

2017 november

CCN Limburg · Herfst

VOORGERECHT Kruidenstampot met Parmezaan klets kop

Kruidenstampot met Parmezaan klets kop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krumige aardappelen	750	gr.
groentebouillon (blokje)	300	ml
verse tuinkruiden (peterselie, basilicum, bladselderij bieslook)	100	gr.
basilicum voor de olie	1	bos
oude kaas (raspen)	200	gr.
parmezaanse kaas (geraspt)	250	gram
courgette	1	
olijfolie	110	ml
melk		
kleine kookringen of kleine timbaaltjes	10	

1. Schil de aardappels snij in blokjes en kook ze circa 15 min. in de bouillon. 2. Snij de tuinkruiden klein. 3. Snij de basilicum grof en verwarm deze met circa 100 ml olijfolie gedurende 10 min. Zeef en laat afkoelen (alternatief is assumeren). 4. Giet de aardappelen af en maak met olijfolie, de tuin kruiden, melk en de geraspte oude kaas een stampot. 5. Maak van de geraspte Parmezaanse kaas 10 hoopjes op een ingevette bakplaat en verwarm gedurende 2 min in een voorverwarmde oven van 200 C laat afkoelen. 6. Snij de courgette in dunne plakken smeer in met olie en gril in de grillpan met mooie ruitjes. 7. Vet de schaaltes in bekleed met de courgette en schep de stampot erin. 8. Verwarm gedurende 5 min in oven van 200 C. **UITSERVEREN:** Stort de stampotjes op een bord, leg de klets kop van Parmezaan erop en druppel rondom de basilicum olie. Garneer met een toefje groen.

Rettichstampot met Tonijn

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	750	gr.
groentebouillon (blokje)	300	ml
grote rettich	1	
verse tonijnfilet	250	gr.
sjalotjes	2	
balsamicoazijn	200	ml
suiker	2	el
olijfolie		
melk		
pezo		

1. Schil de aardappels snij in blokjes en kook ze circa 15 min. in de bouillon. 2. Schil de rettich en rasp $\frac{3}{4}$ deel. 3. Giet de aardappelen af en maak met geraspte rettich, olie en melk een stampotje. 4. Snij de rettich (hou een deel over voor garnering) en tonijn in fijne brunoise, snipper de sjalotjes fijn en meng door elkaar. Breng op smaak met pezo. 5. Kook de balsamicoazijn met 4 eetlepels groentebouillon en de suiker al roerend tot een stroperige saus. **UITSERVEREN:** Maak op een bord m.b.v. een ring een taartje van de stampot met daarop een laagje tonijntartaar. Garneer met reepjes rettich en druppel er balsamicosausje omheen.

Runderbouillon met Knoedel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oude wittebroodjes	500	gr.
spekjes	100	gr.
wijncervelaatworst	100	gr.
melk	250	ml
eieren	4	
meel (circa)	160	gr.
potten runderfond	2	
peterselie	2	el
nootmuskaat		
zout		
bieslook		

1. Het brood spekblokjes en cervelaatworst fijnsnijden en door elkaar mengen. 2. Melk en de eieren door elkaar kloppen op smaak brengen met zout en nootmuskaat en de fijngehakte peterselie aan toevoegen. Dit mengsel over het brood mengsel gieten en 15 min laten staan. 3. Meel toevoegen en met natte handen of 10 grote of 20 kleine knoedels maken. 4. De knoedels 10 minuten in gezouten water koken. 5. De runderfond 1 op 1 verdunnen en opwarmen tot kookpunt. 6. De bieslook fijnsnijden. **UITSERVEREN:** De knoedels in voorverwarmde borden of kommer leggen, met de hete runderbouillon overgieten en bestrooien met de bieslook.

Drie stampptjes - Basis stamppot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	2	kg
groentebouillon	800	ml
melk		
olijfolie		

Schil de aardappelen snij in blokjes en kook deze gaar in de bouillon en maak er een met de melk en de olie een stamppot van.

