

# 2018 september

CCN Limburg · Herfst

**VOORGERECHT** Pistou van burrata met rucola, rozijnen en pistachenoten

## Pistou van burrata met rucola, rozijnen en pistachenoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	100	gram
rozijnen	100	gram
rucola	250	gram
zout	2,5	eetlepel
ijsblokjes		
knoflook	5	tenen
sjalotjes	3	
extra vergine olijfolie	15	el
venkelzaadjes	1	theelepel
chilivlokken	0,5	theelepel
versgemalen zwarte peper	0,5	theelepel
zoete marsala	2,5	el
verse burratakaasjes van ongeveer 8 cm doorsnede	5	
zeezoutvlokken		
oude balsamicoazijn	5	el
grof brood		

Verwarm de oven voor op 165 oC. Verdeel de pistachenoten over een bakplaat en rooster ze 3-4 minuten. Laat de noten afkoelen tot je ze kunt beetpakken. Hak ze grof en zet apart. Breng water aan de kook. Voeg de rozijnen toe. Laat de rozijnen 20 minuten wellen in tegen de kook aangehouden water. Laat ze uitlekken. Zet een grote pan op met 2 liter water met 2,5 eetlepel zout. Breng dit aan de kook. Zet een grote kom met 1 liter water en een zelfde volume aan ijsblokjes en 1 eetlepel zout klaar. Blancheer de rucola 30 seconden in het kokend water tot de steeltjes net gaar zijn. Haal de sla uit de pan en laat schrikken in het ijswater. Neem de blaadjes als ze volledig zijn afgekoeld uit het ijswater en knijp ze droog met je handen. Hak fijn en zet apart. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Snipper de sjalotjes fijn. Verwarm 5 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Voeg de sjalotjes toe en fruit deze in 2-3 minuten glazig. Ze mogen niet verkleuren. Voeg de knoflook, venkelzaadjes, chilivlokken, zout en peper toe en roer goed. Doe de rozijnen erbij en bak ze 1 minuut mee tot ze gaan zwellen. Voeg de marsala toe en laat de alcohol in circa 1 minuut verdampen. Doe de rucola in de pan en roerbak 30 seconden mee zodat de smaken zich mengen. Schep het mengsel in een metalen mengkom. Doe de gehakte pistachenoten en de resterende olie bij het slamengsel en roer alles goed door elkaar. Er moet een plasje olie te zien zijn: voeg zo nodig nog een scheutje olie toe. Halveer de burratakaasjes. Leg op ieder bord een kaasjes. Doe er 3-4 eetlepels pistou over en lepel wat van de overtollige olie langs de rand van de burrata. Strooi er wat zoutvlokken op, sprenkel er balsamicoazijn over en geef er geroosterd brood bij

**Crème van gerookte paling met coquilles en nage**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte paling	250	gram
slagroom	2,5	deciliter
gelatine	4	gram
sap van limoen	0,75	
macadamia noten	30	stuks
groene appels	5	
komkommer	1,25	
appelzijn	2,5	deciliter
gembersiroop	2,5	theelepels
olijfolie	2,5	deciliter
postelein	60	gram
coquilles	10	
granaatappels	2	
citroenen	2	

Snijd de paling fijn. Breng de room samen met de paling aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat onder een deksel koud worden. Week de gelatine in water. Breng de paling-room massa opnieuw aan de kook. Voeg het sap van de limoen, peper en zout toe. Laat de geweekte gelatine bladjes oplossen. Zeef de massa door een fijne zeef en laat deze koud worden. Sla de room tot een lobbige substantie en meng dit door de afgekoelde massa. Stort in de gewenste vorm en laat dit opstijven in de koelkast gedurende circa een uur. Verwarm de oven voor op ongeveer 120 graden. Spreid de macadamia noten in één laag uit over de bakplaat met bakpapier, zonder dat ze op elkaar liggen. Rooster de noten 10-15 minuten (afhankelijk van de grootte). Roer halverwege om, zodat ze gelijkmatig geroosterd worden. Als de noten er goudkleurig uit zien zijn ze klaar. Neem de bakplaat direct uit de oven om te voorkomen dat ze aanbranden. Laat de macadamias minimaal één uur afkoelen. Pers de groene appels en komkommers uit in een sapcentrifuge. Voeg de appelzijn, gembersiroop en een mespuntje zout toe. Monteer dit op de met olijfolie met behulp van een staafmixer tot er een lichte gebonden emulsie ontstaat. Snijd de gerookte paling in kleine stukjes. Snijd de appel in dunne plakjes en daarna in lucifer dikke stokjes. Besprenkel met een beetje citroensap om verkleuring tegen te gaan. Was de postelein en haal de grote steeltjes ervan af. Snijd de coquilles in 3 dunne plakjes en besprenkel met een beetje citroen en olijfolie. Haal de granaatappelpitten uit de granaatappel. Haal de palingmousse uit de vorm. Schep de nage in een diep bord Leg daarin de palingsmousse. Garneer met de macadamia noten, stukjes gerookte paling, coquilles, appelstokjes, granaatappelpitjes en posteleinblaadjes.



