

# 2016 mei

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** Bonbon van tonijn met komkommersalsa

---

## Bonbon van tonijn met komkommersalsa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
balsamicoazijn	2	el
vanillestokje	0.5	
geraspte mierikswortel	2	theel
komkommer	0.5	
grote vleestomaat	1	
verse tonijnfilet	200	gr.
peper		
zout		

Breng de olijfolie, balsamico-azijn en het vanillestokje aan de kook en laat het vanillestokje 10 min. zachtjes trekken. Haal de pan van het vuur en neem het vanillestokje eruit. Roer de mierikswortel erdoor en breng de vinaigrette op smaak met peper en zout. Snijd de komkommer fijn. Ontvel de tomaat en snijd het vruchtvlees (zonder pitjes) zeer fijn. Schep de komkommer en de tomaat door de vinaigrette en laat het geheel helemaal afkoelen. Laat hierna het komkommer-tomaat mengsel uitlekken op een zeef maar vang de vinaigrette wel op!! Leg de tonijn in de vriezer en snijd er dan 10 dunne plakjes van. Leg op ieder plakje een lepel komkommer-tomaat mengsel en vouw de tonijn er als een bonbon omheen. Presentatie: leg de bonbon op een klein bordje en druppel er een beetje vinaigrette omheen.

## Sushirol met aardappels en maatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote bloemige aardappels	4	
zure room	2	el
zeezout		
lenteuitjes	4	
maatjesharingen	5	
norivellen (geroosterd zeewier)	10	
wasabi	1	theel
citroensap		
rode foreleitjes	2	potjes

Schil de aardappels. Kook ze gaar en laat ze afkoelen. Plet ze met een vork en breng ze op smaak met zure room en wat zout. Snipper de lenteuitjes. Snijd de staartjes uit de maatjes. Verdeel het aardappelmengsel over de norivellen en leg hierop in de lengte een half maatje. Strooi er wat lenteui over. Rol op tot een strakke rol zodat het maatje in de lengte plat blijft liggen en laat 5 min. rusten. Meng de zure room, wasabi en wat citroensap tot een sausje. Snijd de lenteuitjes in de lengte in smalle reepjes. Presentatie: Leg een sushirol op een bordje en leg er een streepje foreleitjes naast. Leg over de foreleitjes dwars 2 streepjes saus. Garneer het geheel met een paar sliertjes lenteui.

**Tartaar op gekookte asperges**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
ossenhaas	600	gr.
halfgedroogde pomodori	10	
verse pomodori	2	
gehakte bieslook	10	theel
peterselie	1	bos
extra vierge olijfolie	10	el
ring(en) of uitsteekvormen van 9x3,5 cm		
sprietjes bieslook	20	
zout		
peper		

Schil de asperges en snijd de harde onderkanten eraf. Kook ze in water met een schepje suiker en een stukje foelie beetgaar. Geef het kookvocht aan de mensen van het hoofdgerecht!!! Laat afkoelen en snijd ze in de lengte half door. Snijd de ossenhaas heel fijn. Snijd de halfgedroogde pomodori fijn. Pel de verse pomodori, verwijder de zaadjes en snijd ze in concassé. Meng de tartaar met de 2 soorten tomaten en de gehakte bieslook. Breng op smaak met zout en peper. Pureer de peterselie in de blender met de olijfolie tot een gladde groene saus. Presentatie: Verdeel de tartaar in 10 porties en breng ze in model met de ringen of vormen. Leg midden op een koud bord 4 halve asperges en leg midden hierop de tartaar. Versier rondom met toefjes peterselieolie. Leg tot slot 2 lange sprietjes bieslook op de tartaar.

**HOOFDGERECHT** Livar-Varkenshaas met olijven en groene en witte asperges

---

## Livar-Varkenshaas met olijven en groene en witte asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalkoenfilet	125	gr.
slagroom	1	dl
gedroogde spaanse olijven	35	gr.
casinobrood (oud en ongesneden)	1	
roomboter	25	gr.
knoflook	1	grote teen
kleine sjalotjes	300	gr.
tijm	1	takje
kalfsfond	450	ml
vastkokende aardappels	1250	gr.
boter		
olijfolie		
trompettes de la mort (gedroogd)	6	gr.
sjalotjes	50	gr.
witte asperges	20	
groene asperges	20	
groentebouillonblokje	1	
varkenshaas van livarvarken	1	kg
peper		
zout		

