

2018 april

CCN Limburg · Lente

AMUSE Geroosterde langoustine met krokant gebakken bloedworst en brunoise van gerookte meloen

Geroosterde langoustines met krokant gebakken bloedworst en brunoise van gerookte meloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
galia meloen	1	st
rookmot		
radijs	1	bos
rijstazijn		
poedersuiker		
langoustines	30	st
limoen	1	st
olijfolie		
zout		
peper		
bak bloedworst	300	g
roomboter	50	g
bloem		
gemengde baby leaves met bloemen		

1. Maak de meloen schoon en rook deze 20 minuten "koud" in de rookoven. 2. Laat afkoelen. 3. Snijd de meloen in een mooie brunoise. 4. Snijd de enkele radijsjes in dunne plakjes en marineer deze in wat rijstazijn met poedersuiker. 5. Maak de langoustines schoon zodat je alleen de staart overhoudt. 6. Verwijder het darmkanaal. 7. Rasp de limoen. 8. Besprenkel de staartjes met olijfolie, limoenrasp, zout en peper. 9. Rooster de staartjes met de brûlée brander. 10. Snijd de bloedworst in plakken. 11. Bestrooi de plakken met bloem. 12. Bak ze in de roomboter totdat ze krokant zijn. 13. Leg 3 plakken bloedworst op een bord, doe er de brunoise op en leg daarop een langoustine. 14. Garneer met de gemarineerde radijs, baby leaves, fijne kruiden.

VISGERECHT Zeebaarscarpaccio, Komkommermatje Met Radijs En Een Crème Van Geitenyoghurt
En Zwarte Peper

Zeebaarscarpaccio, Komkommermatje met Radijs en een Crème van Geitenyoghurt en Zwarte Peper

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	st
sushiazijn	300	ml
kristalsuiker	50	g
peperkorrels	5	st
kruidnagels	2	st
korianderzaadjes	20	st
zeebaarsfilets	10	st
olijfolie		
limoen, rasp	1	st
peper		
maldon zout		
geitenyoghurt	300	g
knoflook	1	teen
zwarte peper		snufje
crème fraîche	30	g
tuinkers		
daikon cress		
radijsjes		

KOMKOMMERMATJE: 1. Maak marinade door alle ingrediënten samen op te koken. Laat zo lang mogelijk inkoken. 2. Snijd de komkommer doormidden en verwijder de uiteinden. 3. Snijd op de snijmachine in dunne plakken van 2 millimeter. 4. Snijd nu repen van ongeveer 2 centimeter breedte en zorg dat de schil blijft zitten maar de zaadjes mogen weg. 5. Leg de repen dakpansgewijs over elkaar met de schilzijde boven. 6. Steek uit met een steker en leg er een velletje slagersfolie op (beetje op maat snijden). 7. Steek een klein paletmesje onder de komkommermatjes en draai met folie en al om. Vet met een kwastje de matjes een keer licht in met de inmaakazijn. Stapel de uitgestoken matjes zo op elkaar en bewaar tot gebruik in de koeling. 8. Neem de matjes uit de koeling en smeer de komkommer royaal in met het inmaakvocht. 9. Draai de matjes om en plaats op de borden. 10. Haal de folie eraf en werk de borden verder af. **ZEEBAARSCARPACCIO:** 11. Haal het vel van de zeebaarsfilets en leg de filets naast elkaar in een vacuümzak. 12. Plet de zeebaarsfilets nu met de platte kant van een bijl. Er ontstaat zo een mooie gemarmerde carpaccio van zeebaars. 13. Plet tot een dikte van ongeveer 4 millimeter, trek vacuüm en plaats in de vriezer. 14. Snijd voor verwerking strakke banen uit de carpaccio en laat à la minute op het bord ontdooien. 15. Werk de carpaccio verder af met olijfolie, limoenrasp en zout en peper. **CRÈME VAN YOGHURT EN ZWARTE PEPER:** 16. Hang de geitenyoghurt in een neteldoek. 17. Doe in de slacentrifuge en draai zodat al het vocht langzaam eruit sijpelt. 18. Breng op smaak met fijngewreven knoflook, zwarte peper en een klein beetje crème fraîche. 19. Maak de borden op met de diverse componenten. 20. Begin met de komkommer, daarna de zeebaars, 21. Enkele dotjes yoghurt crème. 22. Maak het geheel rijkelijk af met de twee soorten Cress.

