

# 2017 april

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** Duo van oesters

---

## Duo van oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	20	
geraspte oude kaas	2,5	el
gehakte pistachenootjes	2,5	el
fijngeknipte bieslook	2,5	el
crème fraîche	5	el
gember fijngehakt	2,5	bolletjes
bosuitjes in ringetjes	2	
rode peper zonder zaadjes fijngehakt	1/2	
japanse sojasaus		

Steek de oesters een voor een open door ze in een hand tussen een dubbelgevouwen doek vast te houden, met een oestermes open te wrikken en de sluitspier door te snijden. Snijd de oesters los uit de schelpen. Schenk de schelpen leeg en leg de oesters in de diepe schelphelften terug. Pas op voor evt. splinters. Verwarm de ovengrill voor. Meng de kaas met de pistachenootjes en de bieslook. Leg 10 oesters in de schelp op een bakplaat. Verdeel de crème fraîche erover en strooi hierover het kaasmengsel. Schuif de oesters 10 cm. onder het hete grill-element en laat ze in 3-4 min. licht kleuren. Leg de andere 10 oesters in de schelpen in een stoommandje. Verdeel de gember, bosui en wat rode peper erover. Druppel er wat sojasaus over en hang het stoommandje boven een pan met kokend water. Dek af en stoom de oesters in 3-4 min. gaar. Presentatie: Leg op een langwerpige bordje 2 verschillende oesters naast elkaar en serveer direct.

## Tartaar van makreel met zwarte boontjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele makrelen	8	
sjalotjes fijngesnipperd	4	
zout		
peper		
olijfolie	6	el
limoen	1	
zwarte boontjes	1	blikje
knoflook fijnggehakt	2	tenen
sojasaus	2	el
radijsjes	8	
wakame zeewier	1	bakje
cassavakroepoek	1/2	zak

Fileer de makrelen, verwijder zorgvuldig alle graten en hak de filets tot een fijne tartaar. Leg de gesnipperde sjalotjes in een zeef, giet er kokend water over en laat afkoelen. Voeg de helft van de sjalot toe aan de makreeltartaar. Voeg peper en zout toe en maak er met 3 eetl. olijfolie een mooie smeùge massa van. Rasp 1 theel. schil van de limoen en roer dit door de tartaar. Verhit de overige 3 eetl. olijfolie, fruit hierin de knoflook en de rest van de sjalot zonder te kleuren. Voeg de afgespoelde en uitgelekte zwarte boontjes toe en blus af met sojasaus. Laat afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes. Snijd de limoen in halve dunne schijfjes. Presentatie: Verdeel de tartaar en de zwarte boontjes over de glaasjes. Versier met zeewier, plakjes radijs, een schijfje limoen en een stukje cassavekroepoek.

## Wortelsoep met Texelse garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
groentebouillon	800	ml
winterwortel geschraapt en geraspt	500	gr.
uien gesnipperd	2	
kerriepoeder	1	theel
kookroom	200	ml
zeekraal	150	gr.
grijze garnalen	225	gr.

Verhit de olijfolie in een soeppan en smoor hierin de wortel, ui en kerriepoeder. Schenk de groentebouillon erbij en kook zachtjes 10 min., meng de kookroom erdoor en verwarm zonder te koken. Giet kokend water over de zeekraal en laat even uitlekken. Presentatie: Verdeel de soep in warme borden. Leg een hoopje zeekraal in het midden en verdeel de garnalen erover.



## Lamsrack met ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks	2	à 3
olijfolie	150	ml
verse tijm		enkele takjes
zout/peper		
lamsbotten in stukken gehakt		
mirepoix van ui, wortel en bleekselderij	75	gr.
knoflook geperst	1	teen
kalfsbouillon	500	ml
tomatenpuree	1/2	el
bouquet garni met veel tijm, laurierblad, rozemarijn, blad prei, peterseliestengels	1/2	
courgettes	2	
trostomaten	10	
knoflook	2	tenen
tijm		takje
rozemarijn		takje
sjalotjes	3	
rode en gele paprika	375	gr.
courgette	125	gr.
aubergine	150	gr.
middelgrote vastkokende aardappelen	10	
tomaten	4	
roomboter	100	gr.

