

# 2015 maart

CCN Limburg · Lente

---

**VOORGERECHT** Geschroeide tonijn met verse kruiden

---

## Geschroeide tonijn met verse kruiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn, in de lengte in repen van circa 3 cm breed gesneden	300	gram
kappertjes	2	el
olijfolie	2	el
kruiden (peterselie, basilicum, bieslook, dragon) fijngehakt	6	el
zout		

Maak een inkeping in de zijkant van de repen tonijn en vul deze met de kappertjes. Druk de tonijn weer dicht. Verwarm de olie in een pan en schroei de tonijn aan alle kanten heel even dicht. Rol de tonijn door de kruiden en laat de repen afkoelen in de koeling. Snijd de repen tonijn in stukken van 2 cm en serveer deze op kleine schaaltes.

## Spaghetti

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	630	gram
eieren (60 g)	6	grote
olijfolie (naar keuze)	60	ml
zout		

Leg de bloem in een bergje op het werkblad of doe deze in een grote aardewerken kom; maak een kuiltje in het midden. Breek de eieren in het kuiltje, voeg de olie en een flinke snuf zout toe. Vermeng met een vork de eieren en de olie en een beetje van de bloem. Meng geleidelijk de bloem door het eimengsel en werk hierbij vanuit het midden. Houd met je andere hand de bloem op z'n plaats; zo voorkom je dat er ei wegloopt. Kneed het deeg op een met bloem bestoven oppervlak. Keer het deeg regelmatig om. Het deeg moet zacht en soepel zijn, maar tegelijkertijd droog aanvoelen. Als het plakt, kan je nog wat extra bloem toevoegen. Om een glad en elastisch deeg te krijgen met een licht glanzende buitenkant, moet je ongeveer 6 min. kneden. Blijf niet te lang doorkneden anders blijft het deeg aan je handen plakken. Doe het deeg in een plastic zak en sluit die niet af, of leg het onder een theedoek of een omgekeerde schaal. Laat het deeg 30 min. rusten. Draai met behulp van de pastamachine tot een mooie spaghetti. Let hierbij op dat de plakken niet te dik zijn als ze in de machine gaan want daar kan de machine niet tegen.

## Pasta carbonara

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse spaghetti (zie receptuur)	750	gram
rookspek (pancetta)	150	gram
gesnipperd	1½	ui
knoflook	5	teentjes
eieren	3	
parmezaanse kaas geraspt	150	gram
creme fraiche	2	dl

Breng water aan de kook met zout en kook hierin de spaghetti beetgaar. Bak het spek uit op een laag vuur en fruit in het spekvet de ui en de knoflook tot ze zacht zijn. Meng de eieren, kaas en crème fraiche met het spek en de uien. Giet de spaghetti af en roer de saus zo snel mogelijk door de hete pasta. Serveer direct. De eieren mogen niet helemaal gaar worden in een goede carbonara. Wil je zeker salmonellavrij eten, meet dan de temperatuur (met een goede, geijkte thermometer) nadat je de eieren hebt toegevoegd. Ga gerust eten als het geheel 65 graden is.

## Doorzichtige ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heldere kippenbouillon, koud	250	g
agar-agarpoeder	3	g
gelatine	1	blaadje
trostomaten	2	
olie		
peper		
zout		
suiker		
parmezaanse kaas in blokjes	50	g
pesto	2	el
rucolakers	1	bakje

Los de agar-agarpoeder met een staafmixer op in de bouillon. Week het gelatineblaadje in koud water. Breng de bouillon tegen de kook terwijl je goed roert. Knijp de gelatine uit en los op in de bouillon. Giet de bouillon op een bakplaat van minimaal 30 bij 60 cm in een laagje van 1 mm dikte. Laat de bouillon opstijven en zet hem vervolgens met de plaat en al in de koeling. Dompel de tomaten 15 seconden in kokend water en spoel ze meteen koud af. Verwijder de schil, snijd ze doormidden, verwijder met een lepel de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Verhit de olie in een koekenpan en fruit hierin de blokjes tomaat met een beetje peper, zout en suiker. Haal de tomaat uit de pan en laat afkoelen. Snijd met een mes de opgesteven bouillon langs een liniaal in rechthoeken van 4 bij 6 cm. Leg een theelepel met tomaat links van het midden op een velletje en sla het vel dubbel over de tomatenvulling. Herhaal dit met de 15-19 andere velletjes. Leg de velletjes op een bord en verhit ze kort in de magnetron. Verdeel de ravioli over de borden en serveer met blokjes kaas, een lepeltje pesto en wat blaadjes rucolakers.



## Kruidensalade met lamsvlees, tomatenbeignets en sjalotvinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaten (stevige)	10	
vleesfond	20	el
citroen	1½	
milde olijfolie	22	el
witte wijnazijn	3	theelepels
sjalotten	10	
eieren	2	
patentbloem	150	gram
maïzena	35	gram
zout	1	theel.
peper	1	theel.
bloem	5	el
lamsracks (min. 30 koteletjes)	4	
rijpe avocado's	2½	
zure room	5	el
rocketmelange	125	gram
olie om te frituren		

