

# 2014 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**SOEP** Gazpacho van peer

---

## Gazpacho van peer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne du comice peren + 1 hele peer apart	250	gr.
pedro ximenez sherry	175	ml
groene olijfolie	50	ml
citroen	1	
wijnazijn	50	ml
fleur de sel		

Schil de 250 gr. peren, haal het klokhuis eruit en snijd in kleine blokjes. Pers de citroen en neem er 1 eetlepel van. Doe het citroensap en 40 ml. van de groene olijfolie bij de peerblokjes. Mix met een staafmixer tot een gladde massa. Voeg dan 125 ml. van de PX Sherry toe. Voeg, als de massa te dik is, eventueel water toe. Zet tot gebruik in de koeling. Kook de wijnazijn met de overgebleven 50 ml. PX Sherry tot een stroopje. Snijd de apart gehouden peer in dunne plakjes. Haal ze even door citroensap om ze niet bruin te laten worden. Serveren: Schep de peergazpacho in glaasjes. Napeer er wat van de stroop op en de overgebleven 10 ml. groene olijfolie. Bestrooi met fleur de sel. Steek een plakje peer aan de zijkant van het glaasje.

**Romige avocado met tijgergarnalen en citrusvinaigrette**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	5	
veldsla	200	gr.
tijgergarnalen	30	
zoete aardappel	2,5	
olie om in te bakken		
limoen	2,5	
sinaasappel	2,5	
grapefruit	2,5	
dijon mosterd	2,5	tl
zeezout		
peper		
fruitige olijfolie	425	ml
honing	2,5	el

Halveer de avocado's en verwijder de pit en schil. Snijd een avocadohelft in parten en leg tussen twee vellen plasticfolie. Plet de avocado met de platte kant van een zwaar mes (of bijltje) en vorm tot een gelijkmatige rechthoek van circa 2-3 millimeter dik. Ga zo verder met de andere helften. Bewaar in de diepvries. Citrusvinaigrette: Rasp de limoen, sinaasappel en rode grapefruit, en pers uit. Roer de mosterd en zeezout naar smaak door het sap. Voeg de olijfolie in een klein straaltje al roerende toe tot de vinaigrette gaat binden. Voeg de honing en citrusrasp toe en breng op smaak met peper uit de molen. (Bewaar de vinaigrette eventueel in een spuitflesje) Chips zoete aardappel: Was de zoete aardappel. Schaaf op de mandoline in flinterdunne plakken. Frituur de plakken goudbruin en krokant en laat ze uitlekken op keukenpapier. Tijgergarnalen: Ontdooi de garnalen in koud stromend water. Pel de garnalen, snijd ze overlans door midden en verwijder het darmkanaal. Dep de garnalen goed droog en breng op smaak met zeezout. Verhit een scheutje olijfolie in een anti-aanbakpan en bak de garnalen circa 2 minuten tot ze niet meer glazig zijn. Haal ze daarna direct uit de pan, zodat ze niet doorgaren. Serveren: Snijd de randen van de plakken avocado recht af. Haal het folie van de avocado en leg op elk bord een bevroren plak avocado. (De avocado is in circa 5 minuten ontdooid). Bestrooi de avocado met zeezout en versgemalen peper. Maak de veldsla lichtjes aan met de citrusvinaigrette en verdeel over de avocado. Leg de garnalen op de veldsla. Presenteer met zoete aardappelchips. Sprenkel de overgebleven vinaigrette rondom.



## Tourte de lapin et champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesmolten geclarificeerde boter	2	el
gemengde sla (frisee en roquette)	100	gr.
gehakte peterselie	0,25	kopje
gehakte bieslook	2	el
citroen sap	1	
olijfolie (extra vierge)	2	el
kalfsfond	100	ml
konijnenbout, ontbenen en het vlees in stukjes van 0,5 cm	1,2	kilo
bloem		
boter, plus een beetje om in te vetten	100	gr.
uien, gehakt	2	
wortel, gehakt	1	
prei, in ringen	2	
knoflooktenen, geperst	5	
gemengde kruiden (peterselie, thijm, salie)	0,5	kopje
droge witte wijn	250	ml
kippenbouillon	1	kopje
champignons in kwarten	300	gr.
boter	250	gr.
bakpoeder	2	tl
eigeel, geklopt met een beetje water	1	

