

2019 april

CCN Limburg · Lente

Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	2	kg
olijfolie		
witte peper		
knoflook	2	tenen
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takjes
witte wijn	1	scheut

Snijd de knoflook fijn. Week de scheermes in water op kamertemperatuur 10 minuten en was de scheermessen daarna grondig, verwijder de lelijke stukken en zet ze aan in hete olie. Kruid met witte peper en voeg knoflook, tijm en rozemarijn toe. Blus met witte wijn en laat een minuut afgedekt garen. Maak de scheermessen schoon en snijd in 3 stukjes per scheermes. Bewaar de jus en afsnijdsels voor de vinaigrette.

Het Zand

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risotto (arborio)	300	g
gemberwortelpoeder naar smaak		
azijnpoeder naar smaak		
zout		
arachide-olie		

Kook de rijst helemaal gaar. Giet af en was de rijst goed. Laat de rijst op plateaus goed drogen onder warmtelamp. Als de rijst droog is kan ze gefrituurd worden in hete arachide olie. (in zeef of metalen mandje). Haal de rijst er meteen uit zodat ze alleen maar poft. Draai de rijst fijn met een blender en breng op smaak met flink wat azijnpoeder, gemberwortelpoeder en zout.

Crème van zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	40	g
kippenfond	50	g
eiwit	25	g
xantana	2	g
sushi azijn	20	g
olijfolie	80	g
maisolie	80	g
citroen sap	0.5	
peper en zout		

Maak de zeekraal schoon en breek harde stukjes af. Doe de zeekraal, kippenfond, xantana, sushi azijn, het citroensap en eiwit samen met wat peper en zout in de blender en draai fijn. Bindt de massa met de olijfolie en maisolie. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak.

De citrusgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroensap	100	ml
limoensap	100	ml
yuzusap	100	ml
gembersap	50	g
agar agar	5	g

Voeg alle ingrediënten bij elkaar, behalve de agar agar. Breng aan de kook. Voeg de agar agar toe en breng nogmaals aan de kook. Laat de massa afkoelen en klop met een garde tot een gel. Doe in een spuitzak.

De vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus van scheermessen	200	ml
afsnijdsels van scheermessen		
citroensap		
witte peper en zout		
olijfolie	100	ml
zeekraal	100	gram

Breng de jus met de afsnijdsels aan de kook. Laat 20 minuten trekken / kook tot de helft in (100 ml). Laat afkoelen en zeef de jus, verfris met citroensap en breng op smaak met peper en zout. Vermeng met zelfde hoeveelheid olijfolie.

Dashi bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.5	liter
gedroogde kombu (20 cm)	3	stukken
katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken)	25-30	gram
japanse lichte sojasaus	4	el
mirin	4	el

Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe.

Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	800	g
fijn zeezout		

Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout. Dek af met plasticfolie en laat onder lichte druk minstens 10 minuten staan. (Zet er een plateau op met een zware schaal). Snijd in 16 platte stukjes.

De zoetzure radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	100	ml
chilivlokken	1	tl
suiker	1	el
radijsjes	1	bosje

Breng in een pan de azijn, chilivlokken en de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes, schep ze in de pan en laat minimaal 40 minuten marineren.

De gegrilde prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	4	stuks
olijfolie		
peper en zout		

Was de prei, verwijder het groen en halveer. Maak van deel van het groen "touw": lange linten van circa ½ cm. Blanceer deze even. (nu gereed om prei te binden). Smeer de prei in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. (bind evt de preistukken met dun lint preigroen aan elkaar voor opmaak) Verwarm de salamander. Blaker de prei donker. De buitenkant mag tegen zwart aan blakeren. Verwijder de geblakerde buitenkant voorzichtig. Laat afkoelen en snijd daarna in 2-en of 4-en zodat je 16/32 stukken overhoud. Van binnen is de prei zacht geworden en heeft een licht zoetje gekregen. Laat salamander aanstaan voor venkel.

De venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	stuks

Was de venkel onder stromend water en verwijder de onderste schijf. Snijd de venkel verticaal in 16 dunne plakken. Bestrijk de plakken venkel met een beetje olie. Gril de plakken venkel onder de salamander bruin en gaar.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	8	el

Verwarm de oven voor op 110 °C. Dep de heilbotfilet droog met keukenpapier. Leg op een bakplateau, besprenkel de vis royaal met olijfolie en gaar circa 6 minuten in de oven. Pak diepe borden. Leg daar de vis in, de prei er schuin op met wat venkel en radijs op de vis, rest van radijs en venkel eromheen. Zet borden op tafel en schenk een beetje warme bouillon aan tafel in de borden. Dashi erbij schenken aan tafel.

De kimchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	1	
kraanwater	1200	ml
zout	50	g
knoflook	5	tenen
verse gember	5	cm
appelciderazijn	50	ml
vissaus	3	el
suiker	2	el
paprikapoeder	2	el
chilipoeder	1	el

Was de kool in zijn geheel. Snijd daarna in kwarten en verwijder de harde kern. Halveer de kwarten in de lengte en snijd die stukken in vieren. Doe in een ruime kom. Breng ondertussen het water aan de kook en voeg het zout toe en laat 1 minuut koken. Schenk het hete zoute water over de kool en laat 30 minuten staan. Schep af en toe om. Giet af en spoel met koude stromend water. Laat goed uitlekken. Doe de knoflook, gember, azijn en vissaus in de magimix en draai tot een gladde massa. Voeg de suiker, paprikapoeder en chilipoeder toe en meng tot een dikke marinade. Meng de marinade door de kool tot alle kool bedekt is. Breng evt nog op smaak. Laat de kimchi zo lang mogelijk in de koeling (afgedekt) marineren. Serveer op kamertemperatuur.

De marinade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sap van de komkommers op zuur	200	gram
boter	75	gram
citroen		

Verhit het sap. Voeg de boter toe. Breng op smaak met zout en citroensap.

De groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele cherry tomaten	16	
rode cherry tomaten	16	
gele courgettes	2	
groene courgette	1	
rainbow mini wortels	500	gram
komkommers in the zuur (gaat met name om sap)	2	kleine potten
bietplakjes (mini bietjes voorgekookt)	200	gram

Plinceer de mini-tomaatjes (inkerven, max 30 sec in kokend water en dan in koud water af laten koelen). Snijd met dunschiller / kaasschaaf (of mandoline) dunne plakken van de courgettes. Kook de wortels 5 minuten, koel meteen af in koud water en trek de schil eraf (laat bovenkant zitten). Verdeel de groenten over 5 individuele bakken / schalen en marineer met de marinade. Van de komkommers circa $\frac{1}{4}$ gebruiken in plakjes snijden. Snijd ook de bietjes in plakjes.

De paprika coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	3	
witte ui	1	
sushi azijn naar smaak		

Snijd de paprika en ui in blokjes. Kook in wat gezouten water voor 10 minuten en daar fijn in de blender. Breng de paprikacoulis op smaak met zout en sushi azijn en bewaar tot gebruik in de koeling.

De basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	300	gram
basilicum	75	gram

Blancheer de basilicum heel kort en koel terug. Giet af en druk het overtollige vocht eruit. Verwarm olie tot 80 graden en meng met de basilicum en draai fijn in de magimix voor minimaal 5 minuten.

Afwerking en uitserveren

Pak grootste ronde kommen / diepe borden. Verwarm de groenten 4 minuten in de oven van 200 graden of 2 minuten in magnetron tot lauwwarm. Plaats een eetlepel of meer van de paprikacoulis links van het midden en strijk uit. Schep de kimchi rechts van het midden en plaats daar de andere groenten mooi op. Sprengel een beetje basilicumolie erover en maak een halve cirkel met de basilicumolie om de paprikacoulis.

De rouleau van lam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder bot (netto gewicht)	1200	g
currypasta (3 tl per rol)	6	tl
olijfolie	30	ml
limoenen	2-3	

Maak de lamsbout schoon van vliezen, vet. Snijd de schoongemaakte lamsbout in zo groot mogelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Sla deze plakken tussen vershoudfolie zo plat mogelijk. Maak, op vershoudfolie, van de plakken een vierkant van ongeveer 30 x 30 cm. Kruid met peper en zout. Meng de currypasta met wat olijfolie en smeer dat over de plakken. Rasp de limoenen voor limoenschil. Sprengel de geraspte limoenschil over de plakken. Rol ze strak op in plastic folie en knoop de uiteinde dicht. Doe per rol in vacumeerzakken en vacumeer. Gaar ze 55 minuten in de sous-vide op 62 graden. Voor het opdienen ontdoen van de folie en in hete boter rondom even bruinen.

De knoflookolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	50	ml
druivenpitolie	30	ml
knoflook	5	teentjes

Meng de olijfolie, druivenpitolie en knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie

De aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	3	tenen
eierdooiers	1	
zout	2	gram
witte peper	1	snufje
olijfolie	200	ml
citroensap naar smaak		

Pof de tenen 25 minuten in een oven van 180 °C. Pers de knoflook Meng met een garde de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe en blijf langzaam doorroeren. Niet opkloppen! Breng op smaak met beetje citroensap.

