

# 2016 september

CCN Limburg · Herfst

---

**VOORGERECHT** Lauwwarme salade van rode biet, groene linzen en bloemkool

---

## Lauwwarme salade van rode biet, groene linzen en bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietjes	4	
bloemkool	1	
dupuy linzen	250	gram
bosje basilicum	40	gram
bosje munt	40	gram
bosje platte peterselie	40	gram
bosje koriander	40	gram
oude balsamicoazijn uit modena		
olijfolie		
peper		
zout		
small eitjes	10	
kleine gekleurde worteltjes	10	

Kook de linzen gaar in ongezouten water. Gaar de bietjes in hun schil, gedurende 40 minuutjes, controleer hun gaarheid met een schilmes, giet ze af en laat ze uitdampen. Maak van de gewassen bloemkool zeer fijne roosjes. Als de linzen gaar zijn kunnen deze afgegoten worden, brunoise van de rode biet gesneden worden en deze twee met elkaar mengen. Hak de kruiden zeer fijn. Voeg de bloemkool als laatste toe aan de salade, maak op smaak met peper, zout en de balsamico. Kook de eitjes zodat de dooier vloeibaar blijft in 4 minuutjes. Was de worteltjes grondig, snijd ze in de lengte doormidden, wrijf ze in met olijfolie en rooster ze gaar in een oven van 180 graden. Leg ondertussen de salade op de borden, bestrooi rijkelijk met de verse kruiden. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen, geef 2 helften op de salade en daar op het eitje, prik het eitje open zodat de inhoud over de salade loopt, draai dan nog een keer wat zout eroverheen.



## Thaise nems met wortelnais en curry

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
loempiavelletjes	10-15	
shii-takes	100	gram
chinese kool	½	
soyascheuten	100	gram
gember, geschild	4	cm
winterwortel	1	
knoflook	3	tenen
hele fijne mihoen	80	gram
silken tofu	200	gram
druivenpitolie	200	ml
sap van halve citroen	½	
mosterd	1	el
knoflook, uitgeperst	2	tenen
kurkuma	½	theel
kerrie naar smaak		
zout		
wortelpuree	150	gram
chilisaus	200	ml
zoute sojasaus	1	el
gembersiroop	1	el
sesamolie	½	el
sesamzaadjes geroosterd	½	el
verse koriander	1	el
eigeeltjes	2-3	

Pers de knoflook, maak fijne julienne van de kool en shii-takes en zet ze kort aan met de knoflook in een wokpan of koekenpan. Meng de scheuten en fijngesneden wortel eronder en laat even meegaren. Meng de mihoen (maak deze volgens voorschriften op de verpakking) eronder, maak goed op smaak sojasaus en sesamolie, ben met de laatste zeer voorzichtig hij overheerst gauw. Laat de tofu uitlekken, mix deze met de staafmixer samen met het citroensap, mosterd en de knoflook. Voeg al mixend geleidelijk aan de olie toe net alsof je gewone mayo maakt, tot de gewenste dikte. Voeg de wortelpuree toe en maak op smaak met de kurkuma, kerrie, zout en evt. peper. Gewone mayo, neem een heel ei en 1 eidooier, meng met de mosterd en citroensap, mix geleidelijk met de olie en vanaf hetzelfde. Rooster de zaadjes, dit gaat heel snel verkeerd dus let goed op dat ze niet te donker worden. Meng met de overige ingrediënten. Maak loempiaatjes met de vulling, er zal vulling teveel zijn, geef het bij het gerecht. Leg de velletjes ruitvormig voor je, leg vulling daar waar de punt een stuk breder wordt laat het binnen het velletje blijven. Neem de punt en leg deze over de vulling en maak een rolletje door deze strak en stevig te vormen. Sla nu links en rechts het velletje naar binnen zodat de vulling gevangen zit, strijk de bovenste punt in met eigeel en rol strak op.

Frituur de rolletjes in olie van 175 graden, geef ze met de chilisaus en de wortelnaise en evt. rest van de vulling.

## **VOORGERECHT** Burrata met sinaasappel en lavendelolie

---

### **Burrata met sinaasappel en lavendelolie**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
bollen burrata of betere mozzarella	10	
basilicumcress of 80 gram gewone basilicum	4	
sinaasappels, middelgroot	5	
geperst	5	knoflooktenen
korianderzaad geroosterd tot ze ploppen	2	el
gedroogde lavendel	1	el
olijfolie	100	ml
heldere vloeibare honing	2	el
grof zeezout		

Het volgende gerecht is van Ottolenghi, het heeft niet veel werk maar is superlekker, tafel wat langer na, na dit gerecht. Doe de olie in een kleine steelpan met de honing, lavendel en de knoflook en een theel. Zout, breng heel zachtjes tot aan kookpunt en haal meteen van het vuur, dit luistert nauw geen frituur!! Blijf nu roeren tot de olie kouder is doe daarna de korianderzaadjes erbij. Snijd de schil voorzichtig van de sinaasappels af, maak horizontale plakken van 1 cm dik, leg ze op een plaatje en verwijder evt. pitten, dek af. Leg dakpansgewijs de sinaasappelplakken op de borden, leg er een burrata tegenaan en druppel de olie met zaadjes en al eroverheen, garneer met basilicumcress en als die er niet is trek dan stukken van de basilicum en garneer daar mee.

