

2018 mei

CCN Limburg · Lente

VOORGERECHT Tartaar van asperges met een gegrilde coquille

Tartaar van asperges met een gegrilde coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	4	
groene asperges	2	
balsamicoazijn	1	eetl.
olijfolie	2	eetl.
basilicum	0.5	bosje
grote coquilles	10	
limoen	1	
stevige tomaat	1	

Schil de witte asperges heel goed, snijd het harde onderste gedeelte eraf en snijd de rest in heel fijne blokjes. Snijd het harde onderste gedeelte van de groene asperges en snijd ze in even grote blokjes als de witte. Houd 10 sprietjes bieslook apart en snipper de overige. Meng de 2 kleuren blokjes asperges met de balsamicoazijn, olijfolie, gesnipperde bieslook en een beetje zout. Rasp de schil van de limoen. Ontvel de tomaat, verwijder zaad en vocht en snijd het vruchtvlees in heel dunne reepjes. Grill de coquilles snel aan 2 kanten bruin. Presentatie: Doe in een klein schaalpje een hoopje aspergetartaar. Leg de coquille erop en versier met een spriet bieslook, wat limoenrasp en enkele tomaatreepjes.

Rolletje van tonijn met groentjes, sesam en een crème van Baharat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke wortel	1	
komkommer	1/3	
taugé	60	gr.
rettich	1/8	
olijfolie	4	eetl.
citroenzijn	2	eetl.
sushiazijn	2	eetl.
sesamolie	2	eetl.
sesamzaadjes	1	theel.
rasp van citroen	0.25	
peper		
zout		
radijsjes	5	
mayonaise	2	eetl.
baharat	1	theel.
enkele druppels citroensap		
krop ijsbergsla	1/8	
avocado	1	
citroensap		
ongebakken kroepoek van rijst	2	
mooie plakjes verse tonijn à 30 gr. p. st.	20	
citroenolie		
fijngesneden bosuitjes	2	
verse koriander		

De wortel en de rettich schillen en de komkommer wassen. De rettich, wortel en de komkommer in stukken van 6 cm. snijden en vervolgens met de mandoline in hele dunne reepjes snijden. De gesneden groenten ± 10 min. in ijswater leggen. De taugé schoonmaken. De olijfolie, citroenzijn, sushiazijn, citroenrasp sesamolie en de sesamzaadjes mengen tot een vinaigrette en op smaak brengen met peper en zout. De vinaigrette over de groenten verdelen. De radijsjes op de mandoline in dunne plakjes snijden en in ijswater leggen. De mayonaise mengen met de Baharat en op smaak brengen met peper, zout en citroensap. De ijsbergsla in dunne reepjes snijden. De avocado in 2 snijden, de pit verwijderen, het vruchtvlees er uit halen en in dunne reepjes snijden. Meteen besprenkelen met citroensap. De rijstkroepoek 30 sec. in olie bakken, op keukenpapier uit laten lekken, af laten koelen en in gelijke stukjes breken. De plakjes tonijn naast elkaar op bakpapier of aluminiumfolie leggen. Besprenkelen met citroenolie. Beetje peper en zout erop. Verdeel over het midden van de plakken de uitgelekte groenten, de taugé, avocado, en de ijsbergsla. De tonijn oprollen tot rolletjes en op de borden leggen. Presentatie: De rolletjes versieren met een toefje Baharatcrème, plakje radijs, beetje bosui en blaadje koriander.

Aspergebouillon met een tomatentouch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
potten kippenbouillon	2	
witte asperges	750	gr.
ui	2.5	
pommodori tomaten	10	
olijfolie		
tomatenspuree	2	eetl.
saffraanbloemetjes	10	
peper		
zout		
tabasco		

Schil de asperges, snijd het harde onderste stuk er af en kook ze in water met wat zout, suiker en foelie beetgaar. Zet kookvocht en asperges apart tot gebruik. Pel en snipper de ui. Ontvel de tomaten. Halveer de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verhit de olijfolie in een pan, fruit hierin de ui glazig en voeg de tomatenspuree toe. Laat even meebakken om hem te ontzuren. Voeg de tomatenblokjes toe en laat ze garen. Pureer, wrijf door een zeef en giet vervolgens door een kaasdoek. Kook het aspergekookvocht in tot 400 ml. Voeg de kippenbouillon en het tomatenvocht toe en breng aan de kook. Voeg de saffraanbloemetjes toe en breng het geheel op smaak met zout, peper en tabasco. Snijd de kopjes van de asperges en de rest in reepjes. Warm even op en verdeel over de warme soepborden. Giet er de hete soep op en serveer direct.

Maiskipfilet gevuld met ganzenlever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maiskipfilets	10	
stukjes ganzenlever à 70 gr.	10	
tarwebloem		
roomboter		
grove belgische spinazie	300	gr.
witte asperges	50	
snijbonen	5	
gedroogde morilles	1	potje (40 gr.)
huishoudfolie		
vacuumzakjes	10	

Snijd de kipfilets horizontaal open en plet ze licht tussen plasticfolie. Haal de stukjes ganzenlever door de bloem en bak ze snel om en om in een beetje roomboter. Af laten koelen in de koelkast. Was de spinazie en blancheer kort in kokend water, spoel meteen koud af en droog de bladeren tussen 2 theedoeken. Wikkel ze om de ganzenleverblokjes. Leg ieder blokje tussen een kipfilet en vouw de filet dicht. Doe de kipfilet in een vacuumzakje en trek dit vacuum. Leg de zakjes in een schaal met warm water (80°C) en laat 20 min. garen in de oven op 80°C. Schil de asperges, verwijder het harde onderstuk en kook ze beetgaar in water met wat zout, suiker en foelie. Verwijder de puntjes en de draden van de snijbonen, kook ze beetgaar en snijd ze in 4 stukken. Week de morilles in heet water, bak ze gaar in wat roomboter en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de kipfilets middendoor. Presentatie: Leg 5 asperges op een warm bord. Leg hierop de twee stukken kipfilet. Hierop vervolgens enkele halve morilles en 2 stukken snijboon als top.

Maanzaadparfait met frambozenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
suiker	150	gr.
slagroom	500	ml.
maanzaad	8	tl.
amandellikeur	2	eetl.
diepvries frambozen	750	gr.
poedersuiker	3-4	eetl.
sinaasappels	4	
munt	0.5	bosje

Klop voor de parfait de eidooiers met de suiker au bain Marie dik en luchtig. Neem de schaal van het waterbad en blijf kloppen tot de eiercrème koud is. Klop de slagroom stijf en spatel deze met het maanzaad en desgewenst de amandellikeur door de eiercrème. Bekleed een cakevorm mooi glad met huishoudfolie en spatel de massa erin en zet afgedekt in de diepvries. Laat de frambozen ontdooien. Houd 30 mooie apart om de borden mee op te maken. Pureer de rest en zeef de puree door een fijne zeef. Zoet de puree met de poedersuiker. Was de sinaasappels goed en droog ze. Rasp met een zestetrekker lange reepjes van de schillen. Schil nu de sinaasappels zo dat ook alle wit er af is. Snijd de partjes uit de vliezen. Vang het sap op en roer dat nog door de frambozenpuree. Presentatie: Haal de parfait voorzichtig uit de vorm en snijd hem in 10 of 20 plakken. Schik 1 of 2 plakken op een koud bord. Maak het bord verder op met 3 partjes sinaasappel, een lepel frambozenpuree, 3 frambozen en een toefje munt.