

# 2018 januari

CCN Limburg · Winter

---

**AMUSE** Kraanvogel van komkommer garnaal, mie

---

## Kraanvogel van komkommer garnaal, vermicelli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe garnalen met staart maat 13-15	10	st
mirin	60	ml
sushiazijn	60	ml
bamboe cocktailprikkers		
rijst vermicelli	60	g
komkommers	2	st
thaise basilicum	10	blaadjes
bamboe cocktailprikkers met krul		
zoete chilisaus		
daikon	1	st

**MARINADE, GARNALEN:** 1. Pel de garnalen, laat de staart eraan, verwijder het darmkanaal. 2. Steek een stokje door de garnaal. 3. Meng de beide azijnen, breng op smaak met zout en peper. 4. Blancheer de garnalen in de azijn heel kort, koel direct onder ijs. 5. Bewaar afgedekt op kamertemperatuur. 6. Bewaar het azijnmengsel voor punt 9. **RIJST VERMICELLI:** 7. Schenk kokend water op de rijstvermicelli, laat 2 minuten staan, giet af en spoel af onder koud stromend water. **KOMKOMMER:** 8. Snijd de komkommers in de lengte in flinterdunne lange plakken met de kaasschaaf. Gebruik de zaadkern niet. Die is bitter. 9. Marineer de plakken in het azijnmengsel van punt 6. 10. Leg de plakken op een werkvlak, leg een blaadje basilicum op het uiteinde van elke plak. 11. Leg daarop een klein bundeltje vermicelli en tot slotte een garnaal. 12. Rol de plakjes komkommer op, om de vulling heen en prik de rolletjes vast met een cocktailprikker. **PRESENTEREN:** 13. Snijd per komkommerrolletjes 4 plakjes daikon om een staander te maken voor de kraanvogel. Steek de prikker in de plakjes zodat het geheel blijft staan. 14. Plaats op een bordje en serveer er zoete chilisaus bij.

## Sushiterrine met spicy zalm, wasabi en gember

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	300	g
water	500	g
kombu	1,5	cm
rijstazijn	120	ml
suiker	25	g
komkommers	2	st
zalm (shashimi kwaliteit)	300	g
bosui	1	st
cayennepeper		
gember	1	cm
citroen	1	st
avocado's	2	st
nori vellen	8	st
zwart sesamzaad	30	g

**SUSHIRIJST:** 1. Was de rijst voorzichtig onder stromend water tot het water helder blijft. Laat de rijst uitlekken in een vergiet. 2. Doe de rijst met het water en het zeewier in een pan met deksel en breng het mengsel op hoge stand aan de kook. 3. Zet het vuur lager en laat het 15 min. sudderen totdat de rijst gaar is en het water is opgenomen. Zet de plaat uit. 4. Haal de Deksel van de pan en bedek de pan met een theedoek om de condens op te vangen. Doe de deksel weer op de pan en laat 20 minuten staan. 5. Meng de rijstazijn met de Blijven roeren tot de suiker is opgelost. Apart zetten. 6. Doe de gekookte rijst in houten kom. Roer de gekookte rijst zachtjes met een houten lepel en voeg beetje bij beetje de dressing toe, tot het hele maal is opgenomen. 7. Het is het beste de rijst met een waaier te koelen, terwijl men de dressing toevoegt. 8. Bedek de schaal met een vochtige doek totdat men de rijst nodig heeft.

**SUSHITERRINE:** 9. Snijd de komkommer in de lengte doormidden en verwijder de zaadjes, snijd de helften in lange smalle repen. 10. Bestrooi royaal met zout en laat intrekken. 11. Snijd de zalm brunoise en meng met de fijngesneden bosui, cayennepeper en geraspte gember en breng op smaak met citroensap en zout. 12. Snijd de avocado in de lengte doormidden, verwijder de pit en snijd de helften in de lengte doormidden. Pel de schil eraf en snijd het vruchtvlees in lange repen. Besprenkel met citroensap en bewaar. 13. Bekleed de cakevorm met nori vellen, de bodem, wanden en kopse kanten en laat ruim overhangen. 14. Verdeel de rijst in 4 porties. Schep een portie rijst in de vorm. Maak je handen iets vochtig (zo plakt de rijst niet vast) en druk goed aan. 15. Verdeel er in de lengte de avocadoplakken over, bestrooi met sesamzaad en dek af met de tweede portie rijst, druk weer goed aan. 16. Verdeel de zalm erover en dek af met een laagje nori. 17. Verdeel er nog een portie rijst over en druk iets aan. 18. Spoel de komkommer goed af en dep droog, meng met de rest van het sesamzaad en verdeel in de lengte over de rijst, dek af met de rest van de rijst en druk goed aan. 19. Vouw de overhangende nori-vellen dicht en druk goed aan. 20. Laat in de koelkast ca. 1 uur opstijven.

