

2017 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE WALDORF ON A STICK

WALDORF ON A STICK

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1/2	
granny smiths appels	1000	g
extra granny smiths appel	1	
ei	1	
griekse yoghurt	35	g
walnotenolie	200	ml
walnoten	13	
blaadjes gelatine	6	
appelcress of begoniabloemetje		
sputzak		
sate prikkers		

WALNOOTCRÈME: 1. Scheid het ei. 2. Mix yoghurt en eiwit in een maatbeker met de staafmixer. 3. Voeg de walnotenolie druppelsgewijs toe tot er een dikke massa ontstaat. 4. Vul er een spuitzak mee en reserveer koel. **APPELGELEI:** 5. Maak 250 ml vers appelsap van appels met schil in sapcentrifuge en zeef of neem appelsap. 6. Week gelatine in koud water. 7. Breng het appelsap aan de kook en roer er van het vuur af de uitgeknepen gelatine door; het moet nog een beetje vloeibaar blijven. **WALNOTEN:** 8. Warm de oven voor op 180 °C. 9. Verdeel de walnoten op een bakplaat en rooster ze in een paar minuten goudbruin. 10. Laat iets afkoelen en hak ze fijn met een snufje zout. **WALDORF:** 11. Schaaf op een mandoline dunne plakjes van 1 appel en van een 1/2 knol selderij. 12. Steek uit met een steekring. 13. Blancheer appel en selderij apart van elkaar kort in gezouten water en dompel direct in ijswater. 14. Maak stapeltjes van de plakjes: neem eerst een plakje selderij, dan een plakje appel, herhaal dit 5x. 15. Prik er een cocktailprikkers in en haal de stick 3 maal door de appelgelei. 16. Rol of besprenkel de sticks vervolgens door de gehakte walnoten. **PRESENTEREN:** 18. Presenteer de sticks staand in een glas. 19. Spuit op elke stick een flinke dot walnotencreme. 20. Garneer met begoniabloempje of appelcress. 21. Amuse wordt staand met een glaasje wijn genuttigd.

BULGUR – ASPERGE – GEPOCHEERD EI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges totaal	26	stuks
asperges voor dip	2	st
olijfolie	30	ml
mosterd	10	g
bulgur	200	g
asperge rauw	2	st
asperge gekookt	2	st
verse tuinkruiden: bieslook, peterselie, postelein		
eieren	10	st
azijn		
zout		
peper		
boter		

ASPERGES: 1. Schil 22 asperges (2 voor de bulgur) en snijd het kontje er af. 2. Geef het afval door aan de makers van de aspergebouillon (gerecht 3). 3. Zet een ruime pan op met koud water, snuifje zout en een klontje boter. 4. Doe de rest van de asperges in het water en breng dit naar het kookpunt. 5. Als het water kookt zet je het vuur uit en wacht je tot de asperges zinken (5 á 10 minuten). Nu zijn ze gaar. 6. Haal de asperges uit het water en verfris ze onder koud water. 7. Hou het kookvocht bij voor de Bulgur. DIP VAN ASPERGES: 9. Kook de asperges en mix met de olijfolie, het asperge kookvocht en de mosterd tot een egale dipsaus. 10. Breng op smaak met peper en zout. 11. Bewaar in de koelkast. BULGUR: 12. Gaar de Bulgur zoals op de verpakking staat, gebruik hiervoor het kookvocht van de asperges. 13. Laat de Bulgur afkoelen. 14. Snij 2 rauwe en 2 gekookte asperge in fijne brunoise en meng deze door de Bulgur. 15. Snij de bieslook en peterselie fijn, meng deze onder de Bulgur. 16. Voeg beetje olijfolie toe en breng op smaak met peper en zout. 17. Bewaar in de koelkast. GEPOCHEERD EITJE: 18. Breng water aan de kook in een ruime en brede pan. 19. Als het water kookt voeg je enkele eetlepels azijn toe. 20. Breek de eieren elk in een apart kommetje. 21. Als het water kookt, mag je het zachter zetten zodat het juist zachtjes borrelt. 22. Neem één van de kommetjes en laat dit zachtjes zakken in het kokend water. 23. De gaartijd (ongeveer 3 minuten) is afhankelijk van de grootte van het ei. 24. Als het eitje goed is met een schuimspaan er uit scheppen en dompellen in ijswater. 25. Pocheer alle eieren. PRESENTEREN: 26. Bak de 20 asperges kort aan met een beetje boter, kruid met peper en zout. 27. Serveer de gepocheerde eitjes met gebakken asperges en de frisse salade van Bulgur. 28. Werk af met de dip van asperges en enkele blaadjes postelein.