## Bleekselderijroomsoep met baconbrioche-cROUTONS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	liter
zout		
ijsblokjes van water	2	liter
bladpeterselie	40	gram
gele ui	640	gram
knoflooktenen	4	
bleekselderij	750	gram
boter	8	el
versgemalen zwarte peper		
volle melk	1,2	liter
slagroom	450	milliliter
briochebrood	300	gram
bacon in plakken van 3 cm	200	gram
tabasco		
citroen olijfolie		

Breng in een pan 2 liter water met 2 eetlepels zout aan de kook. Vul een kom met het resterende water, de ijsblokjes en 2 eetlepels zout. Doe de peterselie in de pan als het water kookt en laat 30 seconde koken. Haal de peterselie uit de pan en doe laat ze schrikken in het ijswater. Haal de peterselie uit het ijswater en houd 120 milliliter van het water apart. Doe de peterselie met het apart gehouden koelwater in een blender en mix in ongeveer 1 minuut op de hoge stand tot een gladde massa. Werk de puree door een fijne zeef om grove stukjes eruit te halen. De puree dient als natuurlijke "kleurstof" voor de bleekselderij die door het koken wat van zijn kleur zal verliezen. Snipper de uit fijn. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Snijd de bleekselderij in plakjes van circa 0,2 cm. Bewaar de binnenste bleekgroene bladeren. Smelt de boter in een grote pan op halfhoog vuur. Zweet de uien in 6 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en zweet die nog 2 minuten mee. Doe dan de bleekselderij, zout en peper erbij en bak de selderij ongeveer 5 minuten. Schenk de melk en de room erbij en draai het vuur laag. Breng het mengsel aan de kook en laat onder regelmatig roeren de selderij in 40 minuten door en door gaar worden. De selderij moet echt helemaal gaar zijn om een perfect gladde puree te krijgen. Verwarm de oven voor op 175o C. Snijd het brood in blokjes van 0,5 cm en doe in een kom. Snijd de bacon in blokjes. Bak de bacon in een droge gietijzeren of zware pan 3 minuten op halflaag vuur tot het meeste vet is gesmolten, maar de bacon niet te bruin of krokant is. Draai het vuur uit en voeg de boter toe. Wals de boter door de pan totdat dit helemaal gesmolten is. Doe de bacon met het vet in de mengkom bij de croutons. Strooi en zout en peper over en hussel alles goed om zodat de blokjes brood rondom een laagje hebben. Verdeel de croutons met de bacon over een bakplaat. Bak de croutons in 8-10 minuten goudbruin. Schep ze om de 2-3 minuten om. Neem de pan met de selderij van het vuur als de groente gaar is. Puur de soep glad in een blender. Doe dit in porties. Haal de plastic inzet uit de deksel van blender en dek dit af met een handdoek zodat er wat stoom kan ontsnappen. Giet de soep door een puntzeef in een schone pan. Verwarm de soep al roerende op een halfhoog vuur zodat hij niet aanbrand. Roer als de soep heet is, vlak voor het opdienen de peterselie emulsie erdoor. Als de soep te dik is (lepel test) verdun hem dan met wat extra

melk. Breng de soep op smaak met tabasco en zo nodig peper en zout. Giet de soep voor het serveren in een kan. Verdeel de soep over de voorverwarmde borden. Strooi in het midden wat van de briochebacon-cROUTONS. Sprenkel de citroenolie erover en garneer de achtergehouden selderijblaadjes.

**HOOFDGERECHT** Gebraden dunne lende met saus van gekarameliseerde ui & zwarte knoflook, pommes dauphine en pompoen

---

## Pommes dauphine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	1	kilo
roomboter, ongezouten	100	gram
ei (50 gram gepasteuriseerd)	1	heel
eidooiers (125 gram gepasteuriseerd)	5	
water	2,5	deciliter
gezeefde bloem	125	gram
hele eieren	4	
zout		
peper		
nootmuskaat		

Kook de aardappels gaar en laat droogstomen. Duw door een pureeknijper en vermeng met de roomboter, het hele ei en de eidooiers. Maak een soezenbeslag door het water met de boter aan de kook te brengen. Roer er van het vuur af de bloem door en maak dit gaar op een zacht vuurtje. Voeg van het vuur een voor een de eieren toe en meng dit soezenbeslag door de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

## Pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kilo
volle melk	1	liter
slagroom	0,5	liter
zout	3	theelepels
tenen knoflook	6	

Schil de pompoen en snijd ze in kleine stukjes. Pel de knoflook. Doe alle ingrediënten in een pan en breng zachtjes aan de kook. Kook 35-45 minuten tot de pompoen volledig zacht is en de meeste room is ingedikt. Houd de pan goed in de gaten, want de melk kan overkoken. Schep de pompoen en knoflook met een schuimspaan over in de keukenmachine. Bewaar het kookvocht. Pureer de pompoen heel zacht en voeg net genoeg kookvocht toe om het mengsel te laten ronddraaien. De puree moet fluweelzacht zijn. Werk de puree zo nodig door een fijne zeef. Breng eventueel op smaak met zout. Doe in een plastic spuitzak met breed mondje

## Pompoenchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	kilo
olijfolie	2,5	el
sherryazijn	1,25	dl
suiker	250	gr.
kippenbouillon	2,5	dl
takjes citroentijm	5	

Maak de pompoen schoon en snijd in blokjes van ongeveer 0,5 cm. Fruit de pompoen aan in de olijfolie. Blus daarna af met de sherryazijn en de bouillon. Voeg de suiker en de citroentijm toe en maak beetgaar.

## Saus van gekarameliseerde ui & zwarte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele uien	400	gr.
klein beetje olijfolie		
boter	1	eetlepel
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
blaadjes salie	10	
blaadjes dragon	10	
kippenbouillon	1	liter
selderijzout	1	theelepels
zwarte teentjes knoflook	100	g
zwarte peper naar smaak		

Maak de uien schoon en snijd in stukjes. Hak de kruiden fijn. In een kleine steelpan die je op middelhoog vuur zet, karamelliseer je de gehakte uien in een scheutje olijfolie en 1 eetlepel boter. Ongeveer in 15-20 minuten, maar niet te snel want anders worden de uien bitter in plaats van zoet. Zorg dat ze eerst doorschijnend worden voordat ze meer vocht gaan verliezen en suikers beginnen te karamelliseren en aan de bodem van de pan blijven plakken. Roer alle kruiden erdoor en kook de uien verder totdat ze met meer dan de helft in volume verminderen en goudbruin worden. Voeg 200 ml bouillon toe aan de pan met uien en giet alles in een keukenmachine. Verwerk tot het volledig glad is. Giet alles terug in de pan, voeg nog 600 ml bouillon toe en laat ongeveer 20 minuten op hoog vuur sudderen tot een goede 30%. Giet de resterende bouillon met zwarte knoflookteentjes in een keukenmachine en verwerk dit tot een fluweelzacht mengsel. Voeg het toe aan de pan met ui en bouillonmengsel met het selderijzout en een beetje zwarte peper. Zet aan de kant tot serveren.

## Gebraden dunne lende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dunne lende van 1,5 kg	1	
zout		
versgemalen zwarte peper		
olijfolie	2	el
boter, op kamer temperatuur	4	el
keukentouw		
sherry	4	el
boter	100	g

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de lende overlangs in 2 helften van 7-10 cm dik. Bind beide stukken op met keukentouw. Strooi 2,5 tl zout en 0,75 tl peper over elk braadstuk. Laat een braadpan op hoog vuur heel heet worden. Verhit er 1 eetlepel olijfolie in tot die aan het oppervlak rimpelt maar niet rookt. Leg 1 braadstuk in de pan en plaats er een zwaar bord op zodat het vlees gelijkmatig dichtschoeit. Keer het vlees om de 2-3 minuten tot het aan alle kanten een mooi krokant korstje heeft. Leg het vlees in een braadslede die ook op vuur mag staan. Spoel en droog de pan. Bak het andere stuk op dezelfde manier en leg het naast het andere stuk in de braadslede. Zet de braadslede op half hoog vuur. Voeg de boter toe en laat deze smelten. Lepel de boter vier of vijf keer over het vlees om het te bedruipen. Zet de braadslede in de oven en stel de tijd in op 15 minuten. Controleer regelmatig de kerntemperatuur. Die moet heel laag zijn 26-29°C. Laat het vlees 10-20 minuten in de oven tot de kerntemperatuur komen met 46-48°C. Het vlees is dan medium. Haal het vlees uit de oven. Dek af met aluminiumfolie en laat het minimaal 25 minuten rusten. Verwarm de saus en monteer met 100 g boter. Breng alles aan de kook en zet het vuur dan uit. Roer sherry erdoor en serveer. Spuit op of maak quenelles van het aardappel-soezenbeslag-mengsel en frituur deze tot goudbruin en gesouffleerd op 180°C. Verwarm de pompoenpuree in een warmwaterbad of de oven. Knip de touwtjes van de braadstukken los en snij het vlees in plakken van ongeveer 2 cm dik. Presentatie: Maak op een bord een mooie streep met de pompoenpuree. Leg hierop een stuk lende. Schep een lepel saus over de lende. Serveer de rest van de saus in een kom. Leg op ieder bord twee pommes dauphine. Garneer met de pompoenchutney.