Maal het kalkoenvlees samen met de room in de keukenmachine. De farce moet er als een mooie zelf uitzien en nog stevig zijn. Hak de olijven fijn en voeg ze toe aan de farce. Breng op smaak met zout en peper en zet tot gebruik in de koeling. Snijd de korsten van het brood en snijd het in de lengte in dunne plakken. Snijd de boter in kleine blokjes en leg ze in de vriezer. Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn. Plet de knoflookteen. Doe de kalfsfond in een pan en voeg de knoflook, sjalotjes en de tijm toe en laat het geheel inkoken tot de helft. Zeef de saus en bindt vlak voor gebruik met de ijskoude klontjes boter. Breng op smaak met peper en zout. Schil de aardappels en snijd er met de parisiënneboor mooie bolletjes uit. Blancheer ze in kokend water met zout en laat ze afkoelen. Bak ze vlak voor het serveren goudbruin in wat olijfolie. Wel de trompettes de la mort en spoel ze af. Hak de sjalotjes fijn. Fruit de trompettes de la mort met de sjalotjes in wat roomboter. Schil de asperges, snijd de harde onderkanten eraf en kook ze beetgaar in het vocht dat je gekregen hebt van de mensen van de tartaar. Warm ze vlak voor het serveren even op. Verwijder de harde onderkanten van de groene asperges en schil het onderste stuk. Kook ze beetgaar in wat groentebouillon. Warm ze vlak voor het serveren even op. Verwarm de oven voor op 190°C. Sla de punt van de varkenshaasjes om zodat je egale stukken vlees krijgt. Bestrooi het vlees met peper en zout. Besmeer de schijven casinobrood dun met de farce. Verpak het gekruide vlees in het brood. Braad de pakketjes rondom bruin in de olie en leg ze dan circa 18 min. in de oven. De kerntemperatuur moet 57°C zijn. Laat ze daarna nog 2 min. rusten. Presentatie: Druppel een diagonale streep van de warme saus op een warm bord. Snijd het vlees in plakken. Leg de

asperges om en om (voor de kleur) links van de saus. Leg de plakken varkenshaas gedeeltelijk op de saus en de asperges. Garneer met de trompettes de la mort.

## Gelei van frambozen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	200	gr.
witte wijn	50	ml
water	50	ml
suiker	100	gr.
agar agar	3	gr.
verse frambozen	50	

Verwarm de frambozencoulis met de witte wijn, water en suiker. Voeg de agar agar toe, roer goed door en laat even doorkoken. Stort in een platte bak zodat je een vlakke laag hebt van ca. 1cm. dik. Laat opstijven in de koelkast. Steek er 10 rondjes uit van 4 cm. doorsnee.

## Eiwit meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	200	ml
suiker	100	gr.

Klop het eiwit met de suiker stijf en doe in een spuitzak.

## Frambozenkwark

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwark	250	gr.
slagroom	250	ml
poedersuiker	75	gr.
gelatine	4	blaadjes
frambozencoulis	100	ml

Week de gelatineblaadjes in koud water. Klop de slagroom lobbijg. Verwarm de frambozencoulis en los er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes in op. Meng er de kwark, poedersuiker en de lobbijg geklopte slagroom door. Verdeel over 10 glaasjes en laat opstijven in de koeling.

## Frambozen schuim met coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	50	ml
water	300	ml
poedersuiker	50	gr.
lecithine	5	gr.
verse frambozen	30	
prikkers	10	

Verwarm de coulis met het water en de poedersuiker tot 60°C. Meng de lecithine erdoor en klop met de staafmixer op tot een mooi luchtig schuim. Rijg 3 frambozen aan een prikker. Lepel vlak voor het opdienen een lepel schuim op het glaasje met de kwark en leg een prikker met frambozen dwars op het glaasje.

## Frambozensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozencoulis	250	ml
water	150	ml
witte wijn	125	ml
suiker	125	gr.

Meng alle ingrediënten en breng ze net tegen de kook aan. Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

## Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hangop	250	ml
poedersuiker	25	gr.
slagroom	50	ml
frambozenlikeur	50	ml
munt	1	bosje
uitsteekring ø 4 cm		
bruléebrander		

Klop de slagroom stijf. Meng de hangop met de poedersuiker en de likeur en spatel de stijf geslagen slagroom erdoor.