

2014 juli

CCN Limburg · Zomer

AMUSE Bloemkoolmousse met lardo

Bloemkoolmousse met lardo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lardo van livarvarken (sligro)	150	gr.
verse erwttjes, gedopt (evt. diepvrieserwtjes)	75	gr.
bloemkoolroosjes	600	gr.
melk	7 ½	dl
slagroom	7 ½	dl
ui	1	
knoflook	2	tenen
bieslook	½	bos

Snijd de lardo in kleine blokjes, leg ze in een pan op laag vuur tot ze glazig zijn, maar laat ze niet uitbakken. Kook de erwttjes heel even tot ze beetbaar zijn. Pel en snipper de knoflook. Maak de ui schoon en snipper fijn. Snijd zoveel bieslook fijn tot je 1 ½ eetl. hebt. Kook de bloemkoolroosjes met 1 ½ eetl. gesnipperde ui, knoflook, bieslook, peper en zout in de melk en de room gaar. Giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de bloemkool en voeg zoveel kookvocht toe tot je een smeuge massa krijgt. Druk de mousse door een fijne zeef en breng verder op smaak met zout en peper. Laat verder afkoelen. Serveren: Leg een quenelle bloemkoolmousse op een bordje en werk af met de lardoblokjes en de erwttjes.

Gemarineerde makreel met quinoa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse makreelfilets	4	
olijfolie extra vierge	200	ml
limoenen	2	
div. tuinkruiden	2	bosjes
knoflook	2	tenen
komkommer	1	
suiker	2	el
azijn	4	el
quinoa	160	gr.
groentebouillon	400	ml
avocado's	3	
roomkaas	100	gr.
crème fraîche	6	el

Controleer de makreelfilets op graatjes. Rasp de zestes van de limoenen en zet ze even apart. Pers de limoenen uit. Maak een dressing van 2 eetl. olijfolie, zout, peper en limoensap naar smaak. Besprenkel de filets met deze dressing en laat intrekken. Snijd in 30 gelijke stukken en zet koel weg tot gebruik. Pureer de tuinkruiden met de staafmixer met 5 eetl. olijfolie en 1 teen knoflook. Breng op smaak met zout en peper. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en schaf met een dunschiller 10 lange dunne linten. Meng de azijn met de suiker, zout en peper naar smaak en marineer hierin de komkommerlinten. Pas op dat ze niet breken. Kook de quinoa in 15 min. gaar in de groentebouillon. Pureer de avocado's met 1 teen knoflook, zout, peper en zoveel olijfolie tot er een smeùige puree ontstaat. Meng de roomkaas met de crème fraîche, de limoenezestes, limoensap en zout en peper naar smaak. Serveren: Maak langs de rand van een koel bord een brede streep van de avcadopuree. Leg hierop 3 stukken makreel. Leg op ieder stuk makreel een beetje tuinkruidenolie. Maak een krul van het komkommerlint en leg dat naast een punt van de avcadomousse. Leg hierop of ernaast een toef roomkaasmengsel. Strooi midden op het bord wat quinoa.

Thaise tomatenbouillon met gamba en watermeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	8	
olijfolie	5	el
sjalotjes	2	
knoflook	2	tenen
citroengras	2	stengels
kaffirblaadjes (djeroek poeroet)	14	
citroen	½	
kardemonpeulen of kardemonpoeder	6	of ½ tl
kippenfond	600	ml
gelatine	2	blaadjes
verse gember	6	plakjes
koriander	1	bosje
sushi-azijn	4	el
gamba's	10	
watermeloen	500	gr.

Ontvel de tomaten, halveer ze en verwijder de zaadjes. Maak de sjalot schoon en snijd in ringetjes. Pel de knoflook en snijd in plakjes. Snijd dunne reepjes citroenschil(alleen het gele deel) van ½ citroen. Verhit de helft van de olie in een soeppan en fruit hierin de sjalot en de knoflook. Voeg de stukken tomaat toe en wat zout en versgemalen peper. Voeg de kaffirblaadjes, citroengras, citroenschil, kardemon en kippenfond toe, roer goed door en breng op laag vuur aan de kook. Kook zachtjes in tot 400 ml. Week de gelatine. Zeef de bouillon door een schone theedoek, warm weer even op. Draai de vlam uit en laat de uitgeknepen gelatineblaadjes er in oplossen. Voeg de gember en enkele takjes koriander toe en laat volledig koud worden. Zeef de bouillon nogmaals en breng op smaak met sushi-azijn. Maak de gamba's schoon, ontdoe ze van het darmkanaal en halveer ze in de lengte. Bak ze 2 min. in hete olie. Schil de watermeloen, verwijder de pitjes en snijd in blokjes. Serveren: Leg een bergje watermeloenblokjes in een martiniglas en schenk er wat tomatenbouillon over. Leg er 2 halve gamba's op en garneer met korianderblaadjes. Druppel er nog wat olijfolie over.