## Dashi-sake shot

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dashi (van volgend gerecht)	200	ml
sake	100	ml
shichimi togarashi	1	potje
wasabi poeder		
zalmeitjes	0,5	potje
potje gekonfijte gember		

21. Verwarm kleine smalle glaasjes. 22. Dashi II bouillon van volgend gerecht, verwarm tegen kookpunt. 23. Verwarm de sake. 24. Strooi wat Shichimi Togarashi in het glaasje. TOT SLOT: 25. Vermeng Wasabi poeder met wat water tot stevige pasta. 26. Snijd de terrine in plakken. PRESENTEREN: 27. Leg een plak sushi terrine op het bord, garneer met zalmeitjes. 28. Spuit een dotje Wasabi naast de terrine en plukje gember aan de andere zijde. 29. Plaats het glaasje met  $\frac{3}{4}$  dashi bouillon en vul bij met sake.

**VISGERECHT** Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar

---

## Oester in filo, lotuswortel chips met zeebaars tonijn, oester in drieën, sneeuwbal met kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	st
knoflook	1	teen
tomaat	220	g
appel	100	g
suiker	120	g
rijstazijn	50	ml
sojasaus	30	ml
zwarte peper	5	g
maizena	35	g
water	500	ml
oesters	10	st
patentbloem	80	g
tempura meel	400	g
kadayif	300	g
grote slabladeren	5	st
rode kool spruiten	1	bakje
frituurolie		
pittige mosterd	15	g
maisolie	38	ml
wasabi poeder	15	g
lotuswortel	150	g
zeebaars	1	st
grote shiso bladeren	10	st
yuzu pulp	120	g
sake	100	ml
mirin	100	ml
witte miso pasta	300	g
blaadjes gelatine	2	st
oester vocht	50	ml
yoghurt	125	ml
room	125	ml
caviar truffle	20	g
sinaasappel	1	st
tonijn	250	g
bieslook	5	g
gember	2	cm
rettich	25	g

rode peper	1	st
olijfolie		
sushiazijn		
shiso purper cress		
borage cress		
adji cress		

