

2016 juli

CCN Limburg · Zomer

SOEP 'Gazpacho' à la Cappuccino

'Gazpacho' à la Cappuccino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	5	
knoflook	3	tenen
ansjovispasta	2	mespuntjes
olijfolie		
groentebouillon	250	ml
passata di pomodori à 250 ml	3	pakken
kleine bleekselderij	1	
tabasco		
komkommer	1	
chiabattabrood	1	afbak
slagroom	300	ml
basilicum	0.5	bos

Maak de sjalotjes en de knoflook schoon en snipper ze. Bak ze in wat olijfolie glazig, voeg de ansjovispasta toe en bak deze even mee. Maak de bleekselderij schoon, trek de draden eraf en snijd in dunne plakjes. Laat even meebakken en voeg dan de passata di pomodori toe. Even verhitten en dan rustig laten garen. Voeg de groentebouillon toe en laat enige tijd trekken. Breng op smaak met peper, zout en tabasco en laat afkoelen. Schil de komkommer en verwijder het zaad en snijd klein. Voeg toe aan de soep en blender tot een gladde massa. Zet tot gebruik in de koeling. Bak het brood volgens de gebruiksaanwijzing en snijd het in dunne schijfjes. Wrijf de schijfjes dun in met olijfolie en laat ze drogen in de oven. Klop de slagroom schuimig. Snijd de basilicum in fijne reepjes. Presentatie: Verdeel de soep over 10 kleine koude kopjes, garneer met schuimige slagroom en daarop wat reepjes basilicum. Zet de kopjes op een schoteltje en leg er een chiabattasneetje naast.

Kip in muskaatwijn met morilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	20	gr.
kippenboutjes (drumsticks)	10	
roomboter	50	gr.
bloem	2	el
gevogeltefond	1	pot
moscato d'asti	0.5	fles
koksroom	400	ml
fijne tagliatella	500	gr.

Week de morilles en zeef het vocht goed, spoel ze daarna een aantal malen goed af zodat alle zand eruit is. Snijd ze in stukjes. Prepareer de kippenboutjes door ze te lossen van de onderkant en schuif daarna het vlees omhoog tot een knotsje. Bestrooi ze met wat peper en zout en bak de stukken kip in de boter ongeveer 5 min. licht aan. Bestrooi ze met de bloem en bak ze nog even zonder ze te laten kleuren. Voeg de wijn en de fond toe en laat het geheel zachtjes stoven tot de kip gaar is. Het vlees mag niet van de botjes vallen!! Haal het vlees uit de pan en zeef het vocht. Voeg de koksroom en de morilles toe en laat inkoken tot een mooie saus. Breng op smaak met zout en peper. Kook de tagliatella volgens de gebruiksaanwijzing. Presentatie: Leg een rolletje tagliatella op een warm bord en leg er een kippenboutje op. Nappeer met de saus en de morilles.

Rode mul met chorizo uit de oven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets	10	
chorizo(doux) in dunne plakjes	200	gr.
bosuitjes	4	
rode peper	0.5	
olijfolie extra vierge	200	ml
verse tijm	2	theel
verse rozemarijn	1	theel
witte wijn	120	ml
tomatensaus	2	el
chiabattabroden	2	
rucola	250	gr.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de visfilets in een beetje olijfolie op de huidkant 1 minuut op hoog vuur aan en leg de filets naast elkaar in een ingevette ovenschaal met de huid naar boven. Snijd 4 plakjes chorizo heel fijn. Plaats de pan weer op het vuur en verdeel deze 4 plakjes over de bodem van de pan. Snijd de bosui en de rode peper (zonder zaadjes) in dunne reepjes. Leg de bosui, rode peper, tijm en rozemarijn op de chorizo en voeg olijfolie toe. Verwarm het geheel zonder bakken. Draai het vuur laag en voeg de wijn en de tomatensaus toe. Roer de tomatensaus losjes door het geheel, maar voorkom dat het een gladde saus wordt. Er moeten nog stukjes tomatensaus door de saus drijven. Verwarm de overige plakjes chorizo op een plaat in de oven en laat het vet er wat uitsmelten. Leg dan de plakjes chorizo op de visfilets en schep het sausmengsel er om heen. Zet de schaal ca. 12 min. in de oven. Presentatie: Verdeel de rucola over de borden. Leg een visje met chorizo er boven op en lepel er wat bakvocht over. Sprenkel er om heen wat mooie olijfolie. Serveer met chiabattabrood.