Preitaartjes met kwarteleitjes en Hollandaise saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	350	g
zout	15	g
boter	250	g
eieren	2	st
ongezouten boter	50	g
sjalotjes	2	st
knoflook	2	teentjes
witte peperkorrels	10	g
tijm	2	takjes
dragon	2	takjes
laurierblad	1	st
peterselie	2	takjes
witte wijn azijn	50	ml
droge witte wijn	50	ml
cayennepeper		
citroen	1	st
kruimeldeeg	600	g
preien	4	st
bouquet garni		
kippenbouillon	300	ml
melk		scheutje
peper		
blindbakbonen		
witte-wijnazijn		scheutje
kwarteleitjes	40	st
hollandaise saus		
truffelolie		

KRUIMELDEEG: 1. Zeef de bloem en het zout in een kom, doe er de in stukjes gesneden boter bij en wrijf het mengsel door de bloem tot het op grof broodkruim lijkt. Maak een kuiltje in het midden en doe de licht geklopte eieren erbij en voldoende koud water voor een soepel deeg. 2. Kneed voorzichtig tot een gelijkmatig deeg en vorm er dan een bal van. Verpak in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast. **HOLLANDAISE SAUS:** 3. Smelt de boter in een kleine pan en doe fijngehakte sjalot en knoflook, gekneusde peper en kruiden erbij. 4. Smoor 5 minuten, zonder te verkleuren. Doe de wijnazijn erbij en kook helemaal in, schenk dan de wijn erbij en kook in tot een siroop. Laat uitlekken en zet apart. 5. Splits de eieren, klaar de boter. Je hebt 300 g warme geklaarde boter nodig. 6. Pers de citroen uit. 7. Klop de eidooiers met 30 ml water in een hittebestendige kom op een pan met heel zachtjes kokend water tot het mengsel dik is. 8. Klop langzaam de geklaarde boter erdoor, doe dan het ingekookte wijn-sjalot mengsel erbij en klop tot een gladde, dikke saus. 9. Breng op smaak met een beetje zout en cayennepeper en eventueel wat citroensap. 10. Serveer warm en

verwarm het niet opnieuw. PREITAARTJE: 11. Verwarm de oven voor op 190°C. 12. Rol het kruimeldeeg dun uit op een licht met bloem bestoven werkblad. 13. Bekleed er 10 taartvormpjes met een doorsnede van 10 cm mee, duw het deeg goed tegen de zijkanten. 14. Snijd overtollig deeg af. 15. Maak met een vork gaatjes in de bodems en zet ze dan 20 minuten in de koelkast. 16. Bedek de pasteibakjes met vetvrij bakpapier en de bakbonen, zet ze op een bakplaat en bak ze 15 minuten blind. 17. Verwijder papier en bonen en zet de pasteibakjes nog 5-10 minuten in de warme oven. 18. Maak de prei schoon en snijd voor de vulling de preien in dunne plakjes. Smelt 70 g boter in een pan op een matig vuur, doe de prei en het bouquet garni erin en laat ongeveer 6-8 minuten zweten. 19. Doe de kippenbouillon erbij en laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot de prei zacht is. 20. Verwijder het bouquet garni. 21. Doe de prei en het kookvocht in een blender en pureer tot een gladde massa. 22. Verdun de puree eventueel met een beetje melk. 23. Roer een klontje boter door de puree en breng op smaak met zout en peper. Houd warm. KWARTELEITJES: 24. Breng een grote, ondiepe pan met water aan de kook en doe er een scheut azijn bij. 25. Roer het water, als het kookt, met een houten lepel door, zodat een draaikolk ontstaat. 26. Pocheer nu de kwarteleitjes, vier per keer. Breek ze een voor een in de pan en pocheer ze 1 ½ minuut tot de eiwitten stevig zijn maar de eidooiers nog zacht. 27. Schep ze snel maar voorzichtig meteen schuimspaan uit de pan en dompel ze in een kom met ijskoud water om snel af te koelen en zacht te blijven. PRESENTEREN: 28. Verwarm voor het serveren de grill. Vul de pasteibakjes met de preipuree. Verwarm de kwarteleitjes door ze een voor een 10-20 seconden in het kokende gezouten water te dompelen. Schep ze eruit, laat uitlekken op keukenpapier en leg 4 eieren in elk pasteibakje. 29. Breng op smaak met zout en peper. Lepel de hollandaisesaus over de eitjes en zet ze heel even onder de grill om te glaceren. 30. Leg de taartjes op verwarmde borden en maak af met een druppeltje truffelolie.

