

2020 oktober

CCN Limburg · Herfst

Avocadomousse

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|-----------|
| grote rijpe avocado's | 4 | |
| citroensap | 1 | theelepel |
| room | 2,5 | el |
| gelatine | 7 | blaadjes |
| droge sherry | 75 | cc |
| cayennepeper | | |

1. De avocado's van schil en pit ontdoen. Met een parisienne boor (12mm Ø) er 50 bolletjes van draaien. 2. Die met sinaasappelsap besprenkelen en apart zetten. 3. De overgebleven avocado's in stukken snijden. Bewaar de pit. 4. De avocado's met enkele druppels citroen in de keukenmachine pureren. 5. Voeg de avocadopit bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren. 6. De gelatine (eerst weken) in de sherry verwarmen en oplossen. 7. De lobbige geklopte room aan de avocadopuree toevoegen. 8. De mousse op smaak brengen met zout en cayennepeper en langzaam draaiend de lauwarme gelatineoplossing erbij gieten. 9. Schep de avocadomousse in de vormpjes. 10. De mousse afdekken met plastic en in de koelkast laten opstijven.

Sinaasappel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-------------|-------------|---------|
| sinaasappel | 2,5 | |

1. Een kapje van de onder- en bovenkant van de sinaasappel afsnijden en op de snijplank leggen. 2. De schil met een scherp mes van boven naar beneden verwijderen, zodat er geen wit van de schil meer op het vruchtvlees zit. 3. De segmenten uit de sinaasappel snijden en eventueel van pitjes ontdoen.

Sinaasappelsaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------|-------------|---------|
| sinaasappels | 5 | |
| room | 200 | g |

1. De sinaasappels met een dunschillertje schillen en uitpersen. 2. De helft van de schilletjes in dunne reepjes snijden en met het sap en de room tot tweederde inkoken. 3. De saus passeren en laten afkoelen tot lauw. 4. De reepjes voor de garnering bewaren.

Gamba's

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| gamba's (maat 15/18) | 10 | |

1. De gamba's van hun kop ontdoen en pellen, met uitzondering van het uitende van het staartje. 2. Het darmkanaal verwijderen. 3. Bak de gamba's kort.

Soep van witte kool met graved lachs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------|-------------|----------|
| witte kool | 1 | kilo |
| sjalotten | 125 | gr. |
| knoflook | 2 | teentjes |
| boter | 125 | gr. |
| witte wijn | 2,5 | dl |
| visfond | 7,5 | dl |
| casino brood | 10 | sneetjes |
| crème fraiche | 1,5 | dl |
| koksroom | 2,5 | dl |
| zout | | |
| peper uit de molen | | |
| slagroom | 2,5 | dl |
| aqua-vit | | |
| graved lachs | 400 | gr. |
| dille | 5 | takjes |

1. Snijd de harde kern uit de kool en snijd hem zeer fijn. 2. Maak de sjalotten schoon en snijd deze in brunoises. 3. Maak de knoflook schoon en knijp deze fijn. 4. Fruit de sjalot en knoflook in boter glazig en voeg de kool toe. Fruit het geheel. 5. Voeg de wijn en de fond toe. Laat het zachtjes koken tot de kool gaar is. 6. Maak van het brood croutons in de oven. 7. Blender de soep met de staafmixer tot een homogene massa en zeef de soep. 8. Voeg de room en de crème fraiche toe en breng de soep opnieuw aan de kook. 9. Breng het op smaak met zout en peper en eventueel een gepaste smaak van azijn. Snijd de zalm en reepjes of blokjes. Klop de slagroom met de aqua-vit lobbig tot stijf. Haal de toppen uit de dille. 1. Maak in het midden van het soepbord een creatie van croutons een geunelle slagroom en zalm. 2. Geef er een draai zwarte peper over. 3. Garneer met een topje dille. 4. Schep vanuit een terrine de soep aan de tafel in de borden.