ASPERGESOEP MET DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
kippenbouillon van blokje	500	ml
room	200	ml
zout		
witte peper		
geconcentreerde aspergebouillon	250	ml
agar agar	2	g
gelatineblaadjes	2	
valderama ocal organic	200	ml
zalmfilet incl. buik	380	g
sinaasappel	1	
citroen	1	
sojasaus		
dashi kombu	5	g
druivenpitolie	3	el
kikkoman sojasaus	5	ml
dashi	100	ml
mirin	25	ml
sjalot		
bieslook		
rookolie		
fleur de sel		
citroensap		
tahoon cress		
griekse yoghurt	100	g
sesampasta	30	g
knoflook	1	teentjes
sushi-azijn	10	g
honing	15	g

2 BOUILLONS: 1. Maak kippenbouillon van een blokje. 2. De asperge-schillen krijg je van de makers van het 2e gerecht. 3. Kook de schillen in ruim water met zout. 4. Laat de soep ongeveer 25 min op laag vuur garen en roer regelmatig over de bodem. 5. Zeef de aspergebouillon en bindt een deel (circa 500 ml) met de boter de bloem. 6. Pureer eventueel de soep tot de gewenste gladheid. ASPERGESOEP: 7. Kook 400 ml aspergebouillon, 400 ml kippenbouillon en 200 ml room in tot de juiste smaak. 8. En laat verder inkoken. 9. Breng op smaak met zout en witte peper. ASPERGENOEDELS: 10. reduceer 500 ml. aspergebouillon tot de helft. 11. Week de gelatineblaadjes. 12. Breng de aspergebouillon samen met de agar agar aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. 13. Giet in een maatbeker en monteer direct

met de olijfolie met behulp van een staafmixer. Dit lijkt op mayonaise. 14. Zorg dat de massa nog warm is en los er dan direct de geweekte gelatine in op. 15. Stort op een passende plaat zodat een laag ontstaat van ongeveer 4 millimeter dikte en laat afkoelen in de koelkast. 16. Snij in tagliatelle linten (zie werkfoto) en reserveer. ZALM MET YUZU EN TSUYU: 17. Ontvel de zalm en verwijder de bruine delen. Snij de buik af (100g) voor het 2e gerecht, snijd 100 g af voor het derde gerecht en behoud 100 g voor dit gerecht. 18. Snij de zalm in 10 gelijk blokjes. 19. Pers de sinaasappel, je hebt het sap van een ½ sinaasappel nodig. 20. Pers de citroen, je hebt het sap van een ½ citroen nodig. 21. Meng beide sappen voor de yuzu. 22. Breng 500 ml water aan de kook met 5 g Dashi Kombu en laat 30 minuten trekken. Vervolgens zeven. 23. Maak nu de Tsuyu saus: 24. Doe de ingrediënten in een pan en breng aan de kook, kook 15 minuten door. 25. Laat de saus afkoelen. 26. Meng 5 eetlepels yuzu, 5 eetlepels Tsuyu en 3 eetlepels druivenpitolie met elkaar doe met de blokjes zalm in vacuümzak en vacumeer . laat tenminste 20 minuten rusten. 27. Leg een stukje gemarineerde zalm op een lepel en garneer met de zalmeitjes. ZALMTARTAAR BBQ FLAVOUR: 28. Voor de zalmtartaar de zalmfilet fijnsnijden en vermengen met de zeer fijngesneden sjalot, fijngesneden bieslook, rookolie en 2 el restant Yuzusap. 29. Breng op smaak met fleur de sel en citroensap. 30. Maak een quenelle en leg op een lepel. GESCHROEIDE ZALMBUIK MET SESAM YOGHURTDIP: 31. Mix alle ingrediënten voor de sesam yoghurt dip met elkaar in keukenmachine en breng op smaak met zout en peper. 32. Schroei de zalmbuik aan 1 kant heel kort met behulp van een gasbrander. 33. Snijd de zalmbuik op maat (lepelgrootte) in 10 porties. 34. Plaats op een lepel de sesam yoghurt dip, leg er een stukje zalmbuik op met de geschroeide kant boven en garneer met een takje Tahoon Cress. PRESENTEREN: 35. Schuim de aspergesoep op met een staafmixer. 36. Doe de aspergenoedels in een kom en giet de soep erlangs. 37. Plaats de zalmlepels langs de soep en serveer direct. Tip eetvolgorde van de lepels: 1.2.3 (zie nrs. voor de zalmgerechten)

LAM MET ASPERGES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geuldal-lamsracks	5	
knoflook	5	teentjes
rozemarijn	5	takjes
boter	50	gram
hooi kopen in dierenzaak		
kalfsfond	1	pot
sjalotje	1	
worteltje	1	
witte wijn	1	dl
peper en zout		
polenta	150	gr.
slagroom	4	dl
melk	4,5	dl
zout		
olijfolie		
knolselderij zie amuse	1/2	
melk en boter		
asperges	30	
sugar snaps	1000	gr.
hazelnoten	20	gr.

