

# 2013 oktober

CCN Limburg · Herfst

---

**AMUSE** Paprikarolletjes

---

## Paprikarolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode paprika	1	
cheddar, geraspt	60	g
parmezaanse kaas, geraspt	30	g
mayonaise	2	el
verse peterselie, fijngehakt	2	el
verse tijm, fijngehakt	2	el
verse oregano, fijngehakt	1	tl
tabasco	3	druppels
sneetjes vers witbrood	10	
gesmolten boter	50	gram
paprikapoeder mild		
zout		
peper		

Halveer de paprika en verwijder zaad en zaadlijsten. Leg de helften met de open kant naar beneden onder een hete grill en laat het vel zwart worden. Laat ze in een plastic zak afkoelen en verwijder het vel. Snij het vruchtvlees fijn en meng dit met cheddar, Parmezaanse kaas, mayonaise, kruiden, tabasco, zout en peper. Snij de korsten van het brood, rol de sneetjes met een deegroller plat en besmeer ze aan beide kanten met gesmolten boter. Bestrijk het brood met het paprikamengsel en laat een rand vrij van 1 cm vrij. Rol het op en steek er een cocktailprikker in. Zet het afgedekt in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd de rolletjes in tweeën en steek er een cocktailprikker in. Bak ze in 10 tot 12 minuten op een bakplaatkrokant en lichtbruin. Bestrooi de rolletjes met paprikapoeder en serveer ze warm

**Garnalensalade met aardappel en milkshake van steranijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels	8	
steranijs, gevijzeld	10	
hollandse garnalen	500	gr.
stronkjes witlof	5	
crème fraiche	30	el
mayonaise	10	el
melk	800	g
steranijs	12	
blaadjes gelatine	6	
venkelgroen		
zout		
peper		

Borstel de aardappels goed schoon en snijd 15 dunne plakjes. Frituur deze plakjes in olie van 190°C goudbruin. Laat ze uitlekken op papier en breng op smaak met zout. Schil de rest van de aardappels en snij er een fijne brunoise van. Blancheer de aardappels in kokend water en zout, laat de blokjes afkoelen. Snij het witlof ragfijn en meng met aardappels en de garnalen. Breng op smaak met crème fraiche, mayonaise, steranijs, peper en zout. Serveer de salade in een tumbler. Laat voor de milkshake de melk met de steranijs trekken door deze te verwarmen (niet laten koken) +/- 15 minuten, los hierin de gelatine op en breng de massa op smaak. Laat afkoelen. Giet de koude vloeistof in de siphon en draai er twee patronen op. Spuit een toef milkshake op de salade en garneer met een takje venkelgroen en een chip.



## Crème de chicorée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	250	gr.
witlof	1	kg
boter	40	g
witte wijn	2	dl
kalfsfond	3.5	dl
eieren	3	
vleestomaten	2	
bloem	35	g
slagroom	2	dl
blikje tomatenpuree	1	
zout		
peper		
citroensap	1	
bosje peterselie	0.25	
tarwebloem	300	g
roggebloem	300	g
krokantbroodpoeder	40	g
suiker	2	tl
karwijzaad	1	tl
venkelzaad	1	tl
zakjes gist	2	
handwarm water	2	dl
karnemelk	2	dl
heelei	40	g

