

# 2015 juni

CCN Limburg · Zomer

**VOORGERECHT** Avocadomousse met gamba's en sinaasappelsaus

## Avocadomousse met gamba's en sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe avocado's	3	
citroensap		
slagroom	0.5	dl
blaadjes gelatine	3	
sherry	0.5	dl
enkele druppels tabasco		
sinaasappels	2	
gamba's (maat 12/15)	30	
grote rijpe avocado	1	
sinaasappel	0.5	
citroen	0.5	
veldsla	50	gr.

Schil de avocado's, haal de pitten eruit en snijd het vruchtvlies in stukken. Bewaar de pitten. Pureer de avocado's met enkele druppels citroensap in de blender. Voeg de pitten na het pureren weer bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren en dek af met plasticfolie. Week de gelatine in koud water. Verwarm de sherry en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Klop de slagroom lobbij en voeg de avocadopuree toe. Breng de mousse op smaak met zout en tabasco. Giet er roerend de lauwarme gelatineoplossing bij en laat lobbij worden. Schep de mousse in 10 timbaaltjes, dek af met plasticfolie en laat in de koeling opstijven. Was de sinaasappels goed schoon en droog ze af. Trek met een zesteur de zestes ervan af en pers ze uit. Kook de zestes met de slagroom en het sap tot 2/3 in. Passeer de saus door een zeef en laat afkoelen tot lauw. Bewaar de chiffonnade. Ontdoe de gamba's van hun kop, pel ze en verwijder het darmkanaal. Bak ze kort op hoog vuur. Snijd de boven- en onderkant van de 3 sinaasappels. Snijd met een scherp mes de schil er van af zodat er geen wit meer overblijft. Snijd de partjes vruchtvlies tussen de vliezen uit. Pers de ½ sinaasappel en de ½ citroen uit. Meng het sap. Schil de avocado, snijd doormidden en verwijder de pit. Snijd in schijfjes en besprenkel meteen met het sinaasappel/citroensap. Presentatie: Haal de mousses voorzichtig uit de timbaaltjes. Leg enkele blaadjes veldsla als een waaier bovenaan op een koud bord. Leg hiernaast een mousse zodat de mousse net op de steeltjes van de sla ligt. Maak een waaier van sinaasappelpartjes afgewisseld met avocadoschijfjes aan de onderkant. Strooi hierover een beetje chiffonnade en werk het bord verder af met de saus.

**Gegrilde coquille met tomatenchutney**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	5	
tenen knoflook	3	
takjes basilicum	3	
grote coquilles	10	
olijfolie	75	ml
blaadjes basilicum	10	

Pluceer de tomaten. Snijd de tomaten fijn en doe ze in een pan. Pel de knoflook en pers ze boven de tomaten. Voeg de hele takjes basilicum toe, zodat deze hun smaak afgeven. Laat de tomaten op laag vuur zachtjes sudderen tot het vocht verdampt is. Verwijder de takjes basilicum en breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de coquilles met olijfolie en een beetje peper en zout. Rooster ze aan beide zijden op een hete grillpan. Bak de blaadjes basilicum in wat olijfolie krokant. Presentatie: Schep een lepel tomatenchutney in een mooi schaalpje of cocktail glas. Leg hierop de coquille. Leg het gebakken basilicumblaadje er schuin bovenop.

## Groene aspergeroomsoep met serranoham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	750	gr.
sjalotjes	3	
spinazie	100	gr.
boter	25	gr.
kalfsbouillon	1.5	l
slagroom	0.5	dl
bloem	30	gr.
plakjes serranoham	10	
bosje paarse basilicum	0.5	

Snijd de punten van de asperges af ter lengte van 3 cm. en kook deze in een beetje van de bouillon beetgaar. Zet de punten apart voor garnituur en giet de bouillon terug in de pan. Schil de asperges, Als de schil te stug is en snijd de harde onderkanten eraf. Laat de schillen en de kontjes een half uur trekken in de bouillon en passer dan de bouillon. Was de spinazie en laat uitlekken. Snijd de rest van de asperges klein. Pel en snipper de sjalotjes. Laat 25 gr. boter in een pan smelten, fruit hierin de sjalotjes en fruit de gesneden asperges even mee. Fruit tenslotte ook de spinazie even mee. Voeg 1 liter bouillon toe en kook alles in 25 min. gaar. Pureer de massa met de staafmixer of blender en wrijf door een grove zeef. Maak een blonde roux van 25 gr. boter en 30 gr. bloem. Smelt hiertoe de boter, voeg de bloem toe en laat even garen zonder te laten kleuren. Voeg al roerend de bouillon toe en vervolgens de asperge/spinaziepuree. Breng op smaak met peper en zout, passer de soep nogmaals, voeg de slagroom toe en breng aan de kook. Warm vlak voor het uitserveren de aspergepunten even op in de bewaarde bouillon. Snijd de ham in reepjes en bak op een laag vuur in eigen vet uit. Snijd of hak de basilicum klein. Presentatie: Schep de soep in voorverwarmde soepborden. Leg in het midden een hoopje aspergepunten en daarop de reepjes ham. Bestrooi met de basilicum.