GROENTEN DRESSING: 1. Snijd de sjalot, knoflook, tomaat en appel ragfijn. 2. Doe alle ingrediënten behalve de maïzena in een pan en breng tegen de kook aan. 3. Los de maïzena op in wat water en voeg toe aan het mengsel en laat zachtjes dik worden. 4. Haal van het vuur en voeg 500 ml koud water toe, roer door elkaar en giet door een fijne zeef. 5. Proef en breng eventueel hoger op smaak. OESTER IN FILO: 6. Open de oesters, snij de oester eruit, vang het vocht op en bewaar voor de sneeuwballtjes. Snij de baard eruit en reserveer tot punt 44. 7. Spoel de oesters schoon onder stromend koud water. 8. Maak een tempura beslag door ijswater te vermengen met tempura meel, niet mixen, grof roeren liefst met etensstokjes, mogen klontjes inzitten. 9. Ontrafel de Kadayif (= fijngesneden filodeeg). 10. Haal de oesters door de bloem en doop in de tempura batter. 11. Rol de oester in het filodeeg, maak een rond balletje van. 12. Frituur vlak voor het uitgaan op 170°C. WASABI MAYONAISE: 13. Maak een standaard mayonaise van hele eieren. 14. Gebruik de helft van de mayonaise, reserveer de andere helft. 15. Vermeng de mayo met de Wasabi poeder, proef voeg evt. meer Wasabi toe. 16. Doe de Wasabi mayo over in een spuitflacon. LOTUSWORTEL CHIPS MET ZEEBAARS: 17. Schil de lotuswortel en snij daarvan 10 plakken. 18. Leg de plakken lotus in water met wat rijstazijn om te weken (zo lang mogelijk). 19. Haal de plakken uit het water/azijn en dep droog met papier of doek. 20. Frituur de plakken lotus op 160°C tot ze boven komen drijven en goudbruin zijn, schep uit en laat uitlekken op keukenpapier. 21. Fileer de zeebaars, snijd de zeebaarsfilet in plakken ter grootte van de lotuschips, bewaar koud. YUZU MISO SAUS: 22. Doe de sake en Mirin in een pan en laat zachtjes koken tot alle alcohol is verdampt. Laat afkoelen tot ca. 50°C. 23. Doe de witte Miso pasta bij de sake en Mirin en roer met een houten lepel tot een gladde massa. 24. Verhoog de temperatuur naar 100°C en voeg op 2 of 3 delen de suiker toe en laat oplossen, let niet aanbranden. 25. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. 26. Blender het Yuzu pulp zeer fijn en zeef, vermeng het sap met de sake, Mirin en witte Miso. TONIJN, OESTER IN DRIEËN, SNEEUWBAL MET PAREL-KAVIAAR: 27. Week de gelatine in koud water. 28. Verwarm het oestervocht met 100 ml yoghurt. 29. Los de gelatine op in de warme oester-yoghurt, voeg de warme yoghurt toe aan de koude yoghurt en laat afkoelen. 30. Breng op smaak tot licht ziltig. 31. Klop de slagroom op tot yoghurt dikte en spatel door het andere mengsel zodra deze lobbijg wordt. 32. Stort uit in kleine bolvormpjes en plaats in de vriezer. 33. Haal, zodra ze goed opgesteven zijn, de bolletjes uit de vriezer en hol ze m.b.v. een kleine parisienne boor uit. 34. Vul de holtes met kaviaar. En plak twee halve bollen op elkaar tot 1 hele bol, laat verder opstijven. TONIJN ROL: 35. Vries de tonijn licht aan. 36. Kook de sinaasappel een half uur in water; snijdt de schil van het vruchtvlies. 37. Pureer de gekookte schil met gelijke hoeveelheid suiker. Hiervan gebruik je een heel klein beetje bij het gerecht. 38. Snij de tonijn op de snijmachine in dunne plakken. OESTER IN DRIEËN: 39. Steek de oesters open en ontdoe ze van baard en sluitspier, bewaar de baarden en het oestervocht. 40. Hak de oesters heel fijn en breng op smaak met versgemalen peper. 41. Leg de gehakte oesters op de plakjes tonijn en rol ze op tot een mooi pakketje. 42. Snij de bieslook, rode peper en de gember zeer fijn, snij de rettich in brunoise van 3 x 3 mm. 43. Maak dit alles aan met olijfolie, sushi azijn en zout. OP HET LAATST: 44. Haal de oesterbaarden door het tempura beslag en frituur op 180°C. 45. Los de sneeuwbolletjes met de parel- kaviaar en garneer met

wat kaviaar. 46. Frituur de oester in filo. PRESENTEREN: 47. Een royaal bord. 48. Plaats een uitgestoken blaadje sla hierop de oester in filo, de lotus wortel met daarop de zeebaars en vervolgens de tonijnrolletjes. 49. Drapeer op de filo-oesters de groenten dressing op de zeebaars de Yuzu Miso saus erover. 50. Onder de tonijnrolletjes de sinaasappel konfijt, op de rolletjes de dressing van rettich, gember en peper. Naast/tegen de rolletjes de oester baarden. 51. Garneer het bord met dopjes Wasabi mayonaise en de sneeuw/kaviaar bolletjes. 52. Garneer verder af met kruiden, bloemetjes e.d.