Beef Bulgogi met Taugé in Lardo di Collonata en Taugé Tempura

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diamanthaas (rund)	1	kilo
sesamzaad	50	g
bosuitjes	5	st
knoflook	5	teentjes
gemberwortel	2	cm
suiker	50	g
sojasaus	150	ml
water	100	ml
sesamolie	10	g
rode bonenpasta (mein chiang)	15	g
rijstwijn	50	ml
lardo di collonata	200	g
paarse viooltjes	10	st
mosterd cress	1	bakje
bieslooksprietjes	10	st
taugé	100	g
tempurameel	100	g
ijskoud water	80	g
wodka	80	g
peper en zout		
banaansjalotten	3	st
nori	3	vel

BEEF BULGOGI: 1. Snijd het vlees op de draad in strakke vierkante plakken van ongeveer 5 millimeter dikte. 2. Plet het vlees licht tussen slagertfolie. 3. Rooster het sesamzaad. Kneus de sesamzaadjes in de vijzel of in de keukenmachine. 4. Hak de bosuitjes, de knoflook en de geschilde gemberwortel fijn. 5. Roer in een bekken een marinade van de helft van de sojasaus, het water, 2/3 van de suiker, 2/3 van de gekneusde sesamzaadjes, de fijngehakte gember, 2/3 van de knoflook en wat bosui. 6. Voeg peper naar smaak toe en marineer de plakken hier circa 3 uur in. 7. Neem de rest van de sojasaus, sesamolie, suiker, knoflook, de rode bonenpasta en de rijstwijn en draai hier in de blender een saus van. 8. Voeg de ragfijn gesneden bosui en geroosterd sesamzaad toe. 9. Breng op smaak met enkele druppels chilisaus. 10. Rooster het vlees aan 1 kant op een hete grill en zorg dat de bovenzijde rood blijft. **TAUGÉ IN LARDO DI COLLONATA:** 11. Snijd de Lardo met behulp van een snijmachine in zeer dunne plakken. 12. Leg ze op een met vetvrij papier bekleed plaatje. 13. Plaats dit in de vriezer en laat volledig bevriezen. 14. Leg de plakjes bevroren Lardo op een snijplank met voldoende tussenruimte. 15. Leg in het midden een paars viooltje en verse kruiden, bieslook en mosterd cress. 16. Leg er een bosje taugé op en rol dit in. 17. Laat de Lardo à la minute smelten onder de salamander of met behulp van een brander. **TAUGÉ TEMPURA:** 18. Maak een tempurabeslag van wodka en tempurabloem. 19. Zorg dat het beslag yoghurt dikte is, het mag nog wat klontjes bevatten. 20. Haal de taugé door een beetje droge tempurabloem. 21. Haal de taugé door het beslag en dan door de panko. 22. Frituur de taugé op 180°C en laat ze uitlekken op keukenpapier.

PRESENTEREN: 23. Snij de sjalotten in ringen en frituur ze knapperig in hete olie. 24. Leg het vlees op de borden en garneer met de saus ragfijn gesneden kruiden en gefrituurde uitjes. 25. Serveer met de Lardo di Collonato en tempura. 26. Garneer met driehoek van nori-vel.