Notenpesto

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| walnoten | 60 | gram |
| amandelen | 60 | gram |
| hazelnoten | 60 | gram |
| pecannoten | 60 | gram |
| paranoten | 60 | gram |
| knoflook | 4 | tenen |
| peterselie | 24 | gram |
| olijfolie | 300 | ml |
| parmezaanse kaas | 100 | gram |

1. Meng in een keukenmachine knoflook, peterselie, noten en kaas tot een puree. 2. Voeg al mengend de olie toe. 3. Breng op smaak met peper en zout.

Kipfilets voorbereiden

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------|-------------|---------|
| kipfilets | 10 | |
| brie | 10 | plakken |
| parmaham | 10 tot 20 | plakken |

1. Snijd de filets aan de zijkant in zodat er een zakje ontstaat. Pas op: niet doorsnijden. 2. Smeer de binnenkant in met notenpesto en leg hier een plak brie op. 3. Om wikkel de kip met parmaham en zet de ham vast met een prikkers of een stukje keukentouw. 4. Zet de filets koel weg.

Aardappel-courgettegratn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| vast kokende aardappelen | 200 | gram |
| kleine courgette | 200 | gram |
| geitenkaas | 80 | gram |
| eieren | 4 | |
| room (koksroom) | 4 | el |
| zout en peper | | |
| boter in vlokjes | 40 | gram |

1. Was de aardappelen en schil ze. 2. Was de courgette en verwijder de steelaanzet. 3. Vet 5 vuurvaste vormpjes in (doorsnede 10 cm). 4. Snijd aardappelen en courgette in dunne plakjes en schik deze om en om in de vormpjes. 5. Snijd de kaas in stukjes en verdeel deze over de vormpjes. 6. Roer de eieren met de room, voeg peper en zout toe en giet het mengsel erover. Verdeel er de vlokjes boter over. 7. Bak de gratin in een oven van 200 graden, 35 minuten.

Kipfilets bereiden

1. Verwarm de over voor op 200 graden. 2. Bak de filet licht aan en plaats de daarna op een schaal en zet 15 minuten in de oven. 3. Haal ze uit de oven en laat ze rusten.

Saus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------|-------------|---------|
| gevoelte fond | 2,5 | dl |
| zeer koude boter | 120 | gram |
| zout en peper | | |

1. Blus het aanzetsel in de braadpan af met de fond en laat het inkoken. 2. Klop de koude boter door de saus van het vuur af. 3. Breng op smaak met zout en peper.

DESSERT Bramenijs met saus van muskaatdruiven

Bramenijs

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|----------|
| bramen | 1 | kilo |
| witte wijn | 5 | dl |
| witte basterd suiker | 275 | gr. |
| citroen | 0,5 | |
| cassislikeur | 1,5 | dl |
| gelatine | 7,5 | blaadjes |
| eiwit | 1 | |

1. Week de gelatine in koud water. 2. Pureer de bramen in de blender. 3. Zeef de puree i.v.m. pitjes. 4. Breng de witte wijn, basterdsuiker, de puree en het citroensap aan de kook. 5. Als het kookt van het vuur af de goed uitgeknepen gelatine oplossen. 6. Het geheel snel laten afkoelen en rijpen. 7. Roer het eiwit en de likeur door de mix en draai er ijs van.

Saus van muskaatdruiven

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------|-------------|------------|
| muskaatdruiven | 850 | gr. |
| muscato d'asti | 5 | dl |
| suiker | 250 | gr. |
| eieren | 3-4 | |
| eierdooier | 5 | eierdooier |

1. Pel de druiven en verwijder de pitten. 2. Leg de druiven in de wijn en laat ze een uurtje maceren in de koeling. 3. Doe de druiven boven een pan in een zeef en laat ze goed uitlekken. 4. Vermeng het vocht met de suiker de eieren en de dooiers. 5. Klop het au bain marie tot er stand in zit.