

# 2014 april

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** Glaasje Avocadocrème

---

## Glaasje Avocadocrème

| Ingredient                  | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------------|-------------|---------|
| rijpe avocado's             | 4           |         |
| citroensap                  | 200         | ml      |
| kleine bolletjes stengember | 2           |         |
| aardappels                  | 2           |         |
| olie om te frituren         |             |         |
| slagroom                    | 400         | ml      |
| kaviaar of zwarte vis kuit  | 160         | gr.     |

Schil de avocado's, snijd het vruchtvlees in blokjes en meng met het citroensap. Snijd de gember in kleine stukjes. Meng het avocadomengsel met de gember in de keukenmachine tot een gladde puree. Wrijf door een zeef en bewaar afgedekt met huishoudfolie tot gebruik in de koeling. Verhit de frituurolie tot 140°C. Schil de aardappels en snijd ze in lucifer dunne reepjes. Spoel ze goed af en droog ze zorgvuldig. Frituur de reepjes goudbruin, laat ze uitlekken op keukenpapier en zout ze heel licht. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en breng op smaak met peper, zout en evt. citroensap. Serveren: Verdeel de avocadocrème over 10 glazen. Verdeel de kaviaar erover zodat hij vooral aan de buitenkant goed zichtbaar is, schenk de room erop en garneer met de aardappelreepjes.

**Tartaar van Coquilles St. Jacques**

| Ingrediënt                                 | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|---------|
| sneetjes wit casinobrood                   | 2           |         |
| olijfolie                                  | 8           | el      |
| sinaasappel                                | 0.5         |         |
| japanse sojasaus                           | 2           | el      |
| suiker                                     |             | mespunt |
| rode peper                                 | 1           |         |
| sjalotje                                   | 1           |         |
| coquilles                                  | 30          |         |
| bleekselderij                              | 0.5         | stengel |
| worteltje                                  | 1           |         |
| wasabi                                     | 0.25        | theel   |
| fleur de sel of zout                       |             |         |
| mayonaise                                  | 2           | el      |
| gemengde sla met frisee en mini bietenblad | 1           | zak     |

Verwarm de oven voor op 140°C. Rol de sneetjes brood zo dun mogelijk uit met een deegroller, bestrijk ze dun met olijfolie en bestrooi ze met een beetje zout en peper. Snijd in hele kleine blokjes en bak deze in de oven in 10-15 min. tot goudbruine croutons. Laat afkoelen op keukenpapier. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snijd een stukje heel fijn tot je ca. ¼ theel. hebt. Maak het sjalotje schoon en snipper het heel fijn. Boen de sinaasappel schoon en rasp de helft van de schil eraf. Maak een dressing met 2 eetl. olijfolie, sojasaus, suiker, geraspte sinaasappelschil, ¼ theel. rode peper en de helft van de sjalot. Laat de smaken een tijdje op elkaar inwerken. Snijd de wortel en de bleekselderij in hele kleine blokjes. Maak als je verse coquilles hebt de schelpen open: Houd de bolle kant naar beneden en de ronding naar je toe. Wrik een mes tussen de schelphelften, schraap met het mes langs de bovenkant en open de schelp. Haal de coquille eruit, verwijder de oranje koraal en spoel de coquille schoon onder de koude kraan. Snijd de coquilles tot een fijne tartaar. Meng deze met de andere helft van de sjalot, de wortelblokjes, de bleekselderijblokjes, en de wasabi. Breng op smaak met fleur de sel en peper. Maak de tartaar smeug met de rest van de olie. Roer hierbij slechts heel kort, want het wordt snel plakkerig. Serveren: Maak met behulp van een ring rondjes tartaar midden op een bord. Leg er een paar blaadjes sla bovenop. Leg rondom de sla een paar kleine toefjes mayonaise. Garneer het bord rondom de tartaar met toefjes dressing en croutons.