De fleur de courgette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fleurs de courgette	16	

Haal de bloemen van de stelen en snijd de stelen of minicourgette in heel kleine blokjes. Kruid met peper en zout en breng op smaak met de knoflookolie

De zoete ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien	10	
knoflook	3	teentjes
gevogeltebouillon	100	ml
citroen	1	

Snijd 7 zoete uien grof en 3 in lamellen. Fruit de grof gesneden uien in olijfolie, kruid met peper en zout en voeg knoflook en de helft van de bouillon toe. Giet af (van bouillon op voor dikte crème) en maal in de magimix tot een mooie crème, voeg nog evt wat opgevangen bouillon toe om dikte te perfectioneren. Pocheer de lamellen in 3 minuten in de overige bouillon. Kruid met peper en zout en citroenrasp.

De mikado van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, kruimig	500	gram
boter	150	gram
melk	15	gram
eieren	2	
nootmuskaatpoeder	3	gram
room	150	ml

Kook de aardappels gaar en pureer deze. Meng de aardappelpuree met de boter, melk en breng met zout en nootmuskaat op smaak. Meng de afgekoelde puree met de eieren. Spuit de massa met het kleinste spuitmondjeop 25 cm lengte op een beklede bakplaat. Droog ze in de oven op 150°C tot ze krokant zijn.

Afwerking en uitserveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	100	ml

Spuut aioli in de uienlamellen en vul verder op met courgetteblokjes. Haal de folie van de rouleaus en bak in hete boter rondom even bruin. Maak van het vocht wat jus met wat peper zout en room. Snijd de rouleaus in plakjes van 1 cm dik. Strijk de uien crème op het bord, met daarop het vlees. Schik de lamellen met courgette eromheen en steek de courgettebloemen ertussen. Druppel nog wat jus op het vlees. Leg de mikado erop / naast.

De cremeux van gember en citroen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
room	1000	g
eidooiers	235	g
suiker	175	g
gelatine	20	g
verse gember	150	g
citroenen (zeste en sap)	2	

Snijd de gember in een plakken en breng de room aan de kook. Zet op laag vuur en laat daarna de gember erin trekken tot de melk goed naar gember smaakt. Klop de dooiers een de suiker zachtjes tot een romige ruban (er vormt zich een lint bij het optrekken van de garde). Los de gelatine op in de warme gezeefde room, laat minuutje afkoelen en giet het op de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen toe. Dek af met keukenfolie en laat een uur opstijven in de koeling. Roer de massa voorzichtig door met een garde en vul de silicone vormen (ronde schijven) en plaats ze in de vriezer.

De sabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	160	g
witbier	150	ml
suiker	150	g
room	500	g
citroen (rasp en sap)	1	
poire williamlikeur	50	g

Klop de room. Klop de dooier, witbier en suiker in een grote kom au bain-marie tot een goed gebonden sabayon. Blijf kloppen van het vuur af tot verder afgekoeld. Rasp de citroen en pers uit. Voeg de zeste en sap van citroen en de Poire Williamlikeur toe. Spatel de room voorzichtig door het eigeelbiersuikermengsel en zet in de koeling.

De meringue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	150	g
poedersuiker	50	g
suiker	250	g
witbier	125	ml
citroen (sap en rasp)	1	

Sla het eiwit op en bind met de poedersuiker in een grote keukenmachine met de bolmixer. Kook het bier en de suiker in een ruime pan tot een siroop van 115 graden. Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, schenk je de siroop langzaam bij het schuim (vermijd contact met de bolmixer) terwijl de machine op halve kracht draait.. Blijf kloppen tot het schuim koud is en er pieken ontstaan. Breng op smaak met rasp van citroen en een klein scheutje witbier. Maak hier 32 mooi kleine rondjes van op siliconenmatten en laat circa 1,5 uur drogen op 90 graden.

De perenchips

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
conferenceperen	2	
suiker	100	gram
water	200	gram

Breng de suiker en het water aan de kook. Snijd zeer dunne plakjes van de peer met behulp van een snijmachine. Laat de plakjes peer in porties kort pocheren in de siroop tot ze glazig zijn. Leg ze op siliconenpapier en droog 2 uur in de oven van 90°C. (zelfde oven als meringues)

Afwerking en uitserveren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocoladereep om te schaven/brushen		
bakje frambozen		

Zet borden koud minimaal uur van te voren. Haal de cremeux 15 minuten voor opdienen uit de vriezer. Druk uit op plaat en brush er witte chocolade overheen. Doe een klein beetje sabayon op de meringues en leg daar het rode fruit op. Vul dessertglasjes met de sabayon en steek er een perenchip in. Breek de overige perenchips door midden en steek die in de ijscremeux. Schik op de borden. Verdeel de frambozen en maak verder naar eigen inzicht op.