**Rouleau van kip**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
alle afsnijdsels en de kleine muisjes van de kippen		
eieren	3	
takjes dragon	9	
sjalotjes	6	
slagroom	50	ml
sterke gevogeltefond	5	el
spinazie	200	gr.
schijven beenham	8	
huishoudfolie		

Verwarm de oven voor op 150°C en plaats een bak met kokend water midden in de oven. Haal de blaadjes van de dragon en hak ze fijn. Maak de sjalotten schoon, snipper ze heel fijn, fruit ze in geklaarde boter glazig en laat ze afkoelen. Maal het kippenvlees en maak een farce van het vlees met de room, dragon, uitjes, peper, zout en zoveel ei tot er een mooie smeuijge farce ontstaat. Doe de farce in een spuitzak. Wok de spinazie in wat olijfolie, laat heel goed uitlekken en dep indien nodig nog verder droog met keukenpapier. Hak de spinazie fijn. Maak nu 2 rouleaux. Leg per rouleau 3 lagen huishoudfolie op een werkblad. Leg hierop overlappend 3 of 4 (afhankelijk van de grootte) schijven beenham. Spuit hierop de farce en leg er een streep spinazie naast. Druk deze een beetje in de farce en rol nu met behulp van de folie heel strak op tot een lange rol. Knoop aan beide zijden dicht en leg de rollen in de bak kokend water in de oven. Haal als na  $\pm$  20 min. de rollen stevig aanvoelen deze uit het water en snijd iedere rol in 10 schijfjes. Snijd het vel van de kippen heel fijn en braad alles heel krap uit.

## Hamburgertjes van kip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afgesneden kipfilets	6	
sjalotjes	6	
eieren	5	
beetje paneermeel		
slagroom	6	el
gemalen parmezaanse kaas	60	gr.
kleine courgette	1	
vleestomaten	2	
sjalotten	3	
olijfolie		
suiker		
tomatenpuree	5	el
uien	3	
bruine basterdsuiker		
worcestersaus		
azijn		
boter		
vastkokende aardappels	1	kg
geklaarde boter		
dragon	0.5	bos
fleur de sel		
courgettes	3	
paprika's	3	
bouillon van de kippen		
grove spinazie	500	gr.
sesamzaad		
zeezout		
witte wijn	350	ml
sjalot	1	
dragonazijn	25	ml
laurierblad	1	
takje tijm	1	
geplette peperkorrels	2	
eidooiers	6	
gastric	60	ml
enkele takjes dragon		
citroensap		
kippenbouillon		

