

2017 maart

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Scampi diabolique

Scampi diabolique

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote scampi	20	stuks
olijfolie	0,5	dl
kleine wortel	1	stuks
ui	1	stuks
rode paprika	0,5	stuks
knoflook	1	teentje
witte wijn	2	dl
water	1	dl
groentebouillon	1	eetlepel
ketchup	2	el
tomatenpuree	2	el
room	3	dl
dragon	5	takjes
chilipeper naar smaak		
peper en zout		

1. Snijd de groenten in zeer fijne brunoise 2. Pel de scampi's, laat staartje zitten en verwijder het darmkanaal 3. Bak de met peper en zout gekruide scampi aan weerszijde in de olijfolie gedurende 2 minuten 4. Voeg de groente toe 5. Blus af met witte wijn, water, de groentebouillon, ketchup, tomatenpuree en de room. 6. Roer goed door en laat inkoken 7. Snij de chilipeper klein en voeg toe naar smaak 8. Voeg de gehakte dragon toe als laatst als de saus mooi gebonden is

Victoriabaarsmousseline met saffraanhollandaisesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
victoriabaars	500	gr.
eieren	2,5	stuks
zout	15	gr.
kerstomaatjes	10	stuks
room	5	dl
cayenne peper	2	mespuntjes
boter		
witte wijn	2,5	dl
azijn	1	scheutje
sjalotjes	2	stuks
saffraan	12	draadjes
eidooiers	7	stuks
cayennepeper en zout		
wilde spinazie	75	gram
olie		
waterkers		

1. Snij de victoriabaars in kleine stukjes en vries licht aan 2. Doe de victoriabaars met de eieren, zout en cayenne peper in de blender. 3. Voeg als het mengsel goed fijn is de room toe en roer goed door. 4. Druk de mouse door een fijne zeef en erna in een spuitzak. 5. Ontvel de tomaatjes en beboter de timbaaltjes 6. Spuit de timbaaltjes halfvol, doe er een kerstomaatje in en spuit vol 7. Zet de timbaaltjes in een met water gevulde schaal gedurende 8 minuten in een voorverwarmde oven van 210 graden Celsius. Doe de witte wijn met een scheut azijn, de fijn gesnipperde sjalotjes en de saffraandraadjes in een pannetje en laat dit tot de helft inkoken. Laat afkoelen dit is de castric. Klaar de boter. Klop de eierdooiers met de castric au-bain marie tot deze gaat binden. Haal van de warmtebron en giet er met een dun straaltje de geklaarde boter door. Breng op smaak met cayenne peper en zout en verdun eventueel met water. Wok met wat olie de spinazie.

Lasagne van gegrilde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	stuks
gele paprika	2	stuks
courgettes	2	stuks
venkel	2	stuks
tomaten	8	stuks
tomatenpuree	2	el
knoflook	2	teentjes
tijm	4	takjes
laurierblad	2	stuks
aardappelzetmeel	4	koffielepels
kleine uien	2	stuks
olijfolie		
peper en zout		

Snij de aubergines, courgette en de venkel in plakjes en gril deze zonder vetstof. Snij de paprika in parten en gril deze eveneens. Snij de ontvelde tomaten in blokjes en vang het sap op. Snipper de uien fijn en stoof deze aan in olijfolie, voeg de tomatenpuree toe. Voeg de tomatenblokjes, de teentjes knoflook, tijm en laurier toe en laat zachtjes sudderen. Meng het tomatensap met het aardappelzetmeel en voeg toe aan de saus en laat nog een minuutje doorkoken. Breng de saus op smaak en verwijder de knoflook en de kruiden. Kruid de gegrilde groenten en besprenkel met olijfolie. Schik de groenten in een serveerring of vierkant in verschillende laagjes met telkens een lepel tomatensaus ertussen. Serveer lauw op met wat saus erom en wat tijm decoratie.

Rollade van kip met lentegroen en chivrysaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bresse kippen of parelhoenderen	5	stuks
kippenlevertjes	200	gram
champignons	20	stuks
appel	1,5	stuks
kleine wortel	2	stuks
eiwitten	2	stuks
sjalotjes	3	stuks
slagroom	8	el
uien	2	stuks
wortel	1	stuks
laurier		
peper en zout		
bindtouw		
karkassen van de kip		
witte wijn	2,5	dl
tijm	2	takjes
kippenbouillon	5	dl
room		
groene kruiden	2	el
peultjes	30	stuks
groene asperges	10	stuks
doperwten	8	el
sperzieboontjes	30	stuks
lente uitjes	10	stuks
krieltjes	30	stuks
peper zout		
boter		

Uit de kippen de filets en de pootjes uitsnijden; van de filets het vel verwijderen. Maak van de vleugeltjes en een deel van de karkassen een bouillon met ui wortel e.d. De levertjes schoon maken, de appels en wortelen schillen, champignons schoon borstelen en alles in fijne brunoise snijden. Met de fijn gesnipperde sjalotjes kort stoven in boter en goed op smaak brengen. Laat afkoelen en meng met eiwit en opgeklopte room. De filets opensnijden en platkloppen in folie. De vulling in het midden verdelen, oprollen en opbinden. De rolletjes vacumeren. De rolletjes circa 1 uur sovide garen op 62 graden Celsius. De rolletjes voor het serveren aanbruinen. De pootjes kruiden en in de boter bakken. De in stukken gehakte karkassen aan bruinen de in stukken gesneden sjalotjes en wortelen mee stoven. Afblossen met de bouillon en witte wijn. Laurier en tijm toevoegen. Laten inkoken en zeven. Groene kruiden toevoegen en saus met room afmaken. De groenten panklaar maken in staafjes van 4 cm net voor serveren beetgaar stoven in boter en kruiden. De aardappelen voorkoken kruiden en afbakken.

Grand Marnier Ijssoufflé met sinaasappel en Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0,75	liter
suiker	200	gram
eigelen	4	stuks
eiwitten	4	stuks
gelatine	4	blaadjes
grand marnier	1,5	dl
eierdooiers	3	stuks
witte wijn	0,5	dl
sinaasappels	2	stuks
boter		
munt		

Week de gelatine. Klop au bain-marie de eigelen, de suiker en de likeur tot een lichtgele massa. Neem van de warmte bron en voeg de uitgeknepen gelatine roerend toe. Koel goed terug in koudwaterbad. Klop de room bijna stijf en voorzichtig onder de likeurmassa. Klop het eiwit stijf en meng deze met de roommassa. Bekleed de 10 bakjes met strip en vul af en laat opstijven in de koeling. Klop de eidooiers met de suiker op en voeg vervolgens de likeur en wijn toe en verwarm al kloppend au bain marie tot een luchtige massa. Snij de sinaasappels in 10 mooie dunne plakken en bak deze in de roomboter.