Kalfsoester gemarineerd in pesto met marsalasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	40	gr.
verse italiaanse tuinkruiden	30	gr.
verse basilicum	40	gr.
knoflook	8	tenen
pijnboompitten	50	gr.
olijfolie	4	el
kalfsoesters 100 gr	10	à
boter	350	gr.
sjalotten	8	
bruine suiker	6	el
groentenbouillonblokje	1	
marsalawijn	1	fles
kleine groene asperges	40	
tagliatella	500	gr.
rozemarijn	10	kleine takjes

Maal alle ingrediënten voor de pesto fijn tot een egale massa, maar houd 10 topjes basilicum apart voor de opmaak van de borden. Bestrooi de kalfsoesters met peper, zout. Bestrijk ze met de pesto en laat dit 2 uur intrekken. Verwarm de oven voor op 100°C. Pel de sjalotten en hak ze fijn. Verhit 150 gr. boter en fruit hierin de sjalotten. Voeg de suiker toe en laat het geheel karamelliseren. Blus af met de marsala en voeg het bouillonblokje en wat peper toe. Laat de saus tot de helft inkoken en monteer vlak voor het opdienen met klontjes ijskoude boter. Snijd de harde onderkanten van de asperges en laat ze in enkele minuten beetgaar koken in water met een beetje zout. Kook de tagliatella al dente. Verwarm de oven voor op 100°C. Verwijder overtollige pesto van de kalfsoesters tot er nog een dun laagje overblijft en bak ze kort aan in hete boter. Laat ze nog 6 tot 8 minuten nagaren in de oven. Serveren: Leg een rondje tagliatella uit het midden op een warm bord. Leg de kalfsoester erop. Maak ernaast een spiegelkje van de saus en leg hier de asperges kruiselings op. Versier met een topje basilicum en een takje rozemarijn.

Limoncello Baba met kruisbessensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruisbessen	200	gr.
suiker	400	gr.
vlierbessensap	20	ml
eiwit	1	theelepels
citroenen	2	
limoncello	200	ml
bloem	450	gr.
gedroogde gist	20	gr.
melk	120	ml
boter	240	gr.
eieren	6	
muffinvormpjes	10	
bosbessen	250	gr.

Verhit de kruisbessen 3-4 min. in de magnetron op vol vermogen, schep ze halverwege om. Kook de suiker met 800 ml. water in tot een stroop, draai het vuur uit en voeg de kruisbessen en het vlierbessensap toe. Pureer het geheel met de staafmixer en zeef het daarna. Klop het eiwit stijf en spatel dit door de afgekoelde vruchtensiroop. Draai er in de ijsmachine ijs van en bewaar tot gebruik in de diepvries. Haal het ijs 10 min. voor gebruik uit de diepvries en zet er vlak voor het serveren de staafmixer in om een lossere ijsstructuur te krijgen. Snijd een dun stukje gele schil (zonder wit) van 1 citroen. Rasp de rest van de schil en ook de schil van de andere citroen. Deze rasp is voor in de baba. Pers de citroenen uit. Breng 400gr. suiker met 500ml. water aan de kook. Voeg de citroenschil toe en laat inkoken tot een stroop. Verwijder de schil, breng op smaak met citroensap en laat afkoelen. Roer de limoncello door de siroop. Verwarm de melk tot lauwwarm. Meng 6 eetl. bloem met de gist en roer er lepel voor lepel de melk door tot een papje. Laat 10 min. staan. Meng in de keukenmachine de boter met de suiker tot romig. Voeg de eieren, citroenrasp, de rest van de bloem en het gistpapje toe en meng tot een beslag. Doe het beslag in de vormpjes, dek af en laat rijzen tot het volume verdubbeld is. Verwarm de oven voor op 170°C. Bak de baba af in circa 35 minuten. Laat iets afkoelen en haal ze uit de vormpjes. Serveren: Leg de baba op de borden, besprenkel ze rijkelijk met de limoncellosiroop en laat verder afkoelen. Leg een of twee bollen ijs naast de baba en leg er een paar bosbessen tussen.