1. Kruid het lam met peper en zout. 2. Bak het vet uit op de vetzijde en bak de andere zijde kort aan. 3. Voeg 50 gram boter met de geplette knoflook en 5 takjes rozemarijn toe en bedruip het vlees. 4. Leg in een schaal een laag hooi, leg het vlees de geplette knoflook en de rozemarijn op en dek af met hooi. 5. Zet de schaal een halfuur op 90 graden in de heteluchtoven. 6. Voeg de boter toe in de pan. 7. Fruit de gesneden sjalot, knoflookteen en wortel aan en blus af met fond en wijn. 8. Voeg rozemarijn toe laat inkoken, zeef en reduceer tot een mooie saus. 9. Kook de melk met de room en het zout. 10. Voeg de polenta toe en laat een paar minuten doorkoken en stort in een vorm en laat afkoelen. 11. Snij de polenta in de gewenste vorm en bak ze in olijfolie mooi krokant. 12. Verwijder de schil van de knolselderij snij in stukjes. 13. Kook de knolselderij gaar en maak met boter en melk een spuitbare puree. 14. Kook de asperges en de sugar snaps (beide apart) beetgaar. 15. Glans de sugar snaps af met een klontje boter. 16. Schaaf de hazelnoten. Presenteren: Leg op een bord de asperges en daarop de lamskoteletjes. Maak op met de gebakken polenta, de knolselderijpuree, de sugarsnaps en de saus.

LIAISON FATALE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne kristalsuiker	200	g
water	200	ml
lychee a 565 gr	2	blikken
rozenwater a 245 ml	1	flesje
roze voedingskleurstof		
diepvries frambozen	500	g
eiwit	100	g
poedersuiker	100	g
maïzena	100	g
kristalsuiker	20	g
frambozen	200	g
suiker	20	g
slagroom	200	ml
geraspte kokos	200	g

ROZEN-LYCHEESORBET: 1. Zet een rvs bak in de vriezer. 2. Kook het rozenwater sterk in. 3. Laat de fijne kristalsuiker en het water in een steelpan lauw worden, zodat de suiker smelt. 4. Laat het afkoelen. 5. Mix de lychees met een beetje van de siroop tot pulp en voeg de lycheepulp, het rozenextract en een druppel roze voedingskleurstof toe. 6. Draai het mengsel in de ijsmachine tot ijs. 7. Schep het ijs over in de koude rvs bak en reserveer in de vriezer. 8. Spreid de rozen-lycheesorbet met behulp van een spatel op vel bakpapier tussen twee linialen van 1 cm dik uit. 9. Strijk de bovenkant mooi glad en strooi dan het geraspte kokos erover. 10. Zet de sorbet terug in de diepvries. FRAMBOZENSORBET: 11. Breng het water en de suiker in een steelpan al kloppend aan de kook. 12. Laat de siroop daarna afkoelen. 13. Maal de frambozen met de mixer fijn en werk de puree door een puntzeef om de pitjes te verwijderen. 14. Meng de siroop en de puree. Zet dit mengsel in de koelkast tot het volledig is afgekoeld. 15. Draai het dan in de ijsmachine tot ijs en bewaar het in de diepvries. 16. Maak bolletjes van de frambozensorbet en zet ook terug in de diepvries. MERINGUESTOKJES: 17. Klop de eiwitten in een kom luchtig met een beetje kristalsuiker. 18. Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij. 19. Blijf kloppen tot de merengue mooi wit is en aan de draden van de garde blijft hangen. 20. Zeef het poedersuiker en maïzena boven de merengue en meng die er met een rubberen spatel doorheen. 21. Verwarm de oven voor op 90 °C. 22. Vul een spuitzak met een gladde spuitmond met dit mengsel en maak lange gladde lijnen op een met bakpapier beklede bakplaat. 23. Spuit er ook wat bolletjes op. 24. Bestrooi de bolletjes met kristalsuiker. 25. Zet het geheel 1 uur in een op 90 °C voorverwarmde oven. COULIS: 26. Kook 300 g frambozen met de suiker tot een coulis. PRESENTEREN: 27. Klop het slagroom stijf. 28. Snijd de frambozen doormidden. 29. Snijd driehoekjes van 7 cm uit de rozen-lycheesorbet. 30. Haal ze nog een keer door het geraspte kokos. 31. Leg er een bolletje frambozensorbet op en dan wat merengue-stokjes en bolletjes. 32. Druk ze licht tegen de sorbet. 33. Garneer het geheel met de helft van de frambozen en strooi er wat poedersuiker over. 34. Schep de rest van de frambozen door de geklopte slagroom. 35. Voeg tot slot wat geklopte slagroom met frambozen en frambozencoulis toe.