**Kabeljauw met prei, gember en inktvis**

| Ingrediënt              | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------------------|-------------|---------|
| olijfolie               | 1.5         | liter   |
| laurierblaadjes         | 3           |         |
| kabeljauwfilet          | 800         | gr.     |
| prei                    | 2           |         |
| witte wijnazijn         | 400         | ml      |
| witte wijn              | 200         | ml      |
| suiker                  | 300         | gr.     |
| limoenen                | 2           |         |
| yoghurt                 | 200         | ml      |
| inktvisinkt             | 2           | theel   |
| gemarineerde inktvisjes | 400         | gr.     |
| bolletjes stengember    | 4           |         |

Verwarm de oven voor op 200°C. Schenk de olie in een ovenschaal en voeg de laurierblaadjes toe. Laat dit in de oven op temperatuur komen. Leg de vis erin en laat 20 min. garen. De vis moet volledig met olie bedekt zijn, zo nodig meer olie toevoegen. Snijd het witte deel van de prei in ringen van 1,5 cm dik en zorg ervoor dat de ringen niet uit elkaar vallen. Was ze heel voorzichtig. Meng in een pannetje de azijn met de wijn en de suiker. Breng op smaak met zout en peper. Breng aan de kook, voeg de prei toe (niet roeren!) en neem van het vuur. Laat afkoelen: de prei wordt beetgaar tijdens het afkoeling proces. Laat uitlekken in een zeef. Snijd zestes van de limoenschil. Meng de helft van de yoghurt met de inktvisinkt. Snijd de gemberbolletjes in kleine blokjes. Serveren: Leg midden op een bord een stukje kabeljauw. Leg er om heen de preiringen met er bovenop een inktvisje. Garneer het bord met druppels gekleurde yoghurt (telkens 2 kleuren druppels naast elkaar) en maak af met de gemberblokjes en de limoen zestes.

### Uienpuree

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| boter      | 25          | gr.     |
| olijfolie  | 3           | el      |
| witte uien | 5           |         |
| bouillon   | 250         | ml      |

Verwarm de boter met de olijfolie in een pan en fruit hierin op laag vuur de uien met wat zout. Schenk na een paar minuten de bouillon erbij, leg de deksel erop en gaar in 45 min. Laat de uien uitlekken en pureer de uien met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Het moet een stevige puree zijn.

### Knoflooksaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| melk       | 250         | ml      |
| knoflook   | 3           | tenen   |
| olijfolie  |             |         |

Verwarm de melk tot lauwwarm. Neem van het vuur. Pel de knoflook, pureer dit met de melk in de blender en voeg druppelsgewijze olie erbij tot de dikte van mayonaise. Breng op smaak met zout en peper.

### Paprika coulis

| Ingrediënt     | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|---------|
| rode paprika's | 5           |         |

Maak de paprika's schoon, snijd ze in stukken en kook ze met weinig water en zout tot ze gaar en zacht zijn. Pureer ze met zo weinig mogelijk kookvocht en breng op smaak met zout en peper. Doe de paprika coulis en de knoflooksaus in 2 spuitzakjes.

## Tomatentaartjes en lamsrug

| Ingrediënt                         | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|---------|
| vleestomaten                       | 5           |         |
| groene courgettes                  | 2           |         |
| gele courgettes                    | 2           |         |
| oude leidse kaas                   | 150         | gr.     |
| olijfolie                          |             |         |
| lamsrug zodat er 20 ribbetjes zijn |             | stuk    |
| knoflook                           | 2           | tenen   |
| boter                              |             |         |
| mini bietenblaadjes                | 1           | zak     |

Snijd 4 mooie plakken uit iedere tomaat. Leg de plakken 2 aan 2 op een groot vel bakpapier. Lepel het vruchtvlies er een beetje uit zodat er kuiltjes ontstaan. Vul deze kuiltjes met uienpuree. Snijd dunne schijfjes van de courgettes en leg op ieder tomatensetje dakpansgewijs een paar schijfjes courgette, zorg ervoor dat de kleuren om en om liggen. Rasp de kaas, strooi over de courgetteschijfjes en druppel er wat olie over. Verwarm de oven voor op 180°C. en bak de tomatentaartjes vlak voor het serveren tot de kaas smelt. Kerf het vet van de stukken lamsrug in en schraap de botjes schoon. Pel en plet de knoflooktenen. Verhit de olie en de boter in een braadpan. Bestrooi het vlees met zout en peper. Bak het vlees aan alle kanten mooi bruin en bak de knoflookteentjes mee. Laat nog enkele minuten garen en daarna onder aluminiumfolie 10 min. rusten. Snijd het vlees in koteletjes, elk met een botje. Serveren: Leg op een warm bord uit het midden een tomatentaartje. Leg 2 koteletjes er tegenaan zodat de botjes omhoog staan. Leg enkele bietenblaadjes op de tomatentaartjes. Garneer de voorkant van het bord met toefjes paprika coulis en druppels knoflooksaus.