Sorbet van Campari en jus d'orange

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koude champagnecoupes	10	
eiwit	1	
kristalsuiker		
suiker	120	gr.
water	200	ml
gelatine	2	blaadjes
sinaasappelsap	350	ml
campari	100	ml
kleine cavaillonmeloenen	2	
mint	0.5	bosje

Doe het eiwit met een beetje koud water in een diep bord, klop het luchtig en doop hierin de rand van de champagnecoupes. Doop nu de randen in een bordje met kristalsuiker. Zet de coupes tot gebruik in de diepvries. Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng het water met de suiker aan de kook en laat al roerend doorkoken tot alle suiker is opgelost. Los van het vuur af de geweekte gelatineblaadjes op in de vloeistof en laat afkoelen. Vermeng de suikerstroop met de Campari en het sinaasappelsap en draai in de ijsmachine tot ijs. Klop het eiwit stijf en voeg dit gedurende de laatste 5 minuten vriestijd bij het ijs. Steek kleine bolletjes uit de meloenen. Presentatie: Schep 2 bolletjes ijs in de champagnecoupes. Garneer met meloenbolletjes en een blaadje mint.

HOOFDGERECHT Kalfsfricandeau met tonijnsaus en Italiaanse groenten

Kalbsfricandeau met tonijnsaus en Italiaanse groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortel	1	
uien	2	
bleekselderij	3	stengels
laurier	3	blaadjes
zwarte peperkorrels	5	
kalbsfricandeau	1000	gr.
roomboter	50	gr.
eidooiers	6	
olijfolie	400	ml
citroen	1	
tonijn uit blik op olie	400	gr.
ansjovisfilets (blik)	2	
kappertjes	1	potje
kalbsfond	2	potten
rode paprika's	2	
groene paprika's	2	
gele paprika's	2	
cantharellen	250	gr.
italiaanse kruiden		
walnootolie		
balsamicoazijn		
wijnazijn		
honig		
trostomaten	10	
basilicum	0.5	bos
honing		

Verwarm de oven voor op 100°C. Maak de groenten schoon en snijd ze klein. Bak het vlees rondom rustig aan in de braadslee met wat boter. Doe er de groenten en de kruiden bij en zet in de voorverwarmde oven tot de kerntemperatuur 75°C. bedraagt. Doe de eidooiers in de keukenmachine en giet er tijdens het draaien langzaam de olijfolie bij tot er een mooie mayonaise ontstaat. Voeg naar smaak ca. 2 eetl. citroensap toe. Giet de olie van de tonijn weg en prak deze met een vork fijn. Doe hetzelfde met de ansjovis. Voeg beide tijdens het draaien bij de mayonaise. Verwarm de kalbsfond in een pannetje tot ca. 85°C. Voeg zoveel fond bij de mayonaise tot er een mooie gladde saus ontstaat. Maak homogeen met de staafmixer en breng op smaak met peper, zout en citroensap. **DE SAUS NIET MEER OP HET VUUR ZETTEN, MAAR VOOR HET UITSERVEREN AU BAIN MARIE OPWARMEN.** Paprika's ontdoen van zaadlijsten en stelen en in blokjes snijden. Kort bakken in wat olijfolie. Ze moeten knapperig blijven. Uien schoonmaken, fijn snijden en glazig bakken. Cantharellen halveren en kort bakken. Alles moet al dente blijven. Meng de groenten en breng op smaak met italiaanse kruiden. Maak een dressing met de 2 soorten olie, 2 soorten azijn en 1 eetl. italiaanse kruiden. Breng op smaak

met wat honing. De dressing moet een beetje zoet zijn. Ontvel de tomaten en snijd ze in gelijke partjes, verwijder het zaad en laat het vocht eruit lekken. Hak de basilicumblaadjes fijn. Verwarm de balsamicoazijn, giet de hete balsamicoazijn over de tomaten en meng de basilicum erdoor. Laat ca. 1 uur marineren. Snijd het vlees op de machine in dunne plakken. Meng het italiaanse groentemengsel vlak voor het uitserveren met de dressing. Presentatie: Neem een groot bord en leg het vlees rondom het bord, maar binnen de rand. Leg een schepje italiaanse groenten in het midden. Schep wat tonijnsaus over het vlees en strooi wat kappertjes over de saus. Serveer de gemarineerde tomaten op een apart schaalpje of in een klein bakje erbij.

DESSERT Crème brûlée met rabarber

Crème brûlée met rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	4	stengels
poedersuiker	60	gr.
eidooiers	8	
vanillestokjes	2	
melk	500	ml
slagroom	500	ml
bruine suiker	80	gr.

Verwarm de oven voor op 150 °C. Snijd de bladresten en de onderste harde stukken van de rabarber en was de stelen. Snijd in stukken en doe ze met 60 gr. poedersuiker in een pan en laat 20 min. op zacht vuur stoven. Klop in een mengkom de eidooiers los met 200 gr. poedersuiker. Snijd de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. Voeg het vanillemerg en de melk toe aan het eimengsel. Klop goed door en voeg de slagroom toe. Klop nogmaals. Laat de rabarber uitlekken en proef of hij niet te zuur is. Verdeel de stukken over 10 schaalpjes, giet het roommengsel er over. Laat 30 min. bakken in de oven. Neem de schaalpjes uit de oven, laat ze afkoelen en zet minstens 1 uur in de koeling. Bestrooi de schaalpjes net voor het opdienen met bruine suiker en karameliseer met een brander, of onder de grill.