

2014 oktober

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Hollandse garnalencocktail met grapefruit en ananas

Hollandse garnalencocktail met grapefruit en ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen	150	gram
citroenen	1	
rode grapefruit	0.5	
ananas (liefst van een verse ananas)	1	schijf
mayonaise	2.5	eetlepel
yogonaise	2	el
tomatenketchup	3	el
whisky (of sherry)	1	eetlepel
gedroogde dilletopjes	0.25	theelepels
paprikapoeder	0.25	theelepels
amuseglaasjes	10	
kleine lepeltjes	10	

Laat de garnalen indien nodig uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Snijd de ananas in kleine stukjes (net iets kleiner dan de garnaaltjes). Schil de grapefruit met een scherp mes tot op het vruchtvlees (vang het sap op). Snijd de partjes grapefruit tussen de vliesjes uit en snijd deze in kleine stukjes (zelfde formaat als de ananas). Boen de citroenen schoon, houd een halve citroen achter en snijd van de overige citroenen 5 mooie plakken van ca. ½ cm dikte. Snijd de citroenschijven in vieren en snijd elke partje een stukje in zodat je deze makkelijk op de rand van de glaasjes kunt schuiven. Pers de halve citroen uit. Maak de cocktailsaus door de mayonaise, de yogonaise, de ketchup, de whisky, de paprikapoeder en de dille door elkaar te mengen. Meng in een kom de garnalen, de ananas en de grapefruit door elkaar. Voeg geleidelijk de cocktailsaus toe totdat een mooie garnalencocktail ontstaat. Voeg naar smaak de citroensap en het opgevangen grapefruitsap toe aan de cocktail. Verdeel de cocktail over de amuseglaasjes, zet de lepeltjes erin en schuif op de rand van elk glaasje een stukje citroen. Zet de glaasjes op een groot bord of een serveerschaal.

Pastilla met kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
velletjes filodeeg, diepvries 20 x 20 cm	30	
kipfilet, in grove stukken	700	gr.
eieren	4	
amandelschaafsel	10	gr.
ui	2	
verse peterselie, fijngesneden		
kurkuma	2	theel
kaneel	4	theel
komijn		Snufje
kippenbouillon	300	ml
suiker	2	el
boter, gesmolten	100	gr.
kaneel (garnering)		
poedersuiker (garnering)		
geschaafde amandelen (garnering)		

Laat het filodeeg in de verpakking ontdooien of leg er een vochtige theedoek op zodat de velletjes niet uitdrogen. Snijd de ui in stukjes en fruit deze in een pan met een beetje olie of boter glazig. Voeg de stukken kip toe en bak ze een paar min gaar. Voeg de kaneel, komijn, kurkuma en kippenbouillon toe en laat 5 min zachtjes sudderen. Verwarm ondertussen de oven voor op 180 graden en rooster de amandelen licht bruin in een pan zonder olie of boter. Schep de kip en ui met een schuimspaan op een snijplank en snijd of trek de kip met een mes en vork in kleine stukjes. Breng het vocht in de pan aan de kook en voeg de suiker toe en laat oplossen. Klop de eieren los. Zet het vuur uit en voeg de kip met ui, peterselie, eieren en geroosterde amandelen (bewaars nog een beetje voor de garnering) toe en roer goed door. Leg een velletje filodeeg op een bordje en bestrijk met boter. Leg een ander velletje er precies boven op. Schep het kipmengsel op het dubbele filodeeg en vouw dan stukje voor stukje naar boven dicht. Bestrijk een derde vel filodeeg met boter en vouw deze (met de beboterde kant naar beneden) over de bovenzijde van de pastilla. Duw de uitstekende randen onder de pastilla en leg deze dan op een bakplaat met bakpapier. Herhaal dit totdat alle vellen filodeeg en de vulling op is. Beboter de bovenzijde van de pastilla's ook met boter en zet ze ongeveer 20 min in de oven totdat ze lichtbruin en krokant zijn. Haal ze uit de oven laat een paar min afkoelen. Decoreer de bovenzijde met wat poedersuiker, kaneel en geroosterde amandelen.

Pastinaak kerriesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
middelgrote pastinaken	8	
middelgrote aardappel	2	
ui	2	
slagroom	250	ml
groentebouillon	2400	ml
kerrievoeder	2	el
kurkuma (koenjit)	2	theel
gemalen komijnzaad		Snufje
peper en zout		
verse peterselie		

Was de pastinaken en borstel ze schoon. Verhit de boter in een soeppan. Snijd de pastinaken, aardappel en ui in stukken en voeg toe aan de pan. Roer de kurkuma, kerrievoeder en komijnzaad er door. Zet het vuur laag en laat 10 minuten zachtjes staan. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook en laat 30 min pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer glad. Als de soep nog wat dik is kun je wat water toevoegen. Roer de slagroom er door heen en breng eventueel op smaak met wat peper en zout. Dien de soep op en garneer met een beetje peterselie.

Briochebroodjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.5	dl
suiker	15	g
gist	1.5	zakje
bloem	375	g
zachte boter	115	g
zout	9	g
eieren	2	

Verwarm de conventionele oven voor op 200°C en de turbo-oven op 180 C. Zeef de bloem in de kom van de kneedmachine of in een losse kom. Strooi de gist erover en meng dit door met de machine op lage stand. Doe hetzelfde met de suiker. Verwarm de melk tot handwarm en voeg toe. Voeg het ei toe en meng weer goed door elkaar. Voeg ten slotte de zachte boter en als laatste het zout toe. Laat de machine op halve snelheid circa 10 minuten draaien. Laat het deeg in de kom onder een natte doek of huishoudfolie op een warme plaats (ca. 24 C) tot ruim het dubbele volume rijzen. Stort het deeg op een licht bebloemde deegplank of werkbank en kneed het kort krachtig door. Weeg het deeg en verdeel in 10 gelijke porties. Leg een of twee porties deeg op een bloemvrije plek, plaats een of twee handpalmen gekromd over het deeg en maak draaiende, rollende bewegingen om mooie ronde bolletjes te krijgen. Laat alle bolletjes, op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat en afgedekt met een schone doek, op een warme plaats ongeveer een half uur rijzen. Bak de bolletjes in circa 15 minuten af. Bestrijk ze, zodra ze uit de oven komen met gesmolten boter, zodat ze mooi gaan glanzen. Warm de broodjes kort voor het uitserveren nog even op in de oven.

Friese hazenschouder gestoofd in Beerenburg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hazenschouders	10	
boter	250	gram
kastanje champignons	125	g
winterpeen	125	g
tomatenpuree	50	g
blaadjes laurier	5	
jeneverbessen	25	
kruidnagels	10	
peper en zout		
kruidkoek	125	g
wildbouillon	2.5	ltr.
weduwe joustra beerenburg	625	ml
cranberries	320	gr.
cranberrysap	125	ml
vlierbessen wijn eco keurmerk	125	ml
rode peperazijn	50	ml
palmsuiker	190	gr.
agar van texturas	5	gr.
bildstar aardappel	500	gr.
verse tuinerwten	375	gr.
melk	1	dl
atsina cress	1	bakje
heel ei	3	
panco (japans paneermeel)	100	gr.

Haas: Bak de schoongespoelde hazenschouders rondom bruin in de boter, peperen en zouten en leg ze in de braadslede. Bak in dezelfde pan de champignons, de winterpeen en de tomatenpuree. Voeg hier de wildbouillon aan toe en de Beerenburg. Giet dit over de boutjes en doe de laurier, kruidnagel en jeneverbes erbij. **Gelei:** Kook de vlierbessenwijn, cranberries, peperazijn en cranberrysap en suiker. Pureren met staafmixer en daarna zeven. Koud laten worden en hierna tegen de kook brengen met de Agar. Storten en later vormpje uitsteken. **Puree:** De Bildstars koken en puree maken van geblancheerde tuinerwten, melk, roomboter en Atsina Cress. Van de helft van de puree bitterballen draaien en paneren met heel ei en panco. **Saus:** Het braadvocht zeven en licht afbinden met de in stukjes gesneden kruidkoek. Spuit 2 strepen puree symmetrisch op het bord. Leg hier naast de hazenschouder. Schuin tegenover elkaar de gelei van cranberry neerleggen. Op de uiteinden van de puree de bitterballen vast leggen. Als laatste de saus bij het gerecht serveren en een paar takjes Atsina Cress toevoegen.

Appelkrumel (apple crumble) met kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stevige appels (b.v goudreinette)- geschild, klokhuizen verwijderd en in plakjes gesneden	1	kg
basterdsuiker	150	g
bloem	1	eetlepel
kaneelpoeder	1	theelepel
water	125	ml
havermout	75	g
bruine suiker	225	g
bakpoeder	0.25	theelepel
baksoda	0.25	theelepel
boter, gesmolten	125	g

Verwarm de oven voor op 180C/Gasstand 4. Leg de schijfjes appel op de bodem van een 20x30cm ovenschaal. Roer de basterdsuiker, 1 eetlepel bloem en de kaneelpoeder door elkaar en strooi dit over de appels. Giet het water gelijkmatig over alle appels. Voor de kruimellaag meng je de havermout, 125g bloem, bruine suiker, bakpoeder, baksoda en de gesmolten boter door elkaar. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de appels. Bak de 'taart' gedurende 45 minuten in de voorverwarmde oven. Leg een stukje crumble op het bord en serveer er een bolletje ijs bij.

Kaneelijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte kristalsuiker	200	gr.
volle melk	175	ml
extra dikke room (vetgehalte 50%)	175	gr.
eieren, geklopt	2	
extra dikke room (50% vetgehalte)	250	ml
vanilleextract	1	theelepel
kaneelpoeder	2	theelepels

In een sauspan op een matig hoog vuur suiker, melk en 175 ml extra dikke room vermengen en tegen het kookpunt brengen. Als het mengsel suddert van het vuur halen en de helft bij de eieren schenken. Snel kloppen zodat de eieren niet stollen. Het eiermengsel terugschonken in de pan en de resterende extra dikke room toevoegen. Onder constant roeren op een matig laag vuur laten koken totdat de saus dik genoeg is zodat het aan de achterkant van een lepel blijft plakken. Van het vuur halen, vanille en kaneel erdoor kloppen en apart zetten om af te laten koelen. Het afgekoelde mengsel in een ijsmachine schenken en volgens de gebruiksaanwijzing invriezen.