## Cakeje

| Ingrediënt          | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| boter               | 250         | gr.     |
| suiker              | 250         | gr.     |
| zelfrijzend bakmeel | 250         | gr.     |
| eieren              | 4           |         |
| melk                | 4           | el      |

Verwarm de oven voor op 180°C. Klop de boter met de eieren schuimig. Voeg al kloppend de melk en het meel toe. Verdeel het beslag over 10 vormpjes en bak ca. 20 min. Controleer of de cakejes gaar zijn. Laat ze even afkoelen en haal ze uit de vormpjes.

## Aardbeien-bavarois

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid  |
|------------|-------------|----------|
| aardbeien  | 500         | gr.      |
| slagroom   | 500         | ml       |
| gelatine   | 10          | blaadjes |
| suiker     | 150         | gr.      |

Week de blaadjes gelatine in koud water. Maak de aardbeien fijn met een vork of een stamper. Breng de aardbeienpulp net aan de kook en laat de suiker er in oplossen. Haal de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatineblaadjes er in op. Laat afkoelen tot het zo dik is als yoghurt. Klop de slagroom en spatel deze door de aardbeienpulp. Vul hiermee 10 vormpjes en laat opstijven in de koeling.

## Vanille-ijs

| Ingrediënt    | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------|-------------|---------|
| slagroom      | 250         | ml      |
| melk          | 250         | ml      |
| suiker        | 125         | gr.     |
| vanillestokje | 1           |         |
| eidooier      | 150         | gr.     |

Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit. Doe de melk met het vanillestokje, het merg, de suiker en de room in een pan. Breng aan de kook. Haal van het vuur en laat een half uurtje staan, zodat de smaak van de vanille goed kan intrekken. Verwarm het mengsel opnieuw, maar het mag niet koken!! en voeg al kloppend de eidooier toe. Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Bewaar tot gebruik in de diepvries.

## Aardbeingelei en chocolade aardbeien

| Ingrediënt        | Hoeveelheid | Eenheid  |
|-------------------|-------------|----------|
| aardbeien         | 500         | gr.      |
| suiker            | 150         | gr.      |
| gelatine          | 15          | blaadjes |
| bittere chocolade | 100         | gr.      |
| cocktailprikkers  | 10          |          |
| slagroom          | 200         | ml       |

Week de gelatineblaadjes in koud water. Maak de aardbeien fijn met de staafmixer. Voeg telkens wat suiker toe en verwarm tot deze is opgelost. Proef of het zoet genoeg is. Haal de pan van het vuur en roer de uitgeknepen gelatineblaadjes erdoor en laat ze oplossen. Doe de aardbeingelei in een spuitflesje. Smelt de chocolade au bain Marie. Haal de kroontjes van de aardbeien door het bovenste stukje eraf te snijden en prik een aardbei op een cocktailprikker zodat deze rechtop kan staan. Haal hem door de gesmolten chocolade. Snijd de aardbeien in de lengte doormidden. Klop de slagroom stijf en doe in een spuitzak. Serveren: Leg een cakeje uit het midden op een bord en leg er een quenelle vanille-ijs op. Leg aan de andere kant het aardbeienbavaroitje met hierop een klein toefje slagroom. Trek enkele mooie strepen of krullen met de aardbeingelei. Spuit ergens een toefje slagroom en zet daar de 2 halve aardbeien tegenaan. Zet de chocolade aardbei er ergens tussen.