Tomaten inkruisen, onderdompelen in kokend water en met een mesje ontvellen. Tomaten vanaf het kroontje in vieren snijden en zaadjes verwijderen. In steelpan fond zachtjes verwarmen. Citroen uitpersen. Vinaigrette kloppen van 10 eetlepels olie, 2½ theelepels citroensap, azijn en fond. Sjalotten pellen en fijnsnipperen. In pan 2½ eetlepel olie verwarmen, sjalotten fruiten. Pan van het vuur nemen en laten afkoelen. Sjalot door vinaigrette scheppen. Frituurolie verhitten tot 180 °C. Splits de eieren in eidooiers en eiwitten. Klop de eidooiers goed los met 2 á 2½ dl water tot dit citroenkleurig wordt. Zeef de bloem met de maïzena, het zout en de peper in een kom. Voeg al kloppend het bloemmengsel aan het losgeklopte ei toe en roer tot een glad beslag zonder klontjes in ontstaan. Klop of mix in een schone kom de eiwitten tot zich stijve pieken vormen. Schep het eiwitschuim voorzichtig door het beslag. Het beslag is nu klaar voor gebruik. Tomaat bestuiven met bloem en vervolgens door tempurabeslag halen. Partjes één voor één in frituurolie laten glijden en ca. 3 minuten frituren. Tomatenbeignets laten uitlekken op keukenpapier. Licht bestrooien met zout en peper. Warm houden in voorverwarmde oven of op bord op warmhoudplaat. Lamsracks bestrijken met 5 eetlepels olie en bestrooien met peper en zout. Koekenpan met antiaanbaklaag verhitten. Vlees rondom bruin bakken en dan in 8 à 10 minuten van binnen rosé laten worden. Lamsracks in aluminiumfolie inpakken en 5 minuten laten rusten. Intussen avocado's halveren en pit verwijderen. Met een lepel vruchtvlees eruit scheppen. Avocado met zure room, rest van citroensap en rest van olie pureren met staafmixer. Avocadocrème overdoen in steelpannetje en heel zachtjes tot lauwarm verwarmen. Ook sjalotvinaigrette zachtjes verhitten tot lauwarm. Lamsracks tussen botjes door in plakken snijden. Filets van botjes afsnijden. In cirkelvorm op elk bord 3 lamsfilets leggen. Op elk stuk lamsvlees wat avocadocrème scheppen. Slamelange ertussen rangschikken en garneren met tomatenbeignets. Sjalotvinaigrette over salade scheppen.

**DESSERT** Mangomousse met oublie gevuld met vers fruit en een taartje van vanille- en mangoijs

---

## Mangomousse met oublie gevuld met vers fruit en een taartje van vanille- en mangoijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
niet te rijpe mango's	2	kg
gelatineblaadjes (afhankelijk van de grootte)	10	
mangopuree	750	gram
suiker	100	gram
room	3	dl
eierdooiers	8	
fijne kristalsuiker	130	gram
vanillesuiker	10	gram
volle melk	400	cl
slagroom	250	cl
gepaste eidooier	80	gram
triple sec	60	gram
poedersuiker	240	gram
bloem	200	gram
gepast eiwit	200	gram
boter op kamertemperatuur	120	gram
kaneelpoeder	1	theelepel
aardbeien	200	gram
kiwi's	4	
bosbessen	200	gram
munt		

Week de gelatine in koud water. Schil de mango's en verwijder de pitten. Pureer 1100 gram vruchtvlies (700 gram voor de mousse en 400 gram voor het ijs). Bewaar het overgebleven vruchtvlies voor de garnering van het ijs. Zet koud weg. Meng mangopuree met suiker en verwarm weinig op een laag vuur. Voeg de uitgeknepen gelatine toe, roer goed door. Haal van het vuur en laat afkoelen in een kom. Sla de room stijf en spatel, zodra de mangopuree lobbijg is geworden, de room erdoor. Laat in de koeling opstijven. Doe de eidooiers, de suiker en de vanillesuiker in een kom. Klop het geheel met de mixer tot de eidooiers bijna wit van kleur zijn. Verwarm de melk. Klop de slagroom door het eidooiermengsel en daarna beetje bij beetje de hete melk. Schenk, wanneer de ingrediënten goed met elkaar zijn vermengd, het mengsel in een pan. Verwarm het bij een matige hitte en onder voortdurend roeren ca. 2 minuten. Het mengsel mag beslist niet koken. Laat het tot koelkasttemperatuur afkoelen en draai er ijs van. Neem, als het ijs klaar is, met een ijsbolletjesschep het ijs uit de machine en laat de ijsbollen op bakpapier verder vriezen in de vriezer. Doe eidooier en suiker in een kom. Klop het geheel tot de massa bijna wit van kleur is. Breng melk aan de kook. Roer de ongeslagen room door het dooiermengsel. Klop het mengsel au bain-marie tot binding. Laat afkoelen. Doe het eimengsel in de ijsmachine, voeg 200 gram mangopuree en de triple sec toe. Draai tot ijs. Neem, als het ijs klaar is, met een ijsbolletjesschep het ijs uit de machine en laat de ijsbollen op bakpapier verder vriezen in de vriezer. Roer alle ingrediënten met een garde tot een glad beslag. Bekleed de bakplaat met bakpapier. Breng het deeg met behulp

van een uitstrijker op de plaat aan. Maak 4 cirkels van circa 8 cm ø en 4 cirkels van circa 6 cm. Haal de bakplaat uit de oven als het beslag goudgeel van kleur is geworden en hard aanvoelt en begin onmiddellijk van de 4 grote cirkels hoorntjes te vormen en van de kleine cirkels een plat bakje met een opstaand randje. Laat afkoelen en hard worden. Was de aardbeien en snij in stukjes. Schil de kiwi's en snij eveneens in stukjes. Was de bosbessen. Neem koude borden. Leg op elk bord 2 quenelles mangomousse. Ernaast de kleine oblie met daarin als eerste enkele stukjes mango. Doe hierop een grote bol vanilleijs welke met de achterkant van de ijstang iets wordt ingedrukt. Leg daarop de bol mangoijs. Garneer met munt. Aan de andere zijde van de mousse de oubliehoorn met daarin het verse fruit als een kleine hoorn des overvloeds.