Verwarm de oven voor op 90 °C voor alle onderdelen. Been de lamsracks uit en snijd ze in noisettes. Bewaar de botten. Leg de noisettes in een schaal, giet de olijfolie erover en voeg de takjes tijm en peper toe. Keer ze even om zodat beide zijden gelijkmatig met olie en tijm bedekt zijn. Laat op een koele plaats marineren tot gebruik. Verhit voor de saus de olijfolie in een pan en bak hierin de lamsbotten bruin. Voeg de mirepoix en de knoflook toe en bak tot ze bruin zijn. Voeg vervolgens al roerend de tomatenpuree en de bouillon toe en kook 1 min. door. Voeg het bouquetgarni (verpak de kruiden in een donkergroen prei- en blad prei en bind het bosje met een touwtje vast) toe, breng aan de kook en schuim af. Temper het vuur en kook 30 min. in. Zeef en breng op smaak met zout en peper. Snijd de ongeschilde courgettes met de mandoline of snijmachine in lange schijven. Grill de schijven even op de grillplaat zodat ze mooie strepen krijgen. Hak de knoflook, tijm en rozemarijn fijn en meng in een kommetje. Laat het groene steeltje aan de tomaten zitten. Kruis de tomaten aan de bolle kant kruiselings in en dompel ze 20 sec. in kokend water. Trek het velletje rondom omhoog, maar laat het aan de bovenkant en het steeltje vast zitten. Zet de tomaten in een braadslee, besprenkel ze met wat olijfolie en bestrooi ze met het kruidenmengsel. Zet ze circa 25 min. in de oven. Ze mogen niet inzakken. Snipper de sjalot en de knoflook. Snijd de paprika, courgette en aubergine in blokjes. Verhit een scheut olijfolie in een diepe pan en fruit de sjalot en de knoflook. Voeg de groenten

toe en bak ze mee. Ze moeten knapperig blijven. Breng op smaak met zout en peper. Schil de aardappelen en snijd ze op de mandoline in mooie dunne plakjes en laat ze met wat zout in de stoompan garen. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snijd er 10 mooie dunne plakjes uit. Leg een rij aardappelschijfjes dakpansgewijs op een ingevet vel aluminiumfolie, leg er een plakje tomaat op en rol stevig op. Draai de uiteinden dicht en verwarm de rolletjes 5 min. in de oven. Verhit vlak voor het opdienen de roomboter in een grote koekenpan, bestrooi de noisettes met zout en peper en bak ze aan beide zijden mooi bruin maar ze moeten van binnen nog rosé zijn. Presentatie: Leg uit het midden van een warm bord een ring. Bekleed de binnenkant met een courgettereep zodat de grillkant tegen de ring zit. Vul de ring met ratatouille en druk goed aan. Verwijder de ring en zet er voorzichtig een tomaat op. Leg de noisettes dakpansgewijs ernaast en druppel er wat saus op en omheen. Leg de aardappelrol ernaast.

## DESSERT Rood fruit met vanilleijs en honingmadeleines

### Rood fruit met vanilleijs en honingmadeleines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	125	gr.
roomboter	125	gr.
fijne kristalsuiker	50	gr.
honing	70	gr.
eieren	2	
eidooiers	6	
suiker	150	gr.
volle melk	400	ml
slagroom	500	ml
vanillestokjes	2	
aardbeien	375	gr.
frambozen	250	gr.
munt	1/2	bosje

Verwarm de oven voor op 175°C. Zeef het bakmeel. Klop in een grote mengkom de roomboter met de suiker en de honing licht romig en spatel het bakmeel erdoor. Klop de eieren een voor een door het beslag en laat het op een koele plaats 20 min. rusten. Vul de holletjes van een madeleine-bakplaat voor 2/3 met het beslag. Bak de cakejes 10-12 min. en laat ze kort in de vorm afkoelen. Ze vallen dan makkelijker uit de vorm. Roer de eidooiers en de suiker met de mixer tot de massa wit is. Snijd de vanillestokjes in de lengte open en doe ze met de melk en de slagroom in een pan. Breng aan de kook. Zet de pan au bain Marie. Verwijder de vanillestokjes en roer het eidooier/suikermengsel door de melk. Blijf kloppen tot de crème als een lint aan een lepel blijft hangen. Draai er in de ijsmachine ijs van, maar doe er als het ijs half stijf is nog 2 eetl. honing door. Bewaar tot gebruik in de diepvries. Was de aardbeien en haal de kroontjes er af. Snijd ze als ze erg groot zijn in 2 stukken. Presentatie: Leg in het midden van een met poedersuiker bestrooid bord met behulp van een ring een rondje aardbeien/frambozen. Leg er aan een kant een of twee madeleines naast en aan de andere kant twee quenelles vanilleijs. Garneer het fruit met een toefje munt.