DESSERT Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen-makarons en witte chocolade roze peperijs

Met pistache gevulde chocoladepeer, citroen-makarons en witte chocolade roze peperijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine witte peertjes	10	st
zoete witte wijn	1000	ml
kristalsuiker	150	g
steranijs	1	st
kaneelstokje	1	st
peperkorrels	5	st
korianderzaad	5	g
rozemarijn	1	takje
mascarpone	150	g
pistachenootjes	50	g
honing	10	g
pure couverture	500	g
blaadjes gelatine	2	st
roze peper	2	el
slagroom	250	ml
witte chocolade	175	g
amandelpoeder	100	g
poedersuiker	100	g
vanille stokje	1	st
gepasteuriseerd eiwit	105	g
fijne kristalsuiker	200	g
water	50	g
citroen, sap en rasp	1	st
boter	75	g
eidooiers	2	st
maïzena	5	g

MET PISTACHE GEVULDE CHOCOLADEPEER: 1. Schil de peertjes met een dunschiller, maar houd de stelen eraan. Verwijder de klokhuizen. 2. Verwarm de wijn, suiker, specerijen en rozemarijn tot de suiker is opgelost. 3. Voeg de peren toe en zet de pan afgesloten 2 uur in een oven van 100° C. 4. Haal de peren uit het vocht, laat afkoelen en dep goed droog. 5. Bewaar het vocht voor het ijs. 6. Hak de pistachenoten grof en meng met de honing en mascarpone. 7. Vul de holtes van de peren met de crème. 8. Zet de peren 1 uur in de koeling zodat de vulling opstijft. 9. Smelt en tempereer de couverture. 10. Dep de peren nogmaals droog en dompel ze in de chocolade. 11. Werk snel zodat de vulling niet smelt. Laat uitlekken en opstijven op een rooster. **IJS:** 12. Week de gelatineblaadjes in koud water. 13. Zeef het warme vocht en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. 14. Laat afkoelen er draai er ijs van. **WITTE CHOCOLADE-ROZE PEPERIJS:** 15. Verhit de slagroom met de gekneusde roze peper en smelt de witte chocolade er langzaam door. 16. Laat afkoelen en draai er ijs van. **MAKARONS:** 17. Verwarm de oven voor op 170° C. 18. Zeef het amandelpoeder samen met de

poedersuiker boven een kom. Roer het vanillemerg en 35 gram van het eiwit erdoor tot een dikke pasta. 19. Kook de suiker met het water in een kleine pan tot een siroop van 118°C. 20. Start bij circa 113°C met het opkloppen van de rest van het eiwit in een staande mixer. 21. Giet de hete suikersiroop er langzaam, al kloppende bij. 22. Let op, giet het naast de garde en niet erop, anders slaat de garde de suikerstroop tegen de randen van de kom. 23. Klop het warme schuim (meringue) nog een paar minuten rustig door tot het is afgekoeld tot circa 50°C. 24. Houd de helft van de meringue apart. Spatel de andere helft in delen door de amandelpasta en vul er een spuitzak mee met een gladde spuitmond van 1 cm. 25. Spuit het beslag op een bakplaat bekleed met bakpapier in rondjes van 8 cm. 26. Houd de spuit haaks op de bakplaat en het mondje iets boven de bakplaat. 27. Laat de makarons 15 minuten staan, zodat de bovenkant iets kan indrogen. 28. Bak ze 15 minuten in het midden van de oven. 29. Zet daarna de deur op een kier, zodat de waterdamp kan ontsnappen en bak ze nog 3 minuten. 30. Trek het bakpapier met de makarons voorzichtig van de plaat op een rooster en laat 15-20 minuten afkoelen. LEMONCURD: 31. Rasp de citroen en pers deze uit. 32. Maak de Lemoncurd door het citroensap, boter en helft van de suiker te verhitten tot de suiker en boter oplossen. 33. Klop de eierdooiers met de rest van de suiker en maïzena los. 34. Meng het warme citroenmengsel geleidelijk door de eierdooiers. 35. Giet alles terug in een pan en breng al roerende aan de kook. Laat heel even de kook er over heen komen (het oppervlak moet even bubbelen in het midden). 36. Doe de Lemoncurd over in een kom en laat afkoelen. 37. Doe de Lemoncurd vervolgens in een spuitzak met een gladde spuitmond van ½ cm. 38. Spuit bij de helft van de koekjes een dun laagje op de platte kanten. Druk de resterende koekjes ertegenaan. PRESENTEREN: 39. Serveer de chocoladepeer met de twee soorten ijs en de makarons. 40. Evt. nog wat dotjes Lemoncurd. 41. Bestrooi het bordje met wat poedersuiker.