

# 2018 november

CCN Limburg · Herfst

---



## Mango, Amandel, Limoen, Spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
rode peper	1/2	
mango	1	
sojabonen	75	gr.
limoenolie	1	el
kerriepoeder		
verse koriander	1/2	bos
amandelen	150	gr.
kokosmelk	100	ml
kippenbouillon	125	ml
verse gember	2.5	cm
kleine ui	1	
sereh	1	spriet
banaansjalot	1	
knoflook	1	teen
djoeroek peroet	2	blaadjes
spitskool	300	gr.
limoen	1	
limoensap	100	ml
mandarijnensap	100	ml
sushiazijn	15	ml
zout	1	theel
pro espuma cold	15	gr.
mirin	80	ml
gedroogde gebakken uitjes (conimex)	1/2	zakje
eetbare bloemetjes	10	

Salsa: Snipper de rode ui. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en snipper fijn. Schil de mango en snijd hem in kleine blokjes. Snipper de koriander. Meng de ui, rode peper, mango en de sojabonen en voeg de limoenolie en een snufje kerrie toe. Meng de koriander erdoor en breng op smaak met zout. Fruit de gesnipperde ui, fijngesneden rode peper en de geraspte gember in een pan met een beetje olie. Voeg de gekneusde sereh toe en laat zachtjes garen. Voeg de kokosmelk en de kippenbouillon toe en laat 10 min. zachtjes koken. Verwijder de sereh. Bruneer de amandelen 10 min. in een oven op 160°C. Maal ze fijn in de magimix. Voeg de eerder gekookte kokosbouillon toe. Niet alles, het moet een spuitbare crème worden en mag dus niet te dun zijn. Draai alle ingrediënten nogmaals glad in de blender en doe over in een spuitzak. Rendang van spitskool: Fruit de fijngesneden peper, sjalot, knoflook, geraspte gember, gekneusde sereh en de hele citroenblaadjes in een grote pan aan met wat olie. Voeg de kleingesneden spitskool toe, blus af met de kokosmelk en laat langzaam indampen. Breng op smaak met zout en limoenrasp. Verwijder de limoenblaadjes en de sereh. Laat de massa op een zeef uitlekken, maar bewaar het vocht om de rendang later aan te lengen tot een crème.

Kokos-limoenschuim: Voeg alle ingrediënten bij elkaar en draai in de blender fijn. Zeef en doe in de sifon met 2 patronen. Rasp de limoen. Presentatie: Doe de rendang in een martiniglas, schep de salsa er op en spuit daar de amandelcrème op. Strooi er wat uitjes op. Spuit het kokos-limoenschuim er op en werk af met wat limoenrasp en een eetbaar bloemetje.

## VOORGERECHT Kokos, Scampi

---

### Kokos, Scampi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote scampi	10	
arachideolie		
visbouillonblokje	1	
champignons	30	gr.
sjalot	1	
zwarte peperkorrels	3	
laurierblad	1	
preiblad	1	
gedroogde tijm		
droge witte wijn	100	ml
kokosmelk	400	ml
visfond	500	ml
djoeroek poeroet	6	
sereh	1/2	stengel
verse gember	20	gr.
rode peper zonder zaadjes	1/2	
nam plat	10	ml
satestokjes	10	

Pel de scampi. Snipper de sjalot. Snijd de champignons heel klein. Fruit de scampischillen, sjalot en de champignons in een beetje olie. Voeg de wijn, de 1/2 l. water en het visbouillonblokje toe. Voeg de gekneusde peperkorrels, laurierblad, fijngesneden preiblad en een vingergreep tijm toe en laat 20 min. trekken, zeef en kook in tot 600 ml. Zet de kokosmelk met de visfond, citroenblaadjes, sereh, in blokjes gesneden verse gember en het gesnipperde rode pepertje in een pan op laag vuur. Laat het 1 uur trekken. Roer af en toe. Breng op smaak met nam plat, witte peper en zout. Zeef de soep. Bak de scampi in een beetje arachideolie en steek aan een satestokje. Presentatie: Schuim de soep op met een staafmixer. Verdeel de soep over 10 whiskeyglazen en zet een scampi erin.

