

2013 september

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Rundvlees rolletjes aan spiesjes met kaas en kruiden

Rundvlees rolletjes aan spiesjes met kaas en kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	200	gr.
peterselie	1½	el
basilicum of bieslook	1½	el
kleingesneden lente ui	1½	el
citroensap	2	tl
peper		
rundrookvlees	10-14	plakjes
satéstokjes	10-14	satéstokjes
lente uitjes in korte stukjes	9	lente uitjes
rode of gele kerstomaatjes	52	
gemengde sla		
mayonaise		

Meng de ricotta met de kruiden, ui en het citroensap. Breng op smaak en smeer het kaasmengsel over de plakken runderrookvlees en rol ze stevig op. Bewaar rolletjes afgedekt in de koelkast. Snij de rolletjes in twee of drie plakken. Rijg ze afwisselend met lente ui en kerstomaatjes aan de satéstokjes. Presentatie: Serveer ze op een bedje van gemengde sla met wat mayonaise. Leuk in een schaalpje.

Zalmcarpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet	500	gr.
olijfolie, extra vergine	5	el
kappertje	2	el
bosui, in ringen gesneden	1	bosui
ontpitte zwarte olijven, in plakjes gesneden	2	el
zongedroogde tomaten, in kleine stukjes gesneden	2	el
grof zeezout uit de molen		
rucola		
limoenen	2	limoenen
stokbrood	1	stokbrood

Snij de zalmfilet diagonaal in zo dun mogelijke plakken. Vries hem eventueel even aan dan gaat het snijden gemakkelijker. Leg de plakken naast elkaar op een groot bord zodat die geheel bedekt zijn. Besprenkel met olijfolie. Strooi de kappertjes, de in ringetjes gesneden bosui, de plakjes zwarte olijven en zongedroogde tomaten er over. Royaal kruiden met zout. Leg een toefje rucola in het midden. Garneer met een partje limoen. Geef er lekker knapperig brood toe.

Sinaasappel-tomaten-paprikasoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappels	4	handsinaasappels
perssinaasappels	4	perssinaasappels
kippenfond	1½	liter
rozemarijn	2	takjes
rode paprika	500	gr.
vleestomaten	500	gr.
aardappelmeel		
room	1	dl
stokbrood	1	stokbrood

Snij de partjes uit de handsinaasappelen en vang het sap op. Pers de perssinaasappels uit en voeg het toe aan het sap van de handsinaasappels. Haal enkele naalden van de rozemarijn en hak fijn (voor de presentatie). Maak de paprika schoon. Snij de groene puntjes uit de tomaten en snij ze in grote stukken. Breng de kippenfond aan de kook met de rest van de rozemarijn. Doe de tomaten en paprika in de fond en laat op een zacht vuur trekken tot paprika en tomaten gaar zijn. Blender dan de paprika en de tomaten in de fond. Zeef de soep door een bolzeef. Bind de soep licht met wat aardappelmeel. Voeg sinaasappelsoep toe en breng op smaak met peper en zout. Klop de room stijf. Presentatie: Leg een ster van sinaasappel partjes in een warm bord. Schep de soep in het bord. Leg een quenelle slagroom met rozemarijn op de soep. Serveer met stokbrood.

Gestoofde runderroletjes met Parmaham en Parmezaanse kaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieflapjes a la minute van elk 100gr	10	bieflapjes
parmaham of rauwe ham	10	plakken
zout en peper		
vers geraspte parmezaanse kaas	175	gr.
fijn gehakte verse rozemarijn	5	tl
knoflook fijn gesneden	5	teentjes
cocktailprikkers		
olijfolie	10	el
ui fijngesneden	2½	ui
rode spaanse peper fijngehakt	1½	rode Spaanse peper
rode wijn	¾	liter
peterselie fijn gehakt	10	takjes
gesneden kastanjechampignons	175	gr.
gehakte tomaten	2	blikjes

Leg de bieflapjes tussen twee vellen plasticfolie op een snijplank en sla met b.v. de onderkant van een pan uit tot een dikte van ½ cm. Kruid de lapjes met zout en peper. Leg er een plak parmaham of andere rauwe ham op. Verdeel de geraspte kaas, fijngesneden knoflook en rozemarijn over de lapjes. Rol de lapjes op en zet vast met een cocktailprikker. Verhit de olijfolie in de pan. Bak de rolletjes snel rondom bruin. Haal de rolletjes uit de pan. Bak in het overgebleven vet de fijn gesneden ui en Spaanse peper tot ze zacht zijn. Blus af met de wijn en laat deze tot ongeveer de helft inkoken. Doe er dan de gehakte tomaten, peterselie en de in plakken gesneden kastanjechampignons bij. Breng op smaak met zout en peper. Breng de saus aan de kook en leg de rolletjes terug in de pan. Zet het vuur laag en laat de rolletjes plusminus 2 uur zachtjes sudderen. Serveren: Runderroletje op bord plaatsen. Twee muffins erbij met een bergje rucola sla afwerken. Saus over het vlees en het bord met een beetje saus napperen.

Muffins met artisjok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uitgelekte artisjok uit blik	200	gr.
zongedroogde tomaten in olie	40	gr.
knoflook	2	teentjes
vloeibare boter	300	gr.
zure room	400	gr.
eieren	4	eieren
zout	1	tl
italiaanse kruiden	2	el
geraspte parmezaanse kaas	40	gr.
bloem	500	gr.
bakpoeder	4	tl
rucola sla		

Oven voorverwarmen op 180°. Artisjokken en tomaten fijn hakken en geperste knoflook goed vermengen. Dan boter, zure room, eieren, zout, kruiden en geraspte Parmezaanse kaas er doorheen roeren. Bloem en bakpoeder vermengen en onder het artisjokkenmengsel roeren. Deeg in ingevette muffinvormpjes verdelen, daarna in de voorverwarmde oven 30 min bakken. Kunnen koud of warm bij het vlees geserveerd worden.

Amandelgaletten met gemengd rood fruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	gr.
frambozen	500	gr.
bosbessen	500	gr.
slagroom	5	dl
suiker	150	gr.
mascarpone	200	gr.
eiwit	220	gr.
geschaafde amandelen	220	gr.
bloem	50	gr.
gesmolten boter	75	gr.
klontje boter om bakplaat in te vetten		
poedersuiker		

Verwarm de oven op 180°. Maak de vruchten schoon. Klop de slagroom met de suiker stijf en spatel mascarpone erdoor. Zet dit koel weg. Klop voor de amandelgaletten eiwit los met een vork. Meng de amandelen, suiker en de bloem door elkaar en roer dit mengsel door met eiwit. Voeg de gesmolten boter als laatste toe. Vet de bakplaat licht in met boter. Druk met een vork amandelmengsel in 30 rondjes van 10 cm doorsnee zo dun mogelijk op de bakplaat. Houd voldoende afstand want ze lopen nog iets uit tijdens het bakken. Zet de bakplaat in het midden van de oven. Blijf er bij staan en neem de bakplaat uit de oven als de galetten goudbruin zijn. Steek met een paletmes de galetten van de plaat en leg ze op een plank om af te koelen. In het begin zijn ze nog erg slap maar ze worden snel krokant. Serveren: Schep aan de rand van het bord een lepel mascarponeroom. Zet er een amandelgalet tegenaan en zet vast met weer een lepel room. Herhaal dit tot er 3 amandelgaletten rechtop staan. Leg het fruit erom heen en bestrooi het dessert rijkelijk met poedersuiker.