## Aigamo rosuni, eendenborst in gezoete sojasaus daikon en soba noedels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborsten tamme	5	st
mirin	500	ml
sake	160	ml
koikuchi = donkere sojasaus	160	ml
tamari sojasaus	40	g
scherpe mosterd	60	g
kombu	1	x 10 cm
katsuobushi (bonitovlokken)	20	g
water	1200	ml
rettich/daikon	1000	g
dashi ii	800	ml
japanse sojasaus	64	g
suiker	20	g
groene soba noedels	400	g
nori vlokken of reepjes		
lente-uitjes	5	st
winterwortel	150	g
shiso purple	1	bakje

**EENDENBORST, GEZOETE SOJASAUUS:** 1. Maak de eendenborsten goed schoon, verwijder ev. veertjes uit het vet. 2. Snij de vet zijde in, in ruitvorm. Bak het vlees op de vetzijde gedurende 6 minuten tot het vet krokant en goudbruin is en al het overtollige vet eruit is gelopen. Bak de vleeszijde zeer kort aan. Bewaar het bakvet. 3. Neem uit de pan en leg direct in een bak met ijswater. **ZOETE SOJASAUUS:** 4. Meng Mirin, sake en beide sojasausen met elkaar in een lage wijde koekenpan en breng aan de kook. 5. Meng de mosterd erdoor. 6. Zet de plaat lager en laat nog 5 minuten trekken. 7. Leg de eendenborsten in de saus op de vleeszijde, saus mag niet op de vetzijde. Laat nog 3 minuten pruttelen. 8. Neem de borsten uit de saus, prik er een metalen prikker doorheen en laat ze hangen boven een bekken, zodat ze goed kunnen uitlekken. 9. Reduceer ondertussen het vocht tot 1/3 en laat afkoelen. 10. Leg de eendenborsten in de saus als deze op kamertemperatuur is en laat erin liggen tot het serveren. **DASHI I:** 11. Veeg de Kombu af met een vochtige theedoek, maar veeg de witte poederachtige substantie niet weg wanneer de Kombu opdroogt. 12. Doe de Kombu met 1000 ml koud water in een pan en breng het geheel langzaam aan de kook. 13. Voeg snel 200 ml koud water toe om het koken te stoppen. 14. Voeg de bonitovlokken toe en breng de dashi weer langzaam aan de kook. Neem de pan van de plaat af. 15. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi dan door een fijne zeef. **DASHI II:** 16. Veeg de Kombu af met een vochtige theedoek, maar veeg de witte poederachtige substantie niet weg wanneer de Kombu opdroogt. 17. Doe de Kombu in de afgekoelde Dashi I met 1000 ml ijskoud water en breng het geheel langzaam opnieuw aan de kook. 18. Voeg snel 200 ml koud water toe om het koken te stoppen. 19. Voeg de bonitovlokken toe en breng de dashi weer langzaam aan de kook. Neem de pan van de plaat af. 20. Laat de bonitovlokken naar de bodem zakken en schenk de dashi II dan door een fijne zeef. **DAIKON:** 21. Schil de daikon/rettich en snijd hem in stukken van 6 cm en dit stuk verticaal in vieren en herhaal dit voor 10 personen. 22. Snij de

kwarten in banaan vorm = canneleren, mooi de randjes afsnijden en gelijkmatig. 23. Leg daikon/rettich banaantjes in een ruime pan. 24. Zet hem ruim onder de dashi II en breng aan de kook. Zet de plaat laag en laat de daikon 20 minuten pruttelen, of tot hij iets doorzichtig is, giet hem af. Bewaar het kookvocht. 25. Doe de dashi II kookvocht, de resterende dashi II, sojasaus, Mirin, suiker en Kombu in een schone pan en breng het mengsel aan de kook; roer tot de suiker is opgelost. 26. Voeg de daikon toe en breng het geheel weer aan de kook. Zet de plaat laag en laat 10 minuten pruttelen of tot hij zacht is en net niet uit elkaar valt. SOBA NOEDEL: 27. Vul een grote pan voor de helft met licht gezouten water en breng dat aan de kook. 28. Leg de noedels voorzichtig in het water en roer, zodat de noedels niet aan elkaar plakken. Voeg 100 ml koud water toe en breng alles weer aan de kook. 29. De noedels moeten beetgaar zijn, dus niet te hard maar ook niet te zacht. 30. Giet ze goed af en spoel ze af met koud water zodat het overtollige zetmeel verwijderd wordt. 31. Vlak voor het uitgaan de noedels in heet water leggen voor 1 a 2 minuten, giet af en vermeng met de aanmaaksaus de fijngesneden lente-uitjes en de Nori reepjes. AANMAAKSAUS: 32. Meng in een kom alle vloeibare ingrediënten voor de saus. 33. Snij de lente-uitjes fijn en de Nori in reepjes. 34. Snij de wortel in fijne julienne, blancheer kort in de Mirin. 35. Vermeng de saus met de noedels naar smaak, voeg uitjes, wortel en nori toe. 36. Doe de noedels over in de zwarte kommetjes met deksel. PRESENTEREN: 37. Haal de eendenborsten uit de saus en bak de vet zijde nogmaals knapperig aan in het bewaarde eendenvet. 38. Portioneer de eendenborsten, drapeer op het bord vetzijde boven, de daikon erbij en het kommetje met de daikon. Saus ernaast. 39. Garneer met Shiso purple.



