

2014 maart

CCN Limburg · Lente

AMUSE Roseval-aardappel met rivierkreeften

Roseval-aardappel met rivierkreeften

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roseval-aardappelen	10	
schaaldierenpasta (chef)	2,5	el
roomkaas	5	el
rivierkreeften	250	gr.
wok olie	2,5	el
gewassen frisee-sla	10	plukjes
kervel	10	takjes

Borstel de aardappelen schoon. Kook de aardappelen in de schil samen met de schaaldierenpasta gaar. Snijd de aardappel net onder het kapje door en lepel het binnenste eruit. Meng dit met de roomkaas. Vul de aardappelen met het aardappelroomkaasmengsel en verwarm ze zachtjes op in een licht verwarmde oven. Bak de rivierkreeftjes aan in de wok olie. Schik de gevulde roseval-aardappelen in het midden van de amuseschaaltjes op wat geplukte frisee en kervel en garneer met de rivierkreeftjes

Kroketjes van kalfszwezerik met pesto van courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	500	gr.
laurier	3	blaadjes
enkele peperbolletjes		
azijn	1,5	eetlepel
schwarzwalders ham (fijn gesneden)	2	plakken
broodkruim		
bloem		
eieren	5	
peper		
zout		
frituurolie		
courgette	1,5	
rucola	250	gr.
geraspte parmezaanse kaas	40	gr.
pijnboompitten	40	gr.
gedroogde oregano	2	tl
olijfolie		

Doe de zwezeriken in een kookpan met water tot deze onder staan. Voeg de azijn, de laurierblaadjes en de peperbolletjes toe. Breng aan de kook. Zet het vuur dan lager en laat nog 8 minuten rustig verder garen. Haal de zwezerik uit het water en koel onmiddellijk af in water met ijsblokjes. Klop de eieren los en kruid ze met peper en zout. Snijd de zwezeriken in gelijke blokjes. Meng het broodkruim met de zeer fijn gesneden ham. Haal de zwezeriken door de bloem, klop er het overtollige af en haal ze vervolgens door de losgeklopte eieren en ten slotte door het broodkruim. Druk de kroketjes goed aan en bak ze in de olie op 175°C. Haal de kroketjes uit de pan, laat ze uitlekken op een velletje keukenpapier. Snijd plakjes van 1 cm van de buitenkant van de courgette. Het witte gedeelte binnenin gebruiken we niet. Snijd van deze plakjes mooie kleine blokjes. Breng gezouten water aan de kook en kook hierin heel eventjes de courgetteblokjes. Haal ze onmiddellijk uit het water, koel ze af in ijsgekoeld water en laat ze vervolgens uitlekken. Droog ze op een handdoek. Snipper de rucola. Meng de courgetteblokjes met de kaas, rucola, pijnboompitten en olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en oregano. Maak op een bord een rijtje van de courgettepesto en leg hier enkele kroketjes bij.

Romige preisoep met makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1250	gr.
boter	125	gr.
knoflook	8	tenen
slagroom	300	ml
tuinkruidenbouillontablet	2,5	
gerookte makreel	700	gram
peper		
zout		

Verwijder het donkergroene gedeelte van de prei. Snijd de prei in halve maantjes. Smelt de boter in een soeppan en bak de prei met de knoflook 15 min. op laag vuur. Voeg 1,75 liter water en de slagroom toe en breng aan de kook. Roer de bouillontabletten erdoor en laat de soep op laag vuur 15 min. zachtjes koken. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Verwijder het vel en de graten van de makreel en trek in grove stukken. Verdeel de soep over de borden en verdeel de makreel erover.