**Ham-Q-burgers**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappel in blokjes	400	gram
quinoa	400	gram
gedroogde cranberries/rozijn/abrikoos mix	100	gram
platte peterselie fijngehakt	3	el
arrowroot	40	gram
eiwitten	3-4	
olijfolie		
himalaya zout of grof zeezout		
avocado's	4	
citroensap		
peper		
zout		
puntpaprika's	5	
ciabattabroden, al afgebakken en afgekoeld	2-3	
rode uien	5	
sushiazijn		
groene krulsla	1	krop
lange prikkers	10	
groene olijven	10	

Verwarm de oven tot 180 graden, besprenkel de blokjes zoete aardappel en gaar ze in ongeveer 30 minuten, controleer gaarheid. Maal ze fijn met staafmixer/blender. Spoel de quinoa in een zeef. Gaar de quinoa in anderhalve keer hoeveelheid water. Als ze gaar zijn meng ze dan met de bataat. Meng het geheel nu met de vruchtjes, eiwitten en arrowroot. Vorm hiervan hamburgers en bak ze goudbruin in olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Voeg indien nodig nog wat arrowroot toe, niet teveel. Haal het vruchtvlees uit de avocado's, mix ze en maak hoog op smaak met de overige ingrediënten, doe in een spuitzak. Zet de oven op 180 graden, leg de paprika's in een ovenschaal en wrijf ze goed in met olijfolie, pof ze gaar, haal ze uit de oven en dek ze af met plastic folie, laat de afkoelen. Ontvel ze, laat in lang plakken, haal de pitjes en steeltjes eraf en bestrooi met peper en zout, ze vormen een onderdeel van het beleg. Maak ronde hamburgerbroodjes van de afgekoelde broden. Gooi de restjes weg. Snijd ze open en smeer een beetje olie aan de binnenkant. Verhit nu een grillpan en maak grillstrepen aan de binnenkant voor extra smaak, doe dit vlak voor opdienen. Maak ringen van de uien, zet wat olijfolie aan in een koekenpan, fruit de uien glazig, voeg een laagje sushiazijn toe en laat op laag vuur garen, haal ze uit de pan leg ze op een plaatje of bord en bestrooi met peper, onderdeel van beleg. Trek bladeren van de sla, was hem grondig en droog hem. Maak een vinaigrette naar eigen smaak en inzicht, doe hem in een grotere kom en haal vlak voor opdienen de sla vlot door de vinaigrette en klop dit boven de kom af. Bouw de hamburgers op, brood, avocado, paprika, hamburger, avocado, ui, sla, avocado, brood, zet hem vast met een prikker en olijf.



## Oosterse trifle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cointreau	5	el
rasp van sinaasappels	2	
rasp van citroenen	2	
poedersuiker	150	gram
cake of bisquit	500	gram
turks fruit	20	stuks
vanillevla	500	ml
slagroom	500	ml
griekse yoghurt	500	ml
rozenwater	3	el
sap en pitten van 3 granaatappels		
gedroogde rozenblaadjes		
gehakte pistachenootjes	100	gram
gezeefde bloem	200	gram
kristalsuiker	200	gram
ei	200	gram
boter	200	gram
vanillesuiker	1	zakje
volle melk	500	ml
suiker	100	gram
vanillestokje	1	
custardpoeder	20	gram
eidooiers	2	

Maak een mengsel van de Cointreau, rasp en de helft van de poedersuiker. Maak \* en maak \*\*. Als de vla is afgekoeld roer je het rozenwater erdoorheen. Klop de slagroom met de rest van de poedersuiker tot zachte pieken. Roer de yoghurt los en spatel de room door de yoghurt. Maak een laagje vanillevla op het Turksfruit en daarop een laagje yoghurt, zet dit in de keeling. Vlak voor opdienen: Besprenkel met granaatappelsap en Bestrooi met de pitten, nootjes en rozenblaadjes. Zet de oven op 17 graden, maak cakebeslag. Klop de poedersuiker en kristalsuiker met de eieren tot een bleke luchtige massa. Smelt de boter en laat deze even afkoelen en voeg deze al draaiend toe aan de eimassa. Vouw met een spatel de gezeefde bloem toe. Bak de cake gaar op een plaat dus niet in een cakevorm, controleer na 1 minuten de gaarheid. Als de cake is afgekoeld Snijd je hem in kleine stukjes, vult er de glazen mee, er zal nog cake overblijven, de bodem is bedekt met de cake. Druppel hier het Cointreau mengsel overheen, leg daar het fruit op. Breng 450 ml melk aan de kook samen met 50 gram suiker. Voeg het vanillemerg aan de melk toe en doe het stokje er ook bij, laat een half uurtje staan. Roer de 50 ml melk met de 50 gram suiker samen met de custard en de eigelen tot een papje. Haal evt. vel en stokje uit de melk en verhit weer tot kokend, maak familie met het eimengsel door wat hete melk al roerend eraan toe te voegen en blijf roeren, doe dit mengsel terug in de melk en gaar de vla op middelhoog tot laag vuur totdat hij gaar is en bindt, blijf voortdurende roeren met een spatel zorg dat het geheel niet aanbrand doe het evt. op de

vlamverdeler. Zeef daarna de hete vla, doe de vla in een bak en leg er plastic folie op om velvorming te voorkomen, zet in de koeling.