## Crèmeux van citroenmelisse met kruidensorbetijs en amandelbiscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	260	gram
suiker	37	gram
limoenen	2	
eieren	4	
blaadjes citroenmelisse	25	
blad gelatine	2,5	
blaadjes basilicum	25	
handjes kervelblad	2	
water	375	ml
citroenen	4	
glucose	10	gram
granny smith appel	2,5	
blaadjes jonge spinazie	5	
citroen	1	
olijfolie	125	gram
amandelpoeder	250	gram
boter	90	gram
poedersuiker	90	gram
fijne kristalsuiker	500	gram
zout	5	snufje
bloem	90	gram
bakjes limoncress	2	

Week de gelatine in water. Pers de limoenen uit. Gebruik 30 ml van het limoensap. Splits de eieren en weeg 65 gram eigeel af. Het eiwit wordt niet gebruikt. Klop het eigeel op met de suiker, zodanig dat de structuur van de suiker is verdwenen. Verwarm de room met het limoensap tot net aan het kookpunt. Haal van het vuur af en voeg toe aan het eigeel-suiker mengsel. Doe alles terug in de pan en voeg de blaadjes citroenmelisse toe. Op een zacht vuur deze massa binden. Opgelet: blijven roeren en zorgen dat het niet te warm wordt (max 80°). Als je een streep trekt op de achterkant van een lepel en je blijft deze zien dan is de massa voldoende gebonden. Zeef de massa en voeg de gelatine toe. Naar smaak verfrissen met extra limoensap. Doe de crèmeux in de vorm en zet in de diepvries om op te stijven. Pers de citroenen uit. Meng het citroensap met de overige ingrediënten in een blender tot deze fijn zijn. Haal de massa door een zeef. Draai in ongeveer 20-30 minuten hier een ijs van in de ijsmachine. Pers de citroen uit. Gebruik 25 ml van het citroensap. Maak suikerwater door het water en de suiker op te warmen. Als de suiker is opgelost, het suikerwater laten afkoelen. Pers de appels uit de sapcentrifuge. Voeg de appelsap en de spinazie toe aan het suikerwater en verfris met het citroensap. Pers de citroen uit. Gebruik 25 ml van het citroensap. Vijzel alle ingrediënten voor de olie fijn en laat dit een half uur trekken. Giet het mengsel door een zeef. Verwarm de oven voor op 170o C. Meng de amandelpoeder, boter, poedersuiker en eieren tot een deeg. Rol het deeg uit en leg het op een bakplaat. Bak het deeg in 10 minuten af. Haal de bakplaat uit de oven en laat de biscuit afkoelen. Steek daarna de gewenste vorm uit het deeg.

Doe het water samen met de suiker in een klein pannetje. Zorg ervoor dat al het suiker bedekt is met water. Pak ook nog een klein bakje met water en een invetkwarst. Dit is om straks de zijkanten van het pannetje te smeren, zodat de suikerkristallen zich niet aan de zijkant van het pannetje zullen nestelen. Zet het pannetje op het vuur. Het suiker en het water zal nu langzaam gaan borrelen en dat is goed. Je moet nu niks blijven doen. Na een 7 minuten zal het mengsel lichtbruin worden. Pak nu een garde en blijf roeren tot het suikermengsel donkerbruin is geworden. Zet dan gelijk het vuur uit en haal het pannetje van het vuur af. Meng hierna een flink snuf zout erdoorheen. Spreid het uit over bakpapier. Gebruik de achterkant van een lepel om het goed uit te spreiden. Laat het rusten om af te koelen. Na ongeveer 15 minuten hoor je wat kraken en dit is de karamel die hard wordt en begint los te laten van de bakpapier. Breng de karamel in schotsen. Meng alle ingrediënten voor de crumble. Spreid het mengsel uit over een bakplaat en bak in een oven van 170o C in ongeveer 12 minuten af. Dresseer de crèmeux op een bord. Schenk het appelsap rond de crèmeux. Leg de biscuit naast de crèmeux en leg hier een geunelle sorbetijs op. Steek een stuk van de karamel in het ijs. Garneer met de crumble en cress. Besprenkel het geheel met de zoete basilicum olie.