Maak de sjalotjes schoon en snipper ze heel fijn. Schil de courgette en snijd de courgette in hele kleine blokjes. Geef straks eventueel restjes van de courgetteblokjes aan de mensen van het dessert. Hak het vlees fijn met een koksmes. Meng het vlees met de sjalotjes, courgetteblokjes, Parmezaanse kaas, peper, zout, slagroom en zoveel ei tot er een stevige maar smeuijge massa ontstaat. Zet weg in de koeling om op te stijven. Vorm dan hamburgertjes van 50-60 gr. en bak deze (eventueel met behulp van een bakring) in voldoende geklaarde boter zachtjes gaar op middelhoog vuur. Ontvel de tomaten (bewaars de vellen voor de ketchup), haal de pitjes eruit en snijd in kleine blokjes (concassee). Maak de sjalotjes schoon, snijd heel fijn en meng met de tomaatblokjes. Breng goed op smaak met olijfolie, peper, zout en suiker. Haal de pitjes uit de tomaten. Doe een klontje boter in een pan en onzuur de tomatenpuree. Voeg beetje kippenbouillon toe en kook samen met de tomatenvellen, tomaten en grof gesneden uien helemaal gaar. Laat nog wat inkoken, mix en doe in een zeef. Druk het vruchtvlees door de zeef en breng het op smaak met azijn, bruine basterdsuiker, worcestersaus, zout en peper. Zeef indien nodig nogmaals. De dikke substantie die je nu hebt is je puur natuur ketchup. Schil de aardappels, was ze, snijd ze in schijven van 1,5 cm. dik en steek hier 20 of 30 tonnetjes uit. Kook ze beetgaar in gezouten water, giet af en laat ze uitdampen en afkoelen. Zet ze mooi rechtop weg in een pan in ruim geklaarde boter met dragon en bak ze vlak voor het opdienen even op. Kruid ze met wat fleur de sel. Maak op de snijmachine (op stand 3) 10 lange plakken van de courgettes. Geef de courgetteresten aan de mensen van het dessert. Strooi wat zout op de repen en laat 10 min. staan. Dep droog. Grill de courgettereppen op de zoute kant op een hete grillpan zodat er mooie streepjes ontstaan. Grill de andere kant ook even, maar laat ze niet te gaar worden. Maak julienne van de paprika's en gaar deze beetgaar in kippenbouillon. Leg de courgetteschijven op een plank, leg er een hoopje paprikareepjes op en rol op tot een rolletje. Snijd de rolletjes midden door zodat je een soort tonnetje krijgt met paprikareepjes erin. Rooster het sesamzaad in een pan en maal het samen met zeezout in een vijzel. Dit heet gomasio. Wok de spinazie met wat olie, peper en zout. Maak er 10 rolletjes van en bestrooi met de gomasio. Breng voor de gastric alle ingrediënten aan de kook en laat zeker voor de helft inkoken. Laat afkoelen. À la minute, vlak voor uitgifte: Hak de dragonblaadjes heel fijn. Zorg dat de geklaarde boter vloeibaar maar niet heet klaarstaat. Klop de eidooiers los met een garde, voeg de gastric toe en klop au bain marie op tot een mooie gladde saus. Haal van het vuur en klop er druppelsgewijs de geklaarde boter door. Voeg wat gehakte dragon toe en breng op smaak met enkele druppels azijn of citroensap. Presentatie: Maak een mooie compositie van alle gerechtjes en houd hierbij rekening met de smaakcombinaties.

**Witte chocoladeijs met crumble van polenta**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	600	ml
suiker	150	gr.
vanillestokjes	3	
witte chocolade	100	gr.
eidooiers	6	
slagroom	450	ml
polenta	225	gr.
bloem	150	gr.
koude boter	225	gr.
nectarines	5	
boter		
platte bakvorm		
nectarine	2.5	
sap van 1,5 citroen		
beetje water		
doseerflesje		
de resten courgette van het hoofdgerecht		
zout		

Leg 100 gr. witte chocolade in de koeling. Verwarm 200 ml. melk met de suiker en de opengesneden vanillestokjes. Draai het vuur uit als de melk warm is en laat 15 min. trekken. Haal de stokjes uit de melk, schraap het merg eruit en doe dit weer terug in de melk. Laat afkoelen. Klop de eidooiers met enkele eetlepels van de afgekoelde melk au bain marie schuimig en laat afkoelen. Verwarm au bain marie de 50 ml. melk met 100 gr. witte chocolade (niet die uit de koeling!!) totdat de chocolade is opgelost. Koel terug tot handwarm. Meng de koude vanillemelk, de schuimig geklopte eidooiers, de vloeibare witte chocolade en de slagroom en klop alles even goed door. Draai er in de ijsmachine ijs van. Hak de gekoelde chocolade fijn. Voeg deze halverwege het bevroren toe aan het ijs. Zet het ijs als het klaar is tot gebruik in de diepvries. Verwarm de oven voor op 175°C. Vet de bakvorm in met boter. Snijd de nectarines in kleine stukjes en leg deze in de bakvorm. Leg alle droge ingrediënten op een plank. Snijd de koude boter met een mes in kleine stukjes en meng deze onder de droge ingrediënten. Pak daarna vlot met zo koud mogelijke handen het deeg op en verkrumel het tussen de platte handen totdat er mooie kruimels ontstaan. Werk snel!!! Strooi de kruimels over de nectarines, zet in de oven en bak in ca. 30 min. tot een mooie crumble. Haal uit de oven en laat in de vorm afkoelen. Haal de pitten uit de nectarines en snijd ze in hele grove stukken. Kook alle ingrediënten op, mix, zeef en laat in een flesje afkoelen. Snijd de nectarines in brunoise en meng dan met de courgetteblokjes. Roer er een klein beetje zout door en zet tot gebruik in de koeling. Presentatie: Snijd 10 stukjes van de crumble en leg er een schepje courgette/nectarine-brunoise naast. Spuit een sierlijke streep coulis ernaast.