelijkmatige blokjes. Kook ze half gaar en laat uitlekken op een zeef. Als het vocht verdampd is de nog warme blokjes mengen met de mayonaise en ca.1,5 dl. dressing. Buiten de koeling laten afkoelen en bewaren tot gebruik. Haal de peultjes af en blancheer ze. Maak ze aan met wat dressing. Was 10 mooie bladen sla en droog ze goed zonder ze plat te drukken. Grill de coquilles op een gloeiend hete grillplaat. Serveren: Leg wat aardappelsalade op een blad sla midden op een bord. Leg hierop de coquille. Leg de peultjes als waaier tegen de sla. Nappeer dressing er om heen en versier met de kaaskrullen.

**Soep van groene asperges met kwarteleitjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1	kg
kippenbouillonblokje	1	
prei	2	st
uien	2	
wortels	2	
selderijknol	1	
peterselie	1	bosje
champignons	100	gr.
kruidnagel	1	
foelieblaadje	1	
oregano	2	takjes
slagroom	8	dl
groene asperges	1	kg
kwarteleitjes	20	

Was de groenten en snijd de prei in grove stukken, de wortel in plakjes en de selderijknol blokjes. Maak de ui schoon en steek de kruidnagel erin. Doe de groenten (behalve de ui), de kip, het kippenbouillonblokje en 1,5 liter koud water in een grote pan en breng aan de kook. Haal de blaadjes van de peterseliestelen en voeg de stelen toe. Maak de champignons schoon, snijd ze in plakjes en doe deze ook in de soep. Voeg nu de ui en de rest van de kruiden toe en laat een uurtje zachtjes koken. Zeef de soep door een kaasdoek in een andere pan en laat inkoken tot 2/3. Breng indien nodig op smaak met wat zout. Kook de slagroom in tot de helft. Was de asperges en snijd de harde onderkanten eraf. Niet schillen! Leg er 3 apart. Kook de asperges in water met wat zout. Pureer ze en wrijf ze door een zeef. Roer de kippensoep, aspergepuree en de ingekookte room door elkaar en breng op smaak met zout en peper. Hak de 3 rauwe asperges fijn. Kook de kwarteleitjes 6 min. Pel ze en halveer ze. Serveren: Verdeel de soep over de warme soepborden. Leg in het midden een bergje rauwe asperges en hier om heen 4 halve kwarteleitjes.

## Risotto met muskaatwijn en groene asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	750	gr.
kippenbouillonblokje	1	
risottorijst	350	gr.
grote sjalotten	2	
boter	30	gr.
zoete muskaatwijn	2	dl
ricotta	150	gr.
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.
venkelgroen voor garnering		

Breek de harde onderdelen van de asperges en schil als de asperges erg dik zijn het onderste derde deel. Bewaar de afgebroken stukken en de schillen. Kook de asperges in 3-4 min. beetgaar in gezouten water. Giet af en laat ze schrikken onder de koude kraan. Snijd 10 asperges in tweeën en leg de koppen apart. Snijd de overige asperges en de onderste stukken in gelijke stukken (3 à 4 uit een asperge) en zet weg tot gebruik. Doe de afgebroken stukken en de schillen in een pan met 1 liter water en het bouillonblokje en breng aan de kook. Laat 30 min. zachtjes sudderen. Giet door een zeef, vang het vocht op in een pan en houd warm (dit is de bouillon voor de risotto). Pel en snipper de sjalotten. Verhit de boter in een kookpan en fruit de sjalotten in 3-4 min. glazig. Voeg de rijst toe, schep om en laat de rijstkorrels even bakken tot ze glanzen van de boter. Voeg onder voortdurend roeren met kleine scheutjes de muskaatwijn toe tot de wijn bijna is opgenomen. Voeg dan telkens, terwijl de massa zachtjes suddert, kleine beetjes bouillon toe, maar wacht steeds tot de vorige hoeveelheid is opgenomen. Ga door tot de rijst beetgaar is. Voeg de stukjes asperges toe en laat ze even mee warmen. Heel voorzichtig roeren anders gaan ze kapot. Haal van het vuur en schep de ricotta en de Parmezaanse kaas erdoor. Warm de aspergekoppen even op. Serveren: Maak met behulp van een ring een rondje risotto midden op een warm bord. Leg hierop een aspergekop en versier met een takje venkelgroen en gesnipperd venkelgroen.



