

# 2019 november

CCN Limburg · Herfst

---

**VOORGERECHT** Gerookte eend met Mango Chutney

---

## Gerookte eend met Mango Chutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilet	2	
zout en peper		
tijm		
mango's	3	
rode ui	1	
knoflook	4	tenen
rietsuiker	400	gr.
gember	8	cm
hertog jan winterbier	1	flesje
witte wijnazijn	300	ml
cayennepeper	1	el
komijn	1	tl
korianderpoeder	1	tl
boter		
rucola		
basilicum		

Eend: Snij het vel van de filets kruislings in. Bestrooi met peper en zout en tijm en rook 15 minuten in de rookoven. Bak de filets kort aan en gaar af in de oven (180°C) kerntemperatuur max 50°C. Laat afkoelen. Mango Chutney: Schil de mango en snij in blokjes. Snij de ui, knoflook en gember klein. Fruit de ui, knoflook en gember in de pan. Voeg suiker en de specerijen toe en laat sudderen tot de suiker is opgelost. Voeg bier en wijnazijn toe en breng aan de kook. Voeg de stukjes mango toe en laat sudderen (45 min) tot gewenste dikte en koel af. Presentatie: Snij de eendenborst in plakken. Leg op het bord de rucola de eendenborst een theelepel chutney en een blaadje basilicum.

**Tartaar van kabeljauw chili en citroen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw zonder vel	800	gr.
pompoenen	2	
sjalotjes	4	
laurierblad	2	
knoflook	6	tenen
chili peper	1	
citroenen	2	
groente bouillon	1	liter
room	2	dl
boter	40	gr.
peper en zout		
bieslook	8	sprietten

Schil de pompoenen en snij deze in stukken. Snij de knoflook en de sjalotjes klein. Kook samen met de laurierbladen gedurende 20 minuten in de bouillon. Giet af verwijder de laurier en pureer. Voeg de room en boter toe en breng op smaak met pezo. Zo nodig inkoken tot een puree. Bak de kabeljauw gaar in olijfolie. Dep de kabeljauw droog. Pluk de kabeljauw in stukjes. Verwijder de zaadlijst uit de chilipeper en snij de chilipeper en 8 sprietten bieslook zeer fijn. Meng met de kabeljauwstukjes en breng op smaak met citroensap en pezo. Presentatie: Schep een lepel pompoeppuree in een kookring en dek deze af met het kabeljauwmengsel. Garneer met de bieslook.

## Trappistenbier kaassoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	300	gr.
winterpeen	300	gr.
dikke ui	1	
bleekselderij	2	stengels
milde olijfolie	1	el
laurier	2	blaadjes
verse tijm	2	takjes
la trappe quadrupel	200	ml
kippenbouillontabletten	2	
water	1	liter
trappistenkaas	150	gram
verse platte peterselie	10	gr.

Schil de aardappelen en winterpeen. Snijd de ui, bleekselderij, winterpeen en aardappelen in kleine blokjes. Verhit in een soeppan de olie en fruit hierin ui, laurier en tijm 5 minuten zacht tot ui glazig is. Voeg hierna de overige groente toe en bak 5 minuten mee. Schenk het bier in de pan en breng aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Voeg het water en de bouillontabletten toe en laat nog 20 minuten zacht koken. Rasp de kaas grof en snijd de peterselie fijn. Als de groente gaar is uit de soep de laurier en tijmtakken verwijderen. Pureer de soep met de staafmixer. Zeef de soep. Voeg de geraspte kaas geleidelijk toe aan de soep terwijl je blijft pureren met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Schep de soep in diep bord en bestrooi met peterselie.

**Gestoofde kalfswangetjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfswangen	10	
kalfsfond	700	ml
pauwel kwak	2	flesjes
sjalotjes	10	
winterpenen	4	
prei	2	stuks
knoflook	6	tenen
laurierblad	2	
tijm	2	takjes
dragon	2	takjes
bruine suiker	4	el
balsamicoazijn	4	el
bloem		
boter		
peper en zout		
vastkokende aardappelen	1,5	kg
eieren	3	
melk of room		
noodmuskaat		
spekblokjes	250	gram
oesterzwam/shitake	500	gram

Gestoofde kalfswangen: Dep de kalfswangen droog, bestrooi met peper en zout en bebloem. Doe een scheut olie in een hete pan met dikke bodem en schroei de kalfswangen dicht. Blus af met de kalfsfond. Fruit in een andere koekenpan de gesneden sjalotjes, peen, knoflook en prei in boter aan tot de sjalotjes licht glazig zijn. Voeg de groente toe aan de kalfswangen samen met het bier, tijm, laurier, dragon en suiker. Laat sudderen (gesloten pan) tot wangen gegaard zijn. Haal de wangetjes uit de pan, zeef de vloeistof en reduceer tot sausdikte. Breng de saus op smaak met balsamicoazijn, peper en zout. Aardappelpuree: Kook de aardappelen in 20 minuten gaar. Giet af en kook droog. Stamp de aardappelen fijn voeg de drie eieren toe en roer goed door. Voeg zo nodig boter en melk/room toe. Breng op smaak met noodmuskaat, peper en zout. Zo nodig de puree voor uitserveren verdunnen met melk/room. Paddenstoelen en spekjes: Bak de spekjes uit in een koekenpan. Bak de paddenstoelen aan in het vet. Presentatie: Leg eetlepels aardappelpuree op bord en strijk plat. Leg daarop de kalfswangetje. Maak op met de spekjes en de paddenstoelen. Nappeer de saus over de kalfswang.

**Bourbon Brownies**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	700	gr.
suiker	1400	gram
cacaopoeder	180	g
eieren	8	
hazelnoten (blank)	100	g
ongezouten boter	600	g
poedersuiker	600	gr.
vanillesuiker	2	zakjes
gesmolten boter	50	cl
bourbon	6	el
boter	50	gram
pure chocolade	50	gram
pecannoten (10 halve)	25	gram

Brownies: Rooster de hazelnoten circa 7 à 8 minuten in de oven van 175°C op een bakplaat met papier. Laat afkoelen en maak ze grof. Meng bloem, suiker en cacaopoeder in een kom. Klaar de boter en gebruik 500 cl ervan. Klop in een andere kom de eieren en de gesmolten boter en meng deze met het bloem-suiker cacao mengsel tot een glad beslag. Voeg de hazelnoten toe en doe het beslag in een vierkante bakvorm (deze invetten en met bakpapier bekleden). Bak af in 30-40 min bij 175°C. laat afkoelen. Bourbonglazuur: Klop door de boter beetje bij beetje de poedersuiker. Voeg de vanillesuiker toe en roer tot een stevig glazuur. Voeg al roerend met een theelepel de bourbon toe. Chocolade: Smelt de chocolade samen met de boter al roerend en doe in een puntzak. Pecannoten: Doe de suiker in en pan met wat suiker en karamelliseer. Voeg de pecannoten toe en stort uit en laat afkoelen. Presentatie: Bestrijk de brownie met de glazuur, maak willekeurige strepen van chocolade en plaats de pecannoten. Snij de brownies in 10 rechthoekige stukken.