De soep: Pel en snipper de sjalotten. Snij van het boveinde van de stronkjes witlof 15 eetlepels julienne en zet in een schaal met koud water met het citroensap apart. Snij de rest in stukjes van ca 1 cm. Verhit in een pan 30 gram boter. Fruit hierin enkele minuten de helft van de gesnipperde sjalotten. Voeg de stukjes witlof toe en fruit enkele minuten mee. Voeg wijn, kalfsfond en 1,2 liter water toe. Breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ca 30 minuten zachtjes koken. Kook de eieren hard. Laat onder koud stromend water schrikken en pel ze. Laat verder afkoelen. Snij de eieren in kleine stukjes. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees in brunoise. Pureer de soep met de staafmixer. Roer de tomatenpuree erdoor. Verhit in een pan de rest van de boter. Fruit hierin de rest van de gesnipperde uien enkele minuten, Maar laat niet kleuren. Roer de bloem erdoor. Voeg al roerend bij gedeelten de witlofbouillon toe. Voeg de tomatenbrunoise aan de soep toe, breng onder af en toe roeren aan de kook. Klop in een kom eidooier los met de room, een liaison. Doe deze van het vuur af, al roerend, door de soep. Breng op smaak met zout en peper en citroensap. Het brood: Wrijf karwei- en venkelzaad fijn in de vijzel. Zeef beide soorten bloem en fijngewreven zaad en krokantbroodpoeder in een schaal. Doe het grootste deel van het vocht in de kom van de kneedmachine. Schep de bloem in de kom, strooi gist en suiker op de bloem. Zet de machine

aan op langzame stand en voeg al knedend het zout toe. Laat ca. 15 minuten op matige snelheid kneden. Haal de kom uit de machine, dek af met huishoudfolie en laat een half uur rijzen. Stort het deeg op een werkblad en kneed nog even door. Verdeel in 10 porties en maak hier platte, ronde broden van. Prik er met een vork gaatjes in. Verdeel de platte broden over twee met bakpapier beklede bakplaten. Bestrijk de broden met heelei. Laat 10 minuten rusten. Bak de broden in ca 20 minuten af in een NIET voorverwarmde oven op 200 °C. Leg de broden op een rooster en laat afkoelen en drogen tot de broden krokant zijn.

**HOOFDGERECHT** Reerug in een mantel van spek met selderijpuree en kruidenbrood

### Reerug in een mantel van spek met selderijpuree en kruidenbrood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kuikenborstfile	2	
slagroom	200	gr.
peper		
zout		
reerug file	1	kg
tot 16 zeer dun gesneden plakken spek	12	
braadboter	6	el
jeneverbessen	4	
laurierbladen	3	
takjes rozemarijn	2	
cassislikeur	2	dl
wild fond	7	dl
munt of oregano		
sneeëntoastbrood	10	
jam bosbessen	5	EL
peperkoek specerijen		
boter		
dikke knol selderij	1	

**Gevogelte farce:** De kuikenborstfile kleinsnijden en met de room, peper en het zout in de keukenmachine tot een fijne farce draaien. Verwarm de oven voor op 170 graden. Reerug file: Verwijder het vlies van het vlees Het vlees met zout en peper kruiden. Bestrijk het spek met de farce, leg de reerug erop en rol het geheel strak op. Het vlees met de Jeneverbessen de laurierbladen en de rozemarijn in drie tot vier minuten rondom aanbraden in een pan met de braadboter. Doe het vlees daarna nog vijf minuten in het midden van de voorverwarmde oven (kerntemperatuur 54°C). Haal het dan uit de oven en dek het af met alu-folie en laat het nog 10 minuten op een warme plek rusten. Het aanbaksel in de pan blussen met likeur en de wild fond. Laat het geheel inkoken tot de saus begint te binden. Zeef de saus en houd deze warm.

**Kruidenbrood:** Halveer de sneeën toastbrood. Bestrijk deze met de jam, peper, zout en met een beetje peperkoek specerijen. Bak deze, in een teflon pan met een beetje boter krokant.

**Selderij puree:** Schil de knolselderij en snij deze in blokjes. Doe deze dan in een pan met water waar aan wat zout is toegevoegd en kook goed gaar. Schud het water af en laat even uitdampen. Dan met boter en wat room fijn pureren en op smaak brengen met peper en zout.