## Kabeljauwsoufflé met rieslingsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	850	gr.
koriander	1/2	bosje
visfond	300	ml
slagroom	220	ml
eiwitten	4	
roomboter		
fijngehakte sjalot	3	el
kalfsfond	300	ml
riesling wijn	300	ml
winterwortel zonder kern	1/2	kleine
knolselderij	100	gr.
prei	1/2	dunne
rode paprika	1/2	
rijst	100	gr.
bospeentjes	20	kleine
kristalsuiker		

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de kabeljauwfilet klein, kruid met zout, witte peper en koriander en maal het samen met de visfond in de blender fijn. Druk door een fijne zeef en zet koud weg. Zodra de massa is afgekoeld, de slagroom er langzaam doormengen. Vervolgens de stijfgeslagen eiwitten erdoor spatelen. Vet de soufflévormpjes in met boter en vul ze met de vismassa. Kort voor het uitserveren de vormpjes in een ovenslede zetten. Vul de slede met kokend water tot de bakjes er tot 3/4 in staan. Zet de ovenslede in de voorverwarmde oven. Laat ze in ca. 25 min. gaar worden. Leg na 15 min. een passend stuk met boter ingevet aluminiumfolie op de vormpjes om te voorkomen dat ze van boven te veel kleuren. Kook de kalfsfond met de fijngehakte sjalotjes in tot een stroperige massa. Voeg vervolgens de riesling wijn en de slagroom toe. Zeef de saus en laat tot de gewenste dikte inkoken. Snijd de wortel, selderij en rode paprika in 2 mm. kleine blokjes. Kook ze apart in water net beetgaar en spoel ze onmiddellijk koud af. Snijd de prei ragfijn. Kook de rijst gaar volgens de beschrijving op het pak. Meng de groenten erdoor. Maak de bospeentjes schoon en laat (zo mogelijk) 1cm. groen zitten. Kook ze in water met wat zout en suiker net beetgaar. Giet het water af en glaceer ze in een beetje roomboter met wat suiker. Presentatie: Leg een soufflé uit het midden op een warm bord. Leg een bolletje rijst ernaast en maak het bord verder af met 2 worteltjes en de saus.



## Lamsrack, Beluga-linzen, Bataat, mini Bospeen, Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
griekse of bulgaarse yoghurt	150	gr.
bieslook	10	sprietten
limoen rasp	1	1/2
wortelsap	250	ml
komijn	1/2	theel
jus de veau	500	ml
aardappelzetmeel		
lamsracks	5	
sereh	1	1/2 stengel
knoflook	3	tenen
djoeroek poeroet	3	
olijfolie		
sjalot	1	
belugalinzen	150	gr.
kerriepoeder	1/2	theel
kurkuma	1/2	theel
fenegriek		mespunt
kippenbouillon	250	ml
mini-bospeen	10	
sinaasappelsap	250	ml
kardemonpeulen	2	
roomboter		
bataat (zoete aardappel)	250	gr.
limoen sap en rasp	1	
zout		
rode tomaten	30	
oranje tomaten (mini-bes-tomaatjes)	30	
witte wijnazijn	125	ml
kristalsuiker	75	gr.
venkelknollen	2	kleine
kerrie		
courgettes	5	mini
witte wijn		scheut
haloumi	1/2	blok
tandoriekruiden	1	theel
bloem		
eiwit	250	ml
panko	250	gr.

