

2017 oktober

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Trio van kleine hapjes

Trio van hapjes (camembert, mango en komkommer)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hele ronde camembert a 260 g	1	
cointreau of cognac of grand marnier	2	el
gedroogde abrikozen	50	g
gedroogde cranberry's of rozijnen	20	g
pistachenoten	25	g
stokbrood	1	
olie		
eetrijpe mango	1	
rucola	40	g
parmaham in plakjes	100	g
zwarte peper		
komkommer	½	
kruiden roomkaas	50	g
gerookte zalm in plakjes	50	g
dille	½	bosje
peper		

Ovengebakken camembert: Leg de camembert op een bakplaat prik met vork in en besprenkel met likeur. Snij de abrikozen in reepjes en verdeel samen met de cranberry's en pistachenoten over de kaas. Zet de kaas circa 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Snij het stokbrood in dunne plakken, besmeer met olie en maak in de oven toast. Beleg de toast met een plak warme camembert. Mango Wrapje: Schil de mango en verwijder de pit. Snij in 20 gelijke partjes. Snij de ham in 10 gelijke plakjes. Rol de mango partjes en de rucola strak in de ham plakjes. Bestrooi met zwarte peper. Komkommerhapje: Schil de komkommer en snij in plakjes van 0,5 cm. Leg hierop een tl kruidenkaas, en een dubbel gevouwen plakje zalm, garneer met dille en peper. **UITSERVEREN:** Naar eigen inzicht.

Pompoenhutspot met kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
kruimige aardappelen	500	g
winterpeen	1	
flespompoen	1	
groentebouillonblokje	1	
knoflook	1	teen
kervel	1	bos
citroen	1	
paneermeel	2	el
kabeljauwfilets a 50-60 gram	10	
peper en zout		

2 gepelde uien, geschilde aardappelen en winterpeen grof gesneden en in blokjes (zonder schil en pitten) gesneden pompoen samen met een bouillonblokje gedurende 15 minuten in een pan met water koken. Giet af stoom droog en maak er een stampot van. Breng op smaak met pezo. Verwarm oven voor op 150 graden. Hak knoflook, een ui fijn. Pluk de kervel (bewaars wat voor de garnering) en hak deze fijn. Meng de rasp van de citroen, en het sap van een halve citroen met ui, knoflook, kervel en paneermeel. Leg de filets in een ovenschaal, bestrooi met pezo en het paneermengsel. Gaar in circa 10 minuten.

Heldere wildsoep met bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten en vliezen van wild (gebruik de botten van de haas)	1	kilo
grofgesneden prei	1	
winterwortel in stukken	1	flinke
tomaten	500	gram
knolselderie	50	g
flink zwarte peperkorrels (even geplet)		
wat foelieblaadjes		
laurierblaadjes takje tijm 4 liter water	4	
eiwitten	3	
mager rundergehakt	200	gram
gemengde bospaddenstoelen	250	gram
peper en zout		
wortel	1	
knolselderij	1	
rode paprika	1	
selderij of het groen van de knol	1	bosje
vintage port	3	dl
madeira		

Voor de wildfond: Verwarm de oven voor tot 250 gr C. Laat de botten in een braadslee in de oven bruin worden. Doe ze in een soeppan, met het water. Breng aan de kook en schep het bovendrijvende schuim eraf. Doe dan de groenten en kruiden erbij. Laat de bouillon minstens vijf uur op een laag vuur staan. De wildfond is de dag van te voren bereid. Schep de deksel van de fond. Verwarm de fond. Zeef de bouillon. Meng het eiwit met het gehakt. Klaar de soep met het eiwit/gehakt. Voeg 3 dl vintage port toe en kook in tot de gewenste hoeveelheid. Breng de soep op smaak met pezo. Maak de bospaddenstoelen schoon en kook deze even in een klein deel van de bouillon. Snij de wortel, de knolselderij, de rode paprika en de selderij mooi kleine brunoise. Blancheer de harde groente zeer kort. **UITSERVEREN:** Doe onder in een voorverwarmd diep bord een kleine hoeveelheid van de groenten en de bospaddenstoelen. Schenk hierop de soep en serveer deze met een glaasje madeira.

