

2017 februari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Grotchampignons in een jasje

Grotchampignons in een jasje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grotchampignons	500	gr.
wieckse witte	500	ml
gementerpoeder	1	theel
zout		
peper		
bloem	4	el
limburgs oud bruin	100	ml
magere kwark	100	gr.
knoflook	0.5	teen
melk		

Marineer de schoongemaakte grotchampignons ca. 1 uur in een mengsel van Wieckse Witte, gementerpoeder, peper en zout. Maak van de bloem, zout en het koude Limburgs Oud Bruin een traag lopend beignetbeslag. Dompel hierin de uitgelekte grotchampignons. Laat ze heel goed uitlekken en frituur ze daarna op 180°C goudbruin. Maak een sausje van kwark, uitgeperste knoflook en evt. melk om het sausje wat dunner te maken. Presentatie: Leg enkele gefrituurde champignons op een bordje en serveer er een beetje saus in een klein kommetje bij.

Zuurkoolbitterballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurkool	300	gr.
eieren	2	
uien fijngesnipperd	2	
roomboter	6	el
gekookte ham fijngesnipperd	100	gr.
cornedbeef fijngesnipperd	100	gr.
knoflook fijngesnipperd	4	tenen
bloem	6	el
fijngesnipperde peterselie	2	el
runderbouillon	200	ml
worchestershire saus		
zout		
paneermeel		

Fruit de ui en de knoflook lichtbruin in de boter. Voeg de ham en de cornedbeef toe en meng alles goed. Strooi er wat bloem over en laat het geheel bruin bakken. Knijp de zuurkool goed uit en snipper hem fijn. Meng 2 eieren, de zuurkool, worchestershiresaus, peterselie en de bouillon en laat op matig vuur al roerend dik worden. Breng indien nodig op smaak met zout en peper. Meng met het vleesmengsel en laat afkoelen. Draai er na afkoelen bolletjes van ter grootte van een walnoot. Klop de 4 eieren los. Om te paneren een schaalpje met bloem, een schaalpje met de losgeklopte eieren en een schaalpje met paneermeel klaarzetten. De bolletjes eerst door de bloem, daarna door het ei en tenslotte door het paneermeel wentelen. In frituurvet van 175°C. mooi bruin bakken. Op keukenpapier laten uitlekken en warm serveren.

Limburgse Forelfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager ontbijtspek	250	gr.
knoflook	2	tenen
tijm	0.5	el
bieslook	0.5	bos
witte wijnazijn	100	ml
roomboter		
limburgse appelstroop	0.5	pot
appelsap	500	ml
hele forellen	5	
bloem		
zout		
peper		

Snipper de knoflook en de bieslook. Snijd het ontbijtspek in reepjes, bak het bruin en knapperig en voeg de knoflook en de kruiden toe. Laat garen, voeg de azijn toe en roer door. Voeg 4 eetl. appelstroop toe, en laat deze in de saus smelten. Verdun de saus tot de gewenste dikte met een beetje appelsap. Enkele eetl. appelstroop verdunnen met appelsap en verwarmen tot schenkstroop. De forellen langs de graat fileren en de graten verwijderen. De huidkant bestrooien met peper, zout en bloem. De filets in de roomboter op de huidkant goudbruin en krokant bakken in de roomboter. Als ze gaar zijn even omdraaien en uit de pan halen. Presentatie: Leg op een warm bord een lepel van het spekmengsel en hierop een forelfilet met de huidkant naar boven. Schep de rest van de saus er om heen. Trek met de appelschenkstroop mooie streepjes over de forel en garneer met een takje verse tijm.

Limburgse mosterdsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	500	gr.
sjalotjes	5	
roomboter	4	el
knoflook	2	tenen
slagroom	500	ml
cognac	4	el
limburgse mosterd	4	el
runderbouillon	1	l
peper		
zout		
peterselie	0.5	bos

Snipper de sjalotjes goed fijn. Champignons in plakjes snijden., snipperen en in de roomboter samen met de sjalotjes goudbruin bakken. Pers de knoflook erbij en voeg dan de runderbouillon en de cognac toe. Breng aan de kook en laat 20 min. zachtjes koken. Voeg de slagroom toe. Blender de soep en breng op smaak met peper, zout en de mosterd. Klop de slagroom stijf met wat peper. Presentatie: Schep de soep in een warm bord en schep een bolletje peperroom in het midden. Leg er een toefje peterselie op.

Kip met Limburgse bloedworst en biersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouten (hele bouten geen drumsticks)	10	
bloedworsten	2	
appels	3	
varkensnet		
gulpener dort	2	flesjes
roomboter		
gewelde zwarte pruimen zonder pit	500	gr.
kruimige aardappels	1250	gr.
melk		
uien	3	kleine
witlof	10	struikjes
poedersuiker		

Ontbeen de bouten en maak het bovenbeen goed schoon. Kruid ze met peper en zout. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de bloedworst in kleine blokjes. Bak de bloedworst en appelblokjes in wat roomboter en laat afkoelen. Vul de boutjes met dit mengsel en pak ze in met het varkensnet. Bak ze goudbruin in de roomboter. Blus af met het bier en laat ca. 30 min. sudderen. Kook de pruimen even op zodat ze wat zachter zijn. Ze moeten heel blijven. Kook de aardappels en stamp ze met wat melk tot puree. Maak de uien schoon, snipper ze en smoor ze in wat boter. Voeg de gesmoorde uien en een derde van de zwarte pruimen toe aan de puree. Leg 10 hele pruimen apart. Haal de bouten uit de pan, kook de saus iets in en voeg de rest van de pruimen toe. Breng op smaak met zout en peper. Buitenste bladeren van de witlof verwijderen, struikjes in de lengte doormidden snijden en de harde stronk eruit halen. In een pan zachtjes garen in roomboter en glaceren met poedersuiker. Presentatie: Leg het vlees uit het midden op een warm bord. Maak met een spiegeltje van de saus eronder en leg hierop met behulp van een steker een rondje aardappelpuree. Leg op dit rondje een zwarte pruim. Leg de 2 halve struikjes witlof aan de andere kant.

Wentelteeftjes met geitenkaas en stroopsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rozijnenbrood	20	sneetjes
verse geitenkaas aan een stuk in rolvorm	500	gr.
sjalotjes	3	kleine
witte basterdsuiker	50	gr.
limoenen	2	
calvados		
roomboter		
appels	5	
appelstroop	10	el
citroenzijde		
eieren	8	
melk	250	ml
vanillesuiker	3	zakjes
kaneelsuiker	5	el

Snijd de geitenkaas in 10 plakjes. Steek uit het rozijnenbrood rondjes ter grootte van de geitenkaasplakjes. Sjalotjes schoonmaken, snipperen en fruiten in wat boter. Basterdsuiker toevoegen en afblussen met limoensap en calvados. De appels schillen en in blokjes snijden. Appels fruiten in wat roomboter, sjalot erdoor mengen en langzaam laten garen. De appelstroop verwarmen met een scheutje citroenzijde en wat water. Het moet een schenkbaar stroopje worden om het bord mee te versieren. Eieren kloppen met de melk, basterdsuiker en de vanillesuiker. Laat het rozijnenbrood hierin weken. Bak het brood in roomboter. Presentatie: Maak een torentje van een snee brood, een plakje geitenkaas en weer een snee brood. Bestrooi met kaneelsuiker en leg op het torentje een lepeltje appelcompote. Nappeer het stroopsausje om het taartje.