Verhit 1 eetlepel olijfolie in een pan met dikke bodem. Doe peper en zout en de bloem op het konijnenvlees. Bak in de olie, niet te veel stukjes ineens, gedurende 2 á 3 minuten. Voeg eventueel tussentijds olie toe. Smelt 60 gr. boter in dezelfde pan, voeg de uien, de wortel, de prei, de knoflooktenen en de kruiden toe. Bak op middelmatig vuur gedurende 6 tot 8 minuten. Voeg de wijn toe, breng aan de kook en laat 5 minuten inkoken of zolang tot de hoeveelheid met een derde is ingekookt. Op zacht vuur vervolgens de kippenbouillon en het konijnenvlees toevoegen, mengen en laten sudderen, met deksel op de pan, gedurende 35 minuten. Verhit de resterende 40 gr. boter in een andere pan. Voeg de champignons toe, peper en zout naar smaak, bak gedurende 5 minuten of tot ze zacht zijn. Voeg toe aan het konijnenvleesmengsel als de 35 minuten om zijn. Laat het mengsel afkoelen. Ondertussen: Meng de 250 gr. boter, de 300 gr. bloem, het bakpoeder, en een mespuntje zout in een mengmachine en meng. Voeg een kopje ijskoud water toe of net genoeg om het deeg te binden. Vervolgens in een schijf vormen en in huishoudfolie in de koeling leggen gedurende 1 uur. Splits 2/3 van het deeg dan in 10 gelijke delen; maak er op een licht met bloem bestoven werkvlak schijfjes van 17 cm. doorsnee van. Doe die in licht ingevette vormpjes van ongeveer 125 ml. en ongeveer 6 cm. hoog. Laat een beetje deeg overhangen. Vul ieder vormpje met een beetje van de konijnenvleesvulling. Van het resterende 1/3e deel van het deeg maak je 10 gelijke rondjes die je met het eigeel bestrijkt. Deze doe je, met de eigeel kant naar beneden, op de vormpjes. Druk goed aan om de vormpjes te sluiten. Bedek elke vorm met een stuk ingevet aluminiumfolie. Gaar de taartjes in de stoomoven gedurende 20 minuten. Haal het

aluminiumfolie eraf, haal uit de vormpjes, stort op een met bakpapier beklede bakplaat die met geklarificeerde boter is ingevet en bak af in een oven van 200 graden gedurende 10 minuten. Meng de sla, de peterselie en de bieslook met het citroensap en de olijfolie. Leg de taartjes op de borden, leg er sla bij en een lepel van de verwarmde kalfsfond.

**HOOFDGERECHT** Kalfslende met doperwtjescrème, abrikozen en aardappelpoffertjes

### Kalfslende met doperwtjescrème, abrikozen en aardappelpoffertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1	kilo
diepvrieserwtjes	1	kilo
room	200	ml
kippenbouillon	100	ml
ui	2	
knoflook	3	teen
olijfolie	0,5	liter
gedroogde abrikozen	20	stuks
paar takjes koriander		
kalfsfond	100	ml
aardappel	300	gr.
eiwit	120	gr.
bloem	100	gr.
ei	2	
gehakte peterselie	1	el
spitskool	1	
boter		
serranoham	50	gr.

Doperwtjescrème: Snipper de uien en 2 van de knoflooktenen. Zet aan in scheutje olijfolie. Voeg de ontdooide erwtjes toe. Voeg de room en de kippenbouillon toe. Kook 10 minuten. Pureer de massa in een blender, passeer door een fijne zeef. Aardappelpoffertjes: Schil en kook de aardappels gaar. Maak er puree van (zonder toevoegingen). Meng deze puree met de bloem, het eiwit, de eieren, de gehakte peterselie en het overgebleven teentje knoflook dat je gepureerd hebt. Maak er een gladde massa van, breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzak. Bak er in een poffertjespan poffertjes van. Warm deze voor het uitserveren op in een oven van 170 graden gedurende 4 minuutjes. Droog de Serranoham in de oven op 65 graden (10 minuten) en snijd zéér fijn. Abrikozen: Wel de abrikozen (minstens 1 uur). Meng 100 ml kalfsfond met 400 ml olijfolie en verwarm (niet te heet, max 65 graden). Snijd de gewelde abrikozen in kleine reepjes en voeg toe aan de emulsie. Voeg gesneden koriander toe (let op: gebruik er niet teveel van want koriander overheerst snel). Breng op smaak. Spitskool: Snijd in reepjes en braiseer in olijfolie met een klontje boter, niet bruin laten worden! Verdeel kalfslende in porties en bak in olijfolie met boter kort aan. Laat in oven van 170 graden 5 minuten verder garen. Laat rusten in aluminiumfolie. Verdeel de erwtenspuree over de borden. Leg er een beetje spitskool bij. Leg daarnaast enkele kruimels ham. Leg het kalfsvlees op de kool. Doe daarop de abrikozen. Leg de poffertjes erbij.

## Zoethoutijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	125	ml
suiker	90	gr.
melk	4,5	dl
zoethout	1,5	stokje
eierdooier	1	dl

Breng de room, melk, suiker en het zoethout aan de kook. Klop de eierdooier los en voeg die toe. Laat garen op zacht vuur. Giet als het begint te binden door een zeef. Laat afkoelen en draai er ijs van.

## Tom pouce

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kersensap	0,5	liter
agar agar	8	gram
gelatine	1,5	blaadje
beetje kirsch		
suiker	15	gr.
mascarpone	50	gr.
eiwit	0,5	
eidooier (andere helft bij de taartbodem)	0,5	
slagroom	0,5	liter

Week de gelatine in koud water. Verwarm een scheutje kirsch en los de gelatine hierin op. Schep dit door de mascarpone. Klop het eiwit met de suiker luchtig. Voeg toe aan mascarpone. Klop eidooier luchtig en voeg eveneens toe. Klop de room en meng als laatste toe waarna je het mengsel in een spuitzak doet en in de koeling legt tot gebruik. Breng het kersensap aan de kook (bewaar een beetje voor de garnering). Voeg de agar agar toe en laat het even doorkoken. Giet dit op een plaat en laat in de koeling opstijven. Snijd de kersengelei in rechthoekjes van circa 6 x 2 cm. (2 per persoon). Spuit het mascarponemengsel op de gelei en leg het tweede plakje er bovenop.

## Taartbodem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	75	gr.
basterdsuiker	35	gr.
bloem	225	gr.
bakpoeder	1	gr.
zout		
andere helft van het ei van de tompouce		

Meng de roomboter, basterdsuiker, zout en ei door elkaar. Zeef de bloem, voeg toe aan botermengsel. Voeg bakpoeder toe. Meng goed door en laat half uur rusten in de koeling. Verwarm de oven op 160 graden. Verdeel het deeg in 10 stukjes. Vul taartvormpjes en bak de taartjes in 8 minuten HALF gaar. (Als je geen taartvormpje per persoon hebt, bak dan een hele taartbodem). Vul dan met de clafoutis (zie beneden) en de diepvrieskersen. Gaar 6 minuten in de oven. Verkruimel er dan het crumbledeeg (zie beneden) over en bak nog 8 minuten.

## Crumbledeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	25	gr.
basterdsuiker	15	gr.
boter	15	gr.
amandelen	20	gr.

Bak de amandelen in een droge koekenpan lichtbruin. Hak ze fijn. Meng de bloem met de basterdsuiker en voeg er de (zachte) boter in blokjes door. Kneed alles goed door elkaar en voeg de amandelen dan toe. Maak een bal van het deeg, doe het in huishoudfolie en laat 1 uur in koeling rusten.

## Clafoutis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvrieskersen	40	stuks
eidooier	1	
ei	1	
suiker	30	gr.
melk	1,25	dl
crème fraiche	60	gr.
vanillestokje	0,5	
citroen	1	
sinaasappel	1	

Laat de diepvrieskersen goed uitlekken. Rasp de sinaasappel en de citroen. Meng de eidooier, het ei, de suiker, melk, crème fraiche, sinaasappel- en citroenrasp en het vanillemerg. Mix met de staafmixer door elkaar.

## Gevulde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	30	
marsepein	50	gr.
beetje eiwit		
beetje kirsch		

Ontpit de kersen. Roer de marsepein met een garde los en voeg een scheutje eiwit en kirsch toe. Doe dit in een spuitzakje en vul er de kersen mee.

## Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	3	dl
suiker	45	gr.
vanillestokje	0,5	
sekt	80	cl

Haal het merg uit het vanillestokje. Klop de eidooiers, suiker, merg en de sekt au-bain-marie tot het gaat binden. Klop daarna koud.

## Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	50	cl
rode wijn	25	cl
kirsch	25	cl
dragon	2	blaadje
munt	2	blaadje
aardappelzetmeel		

Laat de ingrediënten voor de marinade op een zacht vuurtje trekken. Giet door een zeef. Bind licht met het aardappelzetmeel. Voeg de gevulde kersen toe en verwarm tot net onder het kookpunt. Schep drie kersen per persoon met wat marinade in een glaasje. Lepel er wat sabayon op.