Varkensnootjes met pruimen en mini ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkenshaas	1200	gram
olie		
boter		
gedroogde ontpitte pruimen		
ui, gesnipperd	1	
witte wijn	4	dl
kippenbouillon	6	dl
laurier	2	blaadjes
tijm	4	takjes
room culinair	3	dl
courgette	1	
aubergine	0,5	
groene paprika	0,5	
rode paprika	0,5	
gele paprika	0,5	
ui	0,5	
knoflook	1	teentje
tomaat	100	gr.
selderij zout		snufje
bouillonblokje (rund)	0,5	
verse tijm en oregano, gehakt		beetje
gedroogde oregano		beetje
olijfolie	1	eetlepel
peper		
zout		

Verwijder alle vliezen van de varkenshaas en bewaar ze. Snijd vervolgens de haasjes in stukjes van 50 gram en vorm er tournedos van. Bewaar de puntjes van de varkenshaas en snijd ze met de vliezen fijn. Bak het vlees in geklaarde boter bruin. Bestrooi het met peper en zout. Leg het op een schaal en laat het 10 minuten rusten in een oven van 70 graden Celsius. Doe de pruimen in een steelpannetje en voeg koud water toe zodat ze volledig ondergedompeld zijn. Breng ze aan de kook en laat ze 5 minuten sudderen. Laat ze goed uitlekken en bewaar het vocht voor de saus. Laat de boter smelten en bak hierin het afsnijdsel van het vlees bruin. Voeg de gesnipperde ui toe en stoof op laag vuur tot de ui zacht, maar niet bruin is. Voeg dan de wijn toe, breng aan de kook en laat 2 minuten sudderen. Voeg dan de bouillon, het laurierblad, de tijm en het vocht van de pruimen toe. Breng weer aan de kook en kook in tot de gewenste dikte. Zeef de saus, voeg dan de room en de pruimen toe. Breng op smaak en houd warm. Snijd de courgette, de aubergine, de paprika's en de ui in kleine brunoise. Pel de tomaten, haal de zaadlijsten eruit en snijd in brunoise. Fruit in een pan met dikke bodem de ui en de knoflook aan totdat ze glazig zijn. Voeg de paprika's, aubergine, courgette, bouillonpoeder en kruiden toe. Voeg de tomaat toe en breng op smaak. Laat nog 5 minuten

doorgaren. Leg op een voorverwarmd bord 2 stukjes vlees. Giet er de saus omheen. Leg de pruimen eromheen. Maak van de ratatouille banen op het bord.

Gestooftde peer met sabayon van kaneel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofpeertjes	7	
rode port	200	ml
rode wijn	600	ml
gebroken kaneelstokjes	2	
kruidnagels	6	
steranijs	4	
suiker	4	el
sinaasappel	1	schil
bakpapier		
geschilde handperen in blokjes	8	
boter	40	gram
sereh	1	stengel
vanillestokjes	2	
limoenblaadjes (djoek poeroet)	10	verse
rozemarijnnaaldjes	12	
poedersuiker	500	gr.
bruine rum		scheut
eieren	6	
room	800	gr.
amandelpoeder	500	gr.
aardappelzetmeel	50	gr.
water	200	ml
eidooiers	12	
poire williams		scheut
kaneelpoeder	2	tl
zoethout	30	blaadjes

Schil de stoofperen. Meng de rode port en de wijn. Leg de stoofperen erin. Voeg de rest van de ingrediënten toe. Dek af met bakpapier en laat alles op een zacht vuur ca. 1 uur stoven. Verhit de boter. Kruid de boter met de sereh, de geschraapte vanillestokjes, de limoenblaadjes en de rozemarijnnaaldjes. Neem van het vuur. Voeg de blokjes peer toe en roer zachtjes door de boter. Laat de boter op kamertemperatuur komen. Snijd de boter in stukjes. Roer om met een houten lepel tot je een witte, gladde massa krijgt. Voeg de poedersuiker toe en voeg een scheutje bruine rum toe. Roer het amandelpoeder erdoor. Doe dan het aardappelzetmeel erbij en voeg de room en eieren toe. Roer tot een glad mengsel. Los op een zacht vuur de suiker op in het water zodat je een siroop krijgt. Voeg de Poire Williams en het kaneelpoeder toe. Laat de siroop afkoelen tot 75 graden. Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel dan op het vuur tot een temperatuur van 85 graden. Blijf kloppen tot je een stevige sabayon krijgt. Giet die dan meteen over in een koude kom. Leg de gebakken peertjes op een diep bord (zonder de limoenblaadjes en sereh). Schep de amandelcrème in een spuitzak en spuit een kleine hoeveelheid rond de peertjes. Zet het bord 12 minuten in een voorverwarmde oven van 200

graden. Werk het bord af met partjes gestoofde peer, een lepel sabayon en enkele blaadjes zoethout.