Drie stampptjes - Rolletje van savooiekool stamppot met spekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spekblokjes	200	gr.
ui	1	
savooiekool	1	

1. Verwijder 6 buitenbladen van de savooiekool en snijd de rest klein. 2. Bak de spekjes uit in olie, voeg de in halve ringen gesneden uien en fijngesneden savooiekool toe en bak deze twee minuten mee. 3. Voeg 1/3 deel van de aardappelstamppot toe en warm goed door. 4. Blanceer 6 buitenbladen van de savooiekool 2 min in kokend water, laat uitlekken en halveer in de lengte. 5. Schep de warme stamppot op een koolblad, rol op en snijd in twee stukken.

Drie stampptjes - Spinazie-radijsstamppot met gemarineerde entrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
entrecotes (500 gr totaal)	4	
spinazie	500	gr.
radijs	1	bosje
chilipeper (fijnsnijden)	1	
verse gember (geraspt)	2	cm
knoflook (fijnsnijden)	1	teentje
ketjap manis	8	el
limoen (sap van)	1	

1. Meng de marinade ingrediënten en leg de entrecotes erin (minstens een uur). 2. Snij de helft van de radijsjes in dunne plakjes. 3. Was de spinazie droog en snij fijn. 4. Neem 1/3 deel van de aardappelstamppot en meng die met de spinazie en de radijs en warm door. 5. Haal de entrecotes uit de marinade dep droog en bak aan weerszijde bruin. 6. Voeg de marinade erbij en breng aan de kook. 7. Haal van het vuur en snij plakken van de entrecote. 8. Maak 10 of 20 taartjes met een ring en leg er de plakken entrecotes op druppoel wat marinade erop en gaarneer met een radijs. 9. Gebruik de rest van de marinade voor decoratie.

Drie stampotjes - Paksoistamppot met kokosgehaktballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rundergehakt	400	gr.
ui (gesnipperd)	1	
ei	1	
knoflook (fijngehakt)	1	teentje
ketjap manis	2	el
mostard	1	el
geraspte kokos	2	el
kokosmelk	2	el
pindakaas	2	el
pezo		
paneermeel		
water		scheutje
ui	1	
paksoi	1	struik
sambal oelek	1	tl
satestokjes		

1. Meng het gehakt met ei, ui, knoflook, ketjap, mosterd en kokos en breng op smaak met pezo. Voeg eventueel paneermeel toe. 2. Maak kleine balletjes van het gehaktmengsel en druk deze plat. 3. Verhit olie in een braadpan en bak de balletjes rondom bruin. 4. Blus af met water en kokosmelk. 5. Roer de pindakaas erdoor heen en laat met gesloten deksel circa 15 minuten garen. 6. Snipper de ui en snij de paksoi fijn. 7. Fruit de ui. 8. Neem 1/3 deel van de aardappelstampot en meng die met de gefruite ui, paksoi en sambal en warm goed door. 9. Maak 10 taartjes, leg hierop een stokje met 3 gehaktballetjes en besprenkel met de saus en gebruik de rest voor garnering. **UITSERVEREN:** Maak de borden op met de drie soorten stampotje en garneer met de sausjes, rauwe spinazie, radijs en rauwe paksoi.

Sabayon met kriekbier en vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	16	
suiker	300	gr.
amandelschaafsel	4	el
uitgelekte noordkrieken (kersen)	680	gr.
kriekbier (lindemans)	50	cl
volle melk	600	gram
slagroom	200	gram
fijne kristalsuiker	150	gr.
dextrose	25	gr.
eidooier	100	gram
vanillestokjes	1,5	

Sabayon: 1. Rooster het amandelschaafsel in een pan. 2. Verwarm de kersen. 3. Klop de eierdooiers met de suiker en het kriekbier los en verwarm au bain-marie al kloppend tot een schuimig en luchtig mengsel. Vanille-ijs: 1. Meng 100 gram suiker met 25 gr dextrose. 2. Breng de melk, slagroom tesamen met het suikermengsel en het merg van de vanillestokjes aan de kook en laat circa 15 min (zonder verwarmen) rusten. 3. Klop de eierdooiers met 50 gram suiker luchtig en verwarm au bain-marie dit samen met het melkmengsel tot 85 graden Celsius. 4. Laat zeer goed afkoelen en draai in ijsmachine zo laat mogelijk tot ijsmassa. UITSERVEREN: Verdeel de verwarmde krieken over 10 glazen, schep er een bolletje ijs op, overgiet met de sabayon en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers.