

# 2020 februari

CCN Limburg · Winter

---

**Groene salade met spongecake van doperwt**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten	400	g
olijfolie		
doperwtenpuree	200	g
grote rijpe avocado's	2	
limoen	0.5	
groene asperges	20	
extra verde olijfolie	5	el
geblancheerde doperwtjes	125	g
suiker	150	gr.
eidooier	200	gr.
eiwit	300	gr.
bloem	140	gr.
zout		
kartonnen bekertjes		
affilla cress	1	bakje
bloedzuring	20	takjes
wakamesalade	250	g

Doperwtenpuree: Kook de doperwten met wat zout, pureer en wrijf daarna door een zeef. Voeg een klein beetje olijfolie toe en breng op smaak met peper/zout. Deze puree wordt voor 2 onderdelen gebruikt. Groene salade: Schep de doperwtenpuree in een spuitzakje. Maak 1 avocado schoon, snijd in mooie partjes, (gebruik de niet mooie delen in de crème) kruid met zout en peper en besprenkel lichtjes met olijfolie. Brand mooi af met behulp van een crème-brûlée brandertje. Maak de andere avocado schoon, schep in de blender en voeg een beetje olijfolie, limoensap en -rasp, peper en zout toe. Draai volledig glad en schep in een spuitzakje. Snijd de kopjes van de groene asperges en blancheer kort. Spoel koud en laat goed uitlekken. Snij de rest van de groene asperges in de lengte doormidden. Blancheer de doperwtjes kort en spoel koud af. Marineer de doperwtjes, de doormidden gesneden asperges en de aspergekopjes met olijfolie, limoensap, peper en zout. Bewaar de marineerolie. Spongecake van doperwt: Doe voor de spongecake alle ingrediënten in de blender en draai het volledig glad. Kruid met zout. Wrijf door een zeef, schenk in een sifon en belucht met 2 patronen. Zet koud weg. Spuit kartonnen bekertjes tot ½ vol met de inhoud van de sifon. Plaats in de magnetron en gaar 1 minuut op vol vermogen. Doe dit steeds met 1 bekertje tegelijk. Neem uit de magnetron, keer om en laat afkoelen. Pluk grove stukken van de spongecake. Opmaak: Dresseer heel strak op een bord de spongecake, de aspergelinten, de wakame, de gebrande avocado, gemarineerde doperwt, dopjes van de avocado en doperwt. Garneer met de bloedzuring en de Affilla Cress.

**Heilbot met sudachi-saus en pomme duchesse**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbot	700	g
geklaarde boter		
aardappelen	500	gr.
boter	50	gr.
ei, losgeklopt	1	
peper		
zout		
nootmuskaat		
yuzusap	70	g
foreleitjes	35	g
knolselderij (brunoise gesneden)	25	g
gehakte uitjes	20	g
gehakte bieslook	15	g
grijs zout		
limoenschil		
zeekraal	200	gr.

**Heilbot:** Verwarm de oven voor op 95 graden. Smeer de heilbot goed in met geklaarde boter. Gaar de Heilbot in 15 tot 20 minuten in de oven. Portioneer de heilbot in 10 porties. **Pomme duchesse:** Schil de aardappelen en kook deze gaar in 20 minuten. Knijp de aardappelen met de pureeknijper fijn. Klop de boter, ei zout, peper en nootmuskaat door de aardappelmassa om er een luchtige puree van de maken. Breng deze hoog op smaak in verband met de saus. Doe de puree in een spuitzak met een spuitmondje. Leg een siliconen mat op een bakplaat en spuit er kleine torentjes aardappelpuree op. Bak dit af in een voorverwarde oven van 200 graden in 25 minuten. **Sudachi-saus:** Verhit 40 g yuzusap en monteer met koude klontjes boter. Voeg de verschillende garnituren toe en breng op het laatste moment op smaak met grijs zout en het resterende sap. **Zeekraal:** Blancheer de zeekraal kort voor uitgifte. **Opmaak:** Schik de heilbot op het bord, bedek met sudachi-saus en voeg een pomme duchesse en zeekraal toe.

**Eierdooier bitterbal met gele biet**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	7	
zout		
eieren	10	
tarwebloem	125	g
panko	125	g
rookpoeder	1	theelepel
gele bieten	7	
sjalotten	2	
citroen sap en rasp	1	
olijfolie		
gele viooltjes	10	
amsterdamse uitjes	15	
versgemalen peper		

Eierdooiercrème: Breek de eieren zeer voorzichtig en leg 7 eidooiers op een ingevette schaal, bestrooi met zout en plaats afgedekt 24-48 uur in de vriezer. Dit doe je voor de volgende kookavond (aantal wordt erbij vermeld) en je vindt dus zelf bevroren eidooiers voor je kookavond in de vriezer. Neem de eidooiers uit de vriezer, laat op temperatuur komen en roer door. Er is door het invriezen een crème ontstaan. Kruid met zout en peper. Doe in een spuitzakje en leg koel weg tot opdienen. Eierdooiers gefrituurd: Breek de eieren zeer voorzichtig en leg de andere 10 eidooiers eveneens op een ingevette schaal. Plaats circa 30 minuten in de vriezer en laat kort aanvriezen. Bestrooi met rookpoeder en zout. Klop circa 5-8 eiwitten los en haal de gerookte eidooiers (die net stevig zijn door het aanvriezen) heel licht door de tarwebloem, vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door de panko. Herhaal dit paneerproces nog 1 keer. Plaats tot gebruik terug in de vriezer (niet te lang laten vriezen want dan wordt je dooier erg koud en loopt hij niet meer). Frituur vlak voor opdienen de gepaneerde eidooiers mooi goudbruin in olie van 165 °C. Tartaar van biet: Kook 5 gele bieten in circa 75 minuten gaar en laat wat afkoelen, verwijder de schil. Schaaf of snijd 2 rauwe gele bieten in zeer dunne plakjes, steek rond uit en marineer met een scheutje olijfolie, sap en rasp van een citroen, peper en zout. Snijd zeer fijne tartaar van de gegaarde gele bieten en meng met 10 fijngesneden Amsterdamse uitjes en de zeer fijn gesnipperde sjalotten. Wanneer de rauwe bietenplakjes 1,5 a 2 uur in de marinade gelegen hebben, haal ze er dan uit en bewaar. Voeg de marinade toe aan de bietentartaar en breng eventueel verder op smaak. Snijd de overige Amsterdamse uitjes doormidden, haal de rokken los en druppel er een beetje olijfolie overheen. Brand ze lichtjes af met een crème brûlée-brander. Opmaak: Dresseer de tartaar van gele biet sikkelvormig op het bord met behulp van een grote steker. Garneer met de gemarineerde gele biet, de viooltjes, de crème en de gebrande uitjes. Plaats als laatste de gefrituurde eidooier erop.

**Zeebaars met komkommer-oesterbonbon en briochekruim**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen	5	
zeewater (aqua divina)	5	dl
komkommersap (2 komkommers)	5	dl
agar agar	3	gram
oesters	10	
donkere miso	2.5	el
mayonaise	2.5	el
wasabi		
ansjovis	25	gram
briochebrood	100	gram
gedroogde wakame (poeder)	10	gram
visbouillon	500	ml
slagroom	250	ml
droge sherry	50	ml
citroengras	1	stengel
radijsjes	10	
zoetzuur		
cherrytomaten in 2 of 3 kleuren	20	
romanesco kool	1	
limoen		

Zeebaars: Fileer de zeebaars. Pekel de zeebaarsfilets 30 minuten in zeewater. Bak de filets met vel vlak voor het uitgaan aan beide zijden kort. Komkommer-oester bonbon: Pers de komkommers uit in de sapcentrifuge tot komkommersap. Kook de 1/3 van komkommersap op met 1/3 van de agar agar. Giet dit mengsel in een siliconen matje met ovale vormen en laat stollen. Leg een oester in elk ovaaltje. Kook de rest van komkommersap op met de rest van de agar agar. Laat dit iets afkoelen en giet dit over de oester heen. Laat verder opstijven. Miso mayonaise: Meng de miso met de mayonaise, en breng op smaak met een beetje wasabi. Ansjovis briochekruim: Droog het briochebrood en verkruimel dit. Maal de wakame tot poeder. Verkruimel ook de ansjovis. Rooster de kruimels in een pan. Saus: Kook de visbouillon voor de helft in. Voeg de slagroom en de gekneusde citroengras stengel toe. Haal de citroengras stengel er na 5 minuten uit. Kook alles weer tot de helft in. Voeg de sherry erbij en bindt de saus. (eigen keuze of dit Xantana is, boter of beurre manié). Radijsjes: Schaaf de radijs in dunne plakjes met een Chinese mandoline. Leg ze even in het zoetzuur. Tomaten: Rooster de tomaten in de oven. Romanesco kool: Snijdt de kool in mooie kleine roosjes en stoom deze beetgaar. Opmaak: Maak het bord naar wens op. Basisidee is: de filet met saus centraal en aan één zijde het briochekruim met de komkommerbonbon en de radijsjes en aan de andere kant de tomaten en romanesco. Maak dopjes miso mayonaise. Garneer met geraspte limoenschil.



## Gieser Wildeman met gekaramelliseerde rijstepap en chocolade macaron

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gieser wildeman	10	
rode wijn	1.5	liter
kardemom	5	kloven
kruidnagel	5	
vanillestokje	1	
kaneel stokjes	2	
sinaasappel schil en sap	2	
citroen schil en sap	1	
glühwein (waar de peren in gestoofd zijn)	8	dl
room	4	dl
slagroom patronen	2	
suiker	100	gr.
lecithine	5.2	gr.
melk	300	ml
vanille stokje	0.5	
risotto rijst	125	gram
rietsuiker		
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
cacaopoeder	25	gr.
amandelmeel	110	gr.
poedersuiker	110	gr.
eiwit	40	gr.
water	25	gr.
slagroom	100	gr.
pure chocolade	100	gr.

Stoofpeer gestoofd in glühwein: Schil de peren en zet een pan op het vuur met alle ingrediënten. Kook de peren in circa 40 minuten gaar met de deksel schuin op de pan. Haal de peren uit de pan, zeef de wijn en laat het wat afkoelen. Schuim van Glühwein: Voeg de room bij de wat afgekoelde glühwein en . en meng vervolgens met de glühwein. Meet 4 dl van het room/glühwein mengsel af en los hier de lecithine in op (13 gr per liter vocht). Giet de 4 dl in een kiddy en belucht deze met de slagroom patronen en zet koud tot gebruik. Bewaar de rest van de massa voor het glühwein ijs. Glühwein ijs: Draai van de massa in een ijsmachine een mooie sorbet en zet in de vriezer tot gebruik. Regelmatig doorroeren zodra het in de vriezer staat. Rijstepap: Breng de room met de melk en het open gesneden vanille stokje samen met de risotto rijst aan de kook en kook op zacht vuur tot de rijst gaar is. Voeg als laatste de suiker toe en laat in de koeling afkoelen. Steek de rijstepap in een gewenste vorm a, strooi er wat rietsuiker over en karamelliseer met een brander goudbruin. Cacao crumble: Meng de ingrediënten en vorm met de handen tot kruimels. Bak op 160 graden af in de oven in 30

minuten. Roer de kruimels om de 5 minuten even door met een garde. Garneer zoals afgebeeld of naar eigen inzicht. Macaron: Maak eerst de broyage door het amandelmeel met de poedersuiker goed te mengen. Voeg 40 gram eiwit toe aan de broyage en spatel helemaal door. Leg huishoudfolie op de broyage tegen het uitdrogen. Maak de meringue door de suiker en het water in een pan te verwarmen tot precies 115°C. En begin dan het eiwit in de kitchenaid te kloppen op stand 10. Als het suikerwater 118 graden is, zet de keukenrobot op een lage stand en voeg het suikerwater druppelsgewijs toe. Klop de meringue door tot deze ongeveer 45°C is. 5- 8 minuten blijven kloppen op hoge stand. Het eiwit koelt zichtbaar af: het wordt steviger. Voeg nu 1/3 deel van de meringue toe aan de broyage en klop dit met een spatel stevig door elkaar. Wees niet bang om eiwitcellen kapot te slaan! Voeg de rest van de meringue toe en zorg dat de massa goed gemengd is. Blijf dan net zolang kloppen tot het de juiste consistentie heeft (wanneer je het beslag van een lepel laat lopen, verdwijnt het 'tutje' na een paar seconden). Teken op een bakpapier rondjes van 2,5 cm. Draai papier om en leg op een ovenplaat. Je hebt ongeveer 40 rondjes voor deze hoeveelheid nodig dat zijn 20 macarons. Doe het beslag in een spuitzak en spuit mooie dopjes van 2.5 cm. houd de zak goed recht, spuit een dopje, stop met spuiten en trek de zak dan pas weg. Bak de macarons af op 165 graden gedurende 14-15 minuten en let op de oven want de temperatuur is essentieel dus kijk op de thermometer die er in hangt. Laat afkoelen op papier wat je direct van de oven plaat afhaalt. Chocolade ganache: Verwarm de slagroom tot het kookpunt Voeg de pure chocolade toe en spatel goed door. Zet koud weg en doe de afgekoelde ganache in een spuitzak. Opmaak: Spuit de chocolade ganache op de macaron en daarop weer een macaron. Karamelliseer de rijstepap met een brander en maak bord op met het ijs, de crumble en de stoofpeer.