Ganzenborstfilet met loempia van een atjar van zuurkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gans (circa 2-2,5 kg)	1	
zuurkool	625	g
sushi azijn	125	g
natuurazijn	75	g
suiker	75	g
sambal	12,5	g
kerrie	2,5	tl
vlees van de poten en vleugels		
loempia vellen	10	
eiwit van 3 eieren		
zoete aardappelen	2,5	kg
verse gember	50	gram
bananen	3	
zoete ketjap	500	ml
gebrande sesam	3	el
karkas van de gans		
sjalotjes	3	
wortel	3	kleine
witte wijn	2,5	dl
laurier	2	
tijm	2	takjes
kippenbouillon	5	dl
sinaasappelsap	2,5	dl
rasp van 1 sinaasappel	1	
peper en zout		
cashewnoten	100	g
venecress		
rettich		
miniworteltjes	200	g

Snij uit de gans de borstfilets, de poten en de vleugels. Snij de borstfilets kruislings in. Haal van de poten en de vleugels vlees af. Bak de filets mooi krokant aan op de vetrand bak daarna kort aan op de vleeszijden en laat van het vuur af op de vetlaag in de pan rusten. Kook het in stukjes gesneden vlees van de bouten en vleugels in gezouten water gedurende 15-20 minuten. Atjar: Meng de ingrediënten voor de atjar. Pluk het gekookte vlees en meng deze met de atjar. Loempia: Bestrijk de loempiavellen aan de buiten kant licht met eiwit. Leg de vulling in het midden en rol strak op. Frituur op 180 graden gedurende 4 min. Hete bliksem: Kook de geschilde zoete aardappelen in voldoende vocht. Voeg geschilde gember in stukjes toe met peper en zout. Stoof de zuurkool gaar. Maak een puree van de gezoete aardappel en meng de zuurkool erdoor. breng op smaak met pezo. Snij de bananen in plakjes van ½ cm bestrooi met

suiker en karamelliseer. Sojasaus: Rooster het sesamzaad. Verwarm de ketjap en voeg de sesam en sambal toe. Saus: De in stukken gehakte karkas aan bruinen, de in stukken gesneden sjalotjes en wortelen mee stoven. Afblussen met de bouillon en witte wijn. Laurier en tijm toevoegen. Laten koken en zeven. Sinaasappelsap en rasp toevoegen. Saus reduceren tot ½ of 1/3. Zo nodig de saus binden en op smaak brengen met pezo. Verwarm de filets vlak voor serveren circa 10 minuten op in een oven van 180 graden tot kerntemperatuur van 50 graden. Rooster de cashewnoten en maak parapluutjes van de rettich. Kook de worteltjes beetgaar.

DESSERT Karnemelkse Pruimenflan

Karnemelkse Pruimenflan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boeren karnemelk	2	liter
slagroom	100	ml
suiker	2	el
appel	1	
water	100	ml
patentbloem	250	g
zout	2,5	g
koude boter in blokjes	125	g
koud water	30	ml
eierdooier	1	
springvorm 28 cm	1	
eieren	4	
karnemelk	400	ml
bloem	100	g
vanille stokje	1	merg van
verse pruimen	10	

Karnemelkse Hangop: Spoel een netel- of kaasdoek leg in een vergiet en plaats in een kom. Giet de karnemelk erin en laat dit 24 uur in de koelkast uitlekken (daags ervoor door de cdp uit te voeren). Klop de slagroom op met de suiker en roer de hangop erdoor. Appelchips: Snij de appel in 20 zeer dunne schijfjes. Los de suiker op in het water verwarm en laat de schijfjes circa 15 minuten op een laag vuur trekken tot ze glazig zijn. Haal de schijfjes eruit, laat uitleggen en droog ze op een bakplaat gedurende tenminste een uur drogen op 90 graden in de oven. Deeg: Meng bloem, zout en koude boter tot kruimeldeeg. Voeg water en de dooier toe, kneed door en laat een platte bal in folie gewikkeld tenminste 2 uur rusten in de koeling. Rol deeg uit en bekleed de springvorm. Prik gaatjes in de bodem en bak de taart 5 minuten voor in een oven van 180 graden. Vulling: Mix voor de vulling de eieren, karnemelk, vanillemerg en suiker. Halveer de pruimen en leg deze op de bodem. Giet de vulling erover en bak in circa 45 minuten op 150 graden de taart gaar. Laat afkoelen op een rooster. Serveren: Snij de taart in 10 stukken en serveer met de hangop en de appelchips.