## Nashi-gember strudel, matcha ijs en sesamwafel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
nashi-peren	5	st
citroensap	10	g
gember	10	cm
panko	40	g
suiker	250	g
wit sesamzaad	50	g
walnoten	60	g
kaneel	5	g
gemberpoeder	5	g
vellen filodeeg	10	st
boter	100	g
poedersuiker	50	g
kinako (poeder van gedroogde sojabonen)	50	g
melk	150	ml
slagroom	250	ml
vanille peul	0,5	st
eidooier	2	st
matcha (groene thee poeder)	25	g
bloem	30	g
sesamzaad	30	g
gembersiroop	15	g
gemberwortel	5	cm
atsina cress of honey cress		

**NASHI-GEMBER STRUDEL:** 1. Verwarm de oven voor op 180°C. 2. Schil de peer en snijd in plakken. Rasp de gember. 3. Doe de plakken peer in een kom, voeg het citroensap toe, de geraspte gember, panko en de helft van de suiker en roer goed tot de peer helemaal fijn is (of doe de peer fijnmalen met staafmixer). 4. Meng in een aparte kom het sesamzaad, gemberpoeder, de zeer fijngehakte walnoten, kaneel en de rest van de suiker. 5. Smelt de boter. 6. Leg een vel filodeeg op het werkblad, met de lange kant naar je toe. 7. Bestrijk het licht met gesmolten boter, leg er een 2e vel deeg op, maar zodanig dat het vel aan de verste lange kant 5 cm. Verder uitsteekt dan het onderste vel. 8. Bestrijk het deeg met boter en strooi een kwart van het sesammengsel erover. Ga zo verder met het maken van laagjes deeg. 9. Schep het perenmengsel op het deeg, maar laat langs de randen een strook van ongeveer 4 centimeter vrij. 10. Rol het deeg nu voorzichtig op. Vouw halverwege de zijkanten naar binnen en rol het deeg dan verder over de vulling. 11. Leg de strudel voorzichtig op een ingevet bakblik en bestrijk hem met wat gesmolten boter. 12. Bak de strudel 50 minuten, of tot hij goudbruin is. Laat hem iets afkoelen en bestrooi hem dan met een mix van poedersuiker en kinako. 13. Snijdt vlak voor het uitgaan in plakken. **MATCHA IJS:** 14. Doe de melk, room en opengesneden vanillepeul in een pan en breng het geheel op middelhoge stand tegen de kook aan. 15. Doe de eidooiers en suiker en klop tot een romig geheel. 16. Schenk langzaam het melkmengsel erbij en verwarm au-bain marie tot een temperatuur van 85°C. 17.

Doe de matcha in een kommetje en roer er zo veel van de hete vla door dat er een papje ontstaat. Schep dan het papje bij de rest van de vla in de TM en laat nog even kort roeren zodat er een mooie groene vla ontstaat. 18. Zeef de vla en laat afkoelen op ijswater en doe over in de ijsmachine en draai er een mooi ijs van. SESAMWAFELTJES: 19. Verwarm de oven voor op 160°C. 20. Rooster de sesamzaadjes, rasp de gemberwortel. 21. Clarifeer de boter. 22. Meng 30 gram van de geklaarde boter met de overige ingrediënten. 23. Laat 30 min. rusten. 24. Strijk het deegmengsel op de bakplaat uit tot dunne cirkels van 8-10 Ø. 25. Bak de wafeltjes in ca. 10 min. lichtbruin en knapperig. 26. Laat de wafeltjes op een rooster afkoelen. PRESENTEREN: 27. Leg een plak Strudel op een dessertbord. 28. Daarnaast een bol ijs met het sesamwafeltje. 29. Garneer het geheel met Atsina Cress.