Hangop: Laat de yoghurt in een schoongespoelde doek gedurende 24 uur op een zeef uitlekken. Snijd de bieslook heel fijn en meng met de yoghurt en de rasp van de limoen. Doe over in een spuitzak. Jus van wortel: Laat het wortelsap met de komijn tot 1/5 van de oorspronkelijke hoeveelheid inkoken. Laat de jus de veau eveneens tot 1/5 inkoken. Meng beide en bind met aardappelzetmeel. Breng op smaak. Lamsrack: Maak de lamsracks schoon en schraap de vliezen en de botjes af. Bestrooi met peper en zout en vacumeer per 2 (racks om en om op elkaar) met in ieder zakje 1/2 stengel sereh (geplet), 1 teen knoflook (geplet), 1 limoenblad en een scheutje olijfolie. Laat sous vide 2 uur garen op 60°C en koel dan terug in koud water om het garingsproces te stoppen. Breng de waterbad temperatuur terug naar 48°C. Leg 30 min. voor het opdienen de zakjes terug in het waterbad en bak het vlees vlak voor het opdienen kort om en om in de olie. Belugalinzen-curry: Fruit de gesnipperde sjalot en de gesnipperde teen knoflook in een beetje olijfolie tot glazig. Voeg de kruiden toe en laat heel even sudderen. Blus af met de kippenbouillon en kook hierin de linzen volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Worteltjes: Schil en tourneur de worteltjes, maar laat er een klein stukje groen aanzitten. Kook ze beetgaar in het wortel- en sinaasappelsap met de kardamon. Haal ze uit de pan en zeef het vocht en laat dit inkoken tot een dikke siroop. Glaceer de worteltjes vlak voor het uitserveren. Bataatcrème: Fruit de geschilde en in stukken gesneden bataat aan in een beetje olijfolie, voeg de kerrie toe en laat even sudderen. Voeg de kippenbouillon toe en laat garen. Giet af en draai glad in de blender. Breng op smaak met limoenrasp en -sap en zout. Tomberries: Verwarm de azijn met de suiker en giet over de toberries. Laat ze in het vocht afkoelen. Venkel: Snijd de venkel in gelijke plakken van 1 cm. en die weer schuin doormidden. Roer de kerrie door de olijfolie. Doe de venkelplakken met een beetje kerrieolie in een vacuumzak en laat ze op 100 °C ongeveer 10 min. garen. Vlak voor het uitserveren: bruneer ze met de gasbrander en warm ze even op in de oven. Courgettes: Was de courgettes en snijd ze in schijven van 2cm. en dan weer doormidden. Verwarm de kippenbouillon met de witte wijn en het fijngesnipperde sjalotje en blancheer hierin de courgettes. Laat afkoelen, schep uit de bouillon en kook de gezeefde bouillon in. Warm hierin vlak voor het uitserveren de courgettes even op. Paneer: Snijd de haloumikaas in grove brunoise en meng hierdoor de tandoriekruiden. Paneer daarna à la anglaise (eerst door bloem, dan door eiwit en daarna door de panko) en frituur à la minute. Bestrooi met wat zeezout. Presentatie: Trek een streep bataatcrème op het voorverwarmde bord. Schep er een lepel belugalinzen-curry op. Verdeel de toberries, de venkel, paneer van haloumi, wortel en courgette en spuit er enkele dopjes hangop tussen. Dresseer de coteletjes en schenk de jus van wortel er tegen aan.

**Drop, Vanille, Karamel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	l
eidooiers	12	
suiker	350	gr.
vanillestokjes	2	
witte chocolade	200	gr.
melkchocolade	25	gr.
roomboter	30	gr.
zout	2	gr.
muntrop	100	gr.
water	90	ml
bloem	600	gr.
eieren	2	
napoleon dropkogels	100	gr.
sinaasappels	2	

Ijs: Roer de eidooiers met de suiker tot de massa wit wordt. Breng de melk met de slagroom en de in de lengte opengesneden en los gekrapte vanillestokjes al roerend aan de kook. Laat afkoelen en verwijder de vanillestokjes. Giet onder voortdurend roeren, de vanilleroom scheutje voor scheutje bij het eidooier-suikermengsel. Laat deze crème au bain Marie zachtjes binden. NIET KOKEN!! Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van. Karamelcrème: Laat de suiker met een scheutje water koken tot een lichte karamel. Blus af met de slagroom en giet de massa op de chocolade. Monteer met de boter. (mocht de boter niet "pakken" voeg dan een scheutje koude slagroom toe). Dropsaus: Laat de muntrop met het water in een pannetje op 70°C in 15 min. smelten tot een gladde saus. Harde wenerdeeg: Maak een deeg van de ingrediënten en laat 1 uur rusten. Dan verkrumelen op een met bakpapier bekleedde bakplaat en afbakken op 170°C tot goudbruin. Af laten koelen en nog verder verkrumelen met 2 vorken. Glas van drop: Doe de dropkogels in een stevige plastic zak en sla met een deegroller fijn. Doe over in de magimix en maal tot poeder. Strooi met behulp van een zeef dun uit op een silpad en laat op 170°C gedurende enkele minuten in de oven smelten. Laat afkoelen en breek in grove stukken tot glas. Snijd de zestes van de sinaasappels. Presentatie: Smeer een dikke veeg karamelcrème uit op het bord en strooi daarop de crumble van harde wener en de sinaasappelzestes. Schep er een quenelle vanilleijs op. Steek er de stukjes dropglas in en giet er aan tafel wat dropsaus omheen.