## Gevulde poussin à la Bressane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine poussins	5	
sjalotten	2	
gemengde paddenstoelen	400	gr.
boter	250	gr.
cognac	1	dl
tartufata	0,5	potje
eendenlever	250	gr.
kalfsgehakt	500	gr.
gehakte peterselie	5	el
peper en zout		
slagersgaren en naald		
gevogeltefond	1	pot
gepelde tuinboontjes	350	gr.
bonenkruid		
koolrabi's	2	
melk	0,25	l

Als gevogelte gevuld moet worden met een farce moet het eerst ontbeend worden. Bij groter gevogelte worden ook de bouten ontbeend, bij een piepkuiken is dat niet nodig. Leg het piepkuiken op de borst en snijd het van boven naar beneden open langs het platte rugbeen. Ga dan met een mesje langs het borstbeen naar beneden en snijd voorzichtig, zonder het vel te beschadigen, de ribbetjes en het borstbeen eruit. Je hebt dan een slap stuk gevogelte dat je helemaal open kunt leggen en kunt vullen. Pel en snipper de sjalotten. Hak de paddenstoelen heel fijn. Bak de sjalotten ca. 3 min. op laag vuur in boter, voeg de paddenstoelen toe en bak ze een paar minuten mee. Voeg peper, zout en 1 eetl. cognac toe en laat nog even pruttelen. Laat afkoelen. Voeg dan de tartufana incl. het vocht toe en meng goed. Snijd de eendenlever in gelijke stukken van 50 gr. Meng het gehakt met de peterselie, peper en zout en het paddenstoelenmengsel. Vorm hiervan 5 ballen en druk deze plat. Leg op iedere bal een stuk eendenlever en vouw het gehakt er om heen. Zorg ervoor dat de lever helemaal bedekt is en in het midden zit. Vul de poussins met een bal en naai ze dicht. Zet ze met de borst naar boven in een braadslee. Leg op iedere poussin een flinke klont boter, zet ze in een voorverwarmde oven van 225°C en braad ze in ca. 45 min. gaar. Verlaag na 15 min. de temperatuur naar 175°C. Bedruip ze elke 5 min. met het braadvet. Haal ze uit de oven, dek ze af met aluminiumfolie en laat ze 15 min. rusten. Giet het braadvet af en deglaceer de braadslee met de rest van de cognac. Voeg de fond toe, breng aan de kook en laat wat inkoken. Bind met arrowroot. Indien gewenst de tuinboontjes dubbeldoppen. Kook ze met wat zout en bonenkruid. Schil de koolrabi's en snijd ze in blokjes van ca. 0,5 cm. Kook ze met peper en zout beetgaar in melk. Giet af, maar vang het kookvocht op, kook dat in en voeg wat nootmuskaat toe. Meng de blokjes door de zo verkregen saus. Verwijder het slagersgaren voorzichtig uit de poussins en halveer ze heel precies zodat in iedere helft een stuk vulling zit. Serveren: Leg op ieder warm bord een halve poussin met de vulling zichtbaar en het pootje omhoog. Nappeer wat saus er om heen en leg de groenten er naast.

**Dubbele biscuitflan met aardbeien**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
suiker	170	gr.
bloem	120	gr.
maïzena	70	gr.
zout		
vanillesuiker	2,5	zakje
eiwitten	8	
aardbeien	1	kg
kleine citroen	1	
aardappelmeel	1	theel
slagroom	3	dl
poedersuiker		
mint	0,5	bosje

Bekleed twee bakvormen met bakpapier en teken op elk 10 cirkels van 10 cm. Houd een afstand van 2 cm. tussen de cirkels. Klop de eidooiers met de helft van de suiker heel dik en schuimig. Zeef de bloem met de maïzena, zout en vanillesuiker en spatel dit luchtig door de eidooiers. Klop de eiwitten met de rest van de suiker stijf en spatel dit door het dooiermengsel. Doe het mengsel in een spuitzak met een gladde spuitmond en spuit de cirkels vol. Bak ze in een voorverwarmde oven op 170°C in ca. 10 min. lichtbruin en gaar. Was en ontkroon de aardbeien en snijd ze in tweeën of vieren al naar gelang de grootte, maar houd 10 kleine heel en apart. Borstel de citroen schoon onder de kraan, droog af, trek met een zesteur zestes van de schil en pers de citroen uit. Los de suiker op een laag vuur op in het citroensap met de zestes en schenk het over de aardbeien. Stort na 45 min. de aardbeien in een zeef en vang het vocht op in een steelpan. Maak het aardappelmeel aan met een beetje van het vocht. Verwarm de rest van het vocht en bind het met het aangemaakte aardappelmeel. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de slagroom stijf met 1,5 eetl. suiker. Doe over in een spuitzak met gekartelde mond. Serveren: Bestuif de borden met poedersuiker. Leg op elk bord een flan en trempeer deze met wat aardbeiensaus. Leg hierop een laag aardbeien. Trempeer de overige flans aan de onderkant en leg ze met de vochtige kant op de aardbeien. Spuit hierop een toef slagroom en garneer met een hele aardbei en een takje mint.