## Transparences festives

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	15	gr.
suiker	17	g
vanillepoeder	0.5	g
kastanje puree	40	g
amandeldeeg 50%	10	gr.
eieren	25	gr.
volle melk	8	gr.
bloem	15	gr.
bakpoeder	0.75	gr.
amandelmeel	100	gr.
koude boter	37	gr.
eidooier	1	
vanillesuiker		
ijskoud water	1	el
lycheepuree	40	g
lychees op siroop	100	gr.
pectine nh	3	g
kastanje stukjes op siroop	115	gr.
cognac 58° vol	15	g
gelatinemassa	10.5	gr.
room 35%	80	g
vanille stokje	1	
cognac	23	g
opgeklopte room	405	gr.
siroop 30° baumé	25	gr.
water	15	gr.
vanillestokje	0.5	
kastanje crème	45	gr.
melkchocolade	100	

Malse Kastanje biscuit: De zachte boter met de suiker, de vanille, de kastanje puree en het amandeldeeg opkloppen. Stelselmatig de lauwe eieren en de melk toevoegen. De bloem met het bakpoeder onder spatelen. De biscuit uitstrijken 0,5 cm dikte. In een kadertje of op een silpat. Bakken in een ventilatieoven gedurende +/- 10 minuten op 200°C Zorg ervoor dat de biscuit mals blijft na het bakken. Afkoelen en vervolgens schijfjes uitsteken met dezelfde diameter van de glaasjes. Amandeldeeg: Meng het amandelmeel met de suiker de vanillesuiker de boter en de eidooier tot een mooi glad deeg voer er dan een lepel ijskoud water toe en meng nog dit even met het deeg. Laat minstens 1 uur rusten voor gebruik. Compote van lychees en kastanjes met cognac: Op een hoog vuur de lycheepuree met de gehakte lycheestukjes mengen, samen met de suiker en de pectine NH. De kastanje stukjes

toevoegen en 2 minuten verder koken. De gelatinemassa door roeren en vervolgens de cognac. Koud bewaren. Tijdens het afkoelingsproces regelmatig de compôte omroeren om een soepele compôte te bekomen. Lichte vanillecrème met cognac: De 80 gram room met de melk en de gespleten vanillestok aan de kook brengen en laten trekken. De eidooiers met de suiker licht opkloppen. De warme vanilleroom door een zeef gieten en afroeren op 85°C. De gelatinemassa toevoegen en alles door een punt zeef gieten. Mixen. Laten afkoelen tot 40/45°C en de cognac door mengen. De opgeklopte room zorgvuldig onder spatelen. Bewaren voor de opbouw. Siroop met cognac: Siroop 30° Baumé is een suiker siroop in een verhouding van 1 kg suiker en 850 gr water. Bereiding: breng het water met de suiker zachtjes aan de kook tot de suiker juist opgelost is. Laat afkoelen tot 15°C. Alle ingrediënten mengen. Karamelsaus met kastanjes: Karamelliseer de suiker met het ½ gespleten vanillestokje tot een blonde karamel. Blussen met de kokende room en doorkoken tot 102°C. De kastanjecreme (Creme de Marrons is te koop in blikjes en potjes) en de gelatinemassa onder mengen. Door een punt zeef gieten en bewaren. Melkchocolade-decoratie: Melkchocolade (100 gr) smelten. Doe de warme chocolade in een cornetje (spuitzakje) van bakpapier. Snij de punt van het zakje en maak 10 gelijke vormen op een stuk bakpapier, een marmer plaat of metaalplaat. Laat afkoelen tot de chocolade hard is voorzichtig losmaken en in koelkast laten uitharden. Opbouw en afwerking: Giet 20 g lichte vanillecrème met een scheutje cognac op de bodem van de glaasjes. Plaats hierop een schijfje kastanjabiscuit met dezelfde diameter van het glas, licht besprenkelen met de siroop. Vervolgens, +/- 25 g, compote van de lychees en kastanjes met cognac aanbrenge. Spuit per glas 10 gr lichte vanillecrème met cognac op de biscuitschuijjes. In de koelkast plaatsen. Voor het serveren afwerken met de karamelsaus met kastanjes. Versieren met een takje rozemarijn en stukjes kastanje op siroop. Afwerken met melkchocolade decoratie.