

2021 oktober

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Amuse glaasje makreel mousse

Amuse glaasje makreel mousse

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------------|-------------|--------------|
| gerookte makreel | 250 | g |
| mayonaise | 1 | eetlepel |
| crème fraîche | 150 | milliliter |
| citroensap | | kneepje |
| platte peterselie - takjes verwijderd | | handje |
| dille | 1 | eetlepel |
| mierikswortel | 1 | theelepeltje |
| komkommer | 300 | g |
| bleekselderij | 50 | gram |
| pimentón - paprikapoeder (gerookt) | | snufje |

1. Snijd de peterselie en dille fijn. Bewaar 8 topjes van de dille voor de garnering.
2. Maak de makreel schoon, vel en graat verwijderen. Pureer het in een hoge kom samen met mayonaise, crème fraîche, citroensap, de kruiden en mierikswortel tot een mooie gladde mousse. Proef en voeg zo nodig nog mierikswortel toe.
3. Verwijder de zaden uit de komkommer. Schil de bleekselderij met een dunschiller. Snijd de komkommer en bleekselderij piepklein.
4. Vul de glaasjes (spuitzak kan handig zijn). Maak laagjes van mousse afgewisseld met de piepklein gesneden groenten.
5. Als laatste een beetje groente en een piepklein snufje gerookt paprikapoeder en de dilletoppen. Zet koel weg en serveer koud.

Kleine schaaldierensalade met een Pernodsausje

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--|-------------|-----------------|
| rivierkreeftenstaartjes, gekookt en gepeld | 125 | gram |
| hollandse garnalen | 125 | gram |
| sjalotje | 1 | |
| peterselie | 2 | el |
| tomaat | 1 | |
| mayonaise | 3 | el |
| crème fraîche | 1 | eetlepel |
| pernod | 1 | eetlepel |
| tomatenketchup | 1 | eetlepel |
| 1 citroen | | sap en rasp van |
| versgemalen peper en zout | | |

1. Snijd het sjalotje fijn. Hak de peterselie, houd een paar stukjes achter voor de garnering. Ontvel de tomaat. Verwijder de zaadjes uit de tomaat en snijd in kleine blokjes. Meng in een ruime kom de rivierkreeftstaartjes en garnalen door elkaar samen met het sjalotje, de peterselie en de tomaatblokjes.
2. Roer de mayonaise glad met de crème fraîche, Pernod, het citroensap en de tomatenketchup. Breng op smaak met peper en zout.
3. Schep de salade in 8 bakjes, schep de saus erop en garneer met peterselie. Strooi als laatste de geraspte citroen erover.

Courgetterolletjes met tonijn

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------|-------------|---------|
| courgettes | 2 | |
| olijfolie | 2 | el |
| tonijn op water 185 gr | 1 | blikje |
| mayonaise | 2 | el |
| verse dille | 8 | gram |
| kappertjes | 2 | el |
| versgemalen zwarte peper | | |
| cocktailprikkers | 8 | |

1. Snijd uit de courgette met een groot scherp mes 8 dunne plakken. Plakken aan beide kanten met olie bestrijken.
2. Grillpan voorverwarmen. In grillpan plakken courgette in 3-4 min. bruin en gaar grillen, halverwege keren. Laten afkoelen.
3. Laat de tonijn uitlekken. Met staafmixer tonijn met mayonaise pureren. Enkele takjes dille voor garnering apart houden, rest van dille fijnsnijden. Kappertjes fijn hakken. Dille met kappertjes door tonijnmengsel scheppen. Op smaak brengen met zout en peper.
4. Plakken courgette droogdeppen en dun met tonijnmengsel bestrijken. Plakken voorzichtig oprollen en met cocktailprikkers vastzetten. Rolletjes rechtop op schaal zetten en garneren met apart gehouden dille.

Venkelsoep met amandel en bieslook

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------------|-------------|------------|
| venkelbollen met loof | 6 | |
| preiwit | 4 | stengels |
| witte ui | 2 | |
| venkelzaad | 2 | theelepels |
| knoflook | 4 | teentjes |
| groentebouillon van tablet | 2,4 | liter |
| zure room | 100 | gram |
| gepelde amandelen | 200 | gram |
| biocitroen | 2 | |
| bieslook | 30 | gram |
| ongepelde amandelen | 160 | gram |
| olijfolie | 6 | el |
| peper en zout | | |

1. Snijd het loof van de venkel en houd apart. Breng de groentebouillon aan de kook met het venkelloof.
 2. Snijd de venkelbollen in twee en houd 2 venkelhelften apart. Snijd de venkel grof en snijd de prei en de ui in halve ringen. Stoof de groenten zacht in een scheut olijfolie. Voeg het venkelzaad, de gepelde amandelen, de knoflookteentjes en wat geraspte citroenschil toe en laat alles nog even verder stoven.
 3. Zeef de bouillon erbij en laat de soep ongeveer 10 minuten doorkoken. Mix de soep in een blender en zeef.
 4. Meng de zure room door de soep en breng op smaak met wat citroensap, peper van de molen en zeezout.
 5. Snipper de bieslook fijn en hak de ongepelde amandelen grof, rooster de gehakte amandelen even in een pan met een scheutje olijfolie. Snijd de resterende halve venkelbol in ultrafijne plakjes met behulp van een groenteschaaf en besprenkel lichtjes met extra vierge olijfolie en wat zeezout.
- WERK AF:**
6. Mix de venkelsoep net voor het serveren luchtig. Werk de venkelsoep af met de fijne plakjes venkel, de gesnipperde bieslook, enkele druppels extra vierge olijfolie en de gehakte amandelen.

Quiche met gerookte zalm en graanmosterd

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| bladerdeeg | 1,5 | pakje |
| boter om in te vetten | | |
| eieren | 3 | |
| eidooiers | 3 | |
| zure room | 2 | dl |
| room | 1 | dl |
| graanmosterd | 1 | el |
| fijngehakte dille | 2 | el |
| kappertjes | 2 | el |
| olijfolie | 2 | el |
| broccoli | 400 | gr. |
| gerookte zalm | 300 | gr. |
| knolselderij | 200 | gr. |
| mayonaise | 3 | el |
| citroensap | 1 | tl |

1. Zet borden warm en verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet een taartvorm in met boter en bestuif met wat bloem. Rol het deeg uit met de deegrol en bekleed de vorm met het deeg.
3. Klop de eidooiers en de eieren los. Roer de zure room, room, mosterd, dille en kappertjes door de eieren en kruid met peper.
4. Snijd de broccoli in roosjes en blancheer ze. Trek de zalm in stukken.
5. Beleg het deeg met de broccoli en de zalm. Giet het eiermengsel erover. Bak in ca. 25 minuten in de oven goudbruin.

Voor de remouladesaus:

6. Schil de knolselderij en rasp hem fijn.
7. Meng voor de saus de mayonaise, mosterd, zure room, en het citroensap. Voeg de geraspte knolselderij toe en breng op smaak met peper en zout.

WERK AF:

8. Snijd de quiche in 12 stukken en verdeel over de voorverwarmde borden.
9. Werk af met een lepel remouladesaus.

Forel met pecannotenkorst en cranberryrelish

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| forellen | 4 | |
| pecannoten | 240 | gr. |
| bloem | 30 | gr. |
| gedroogde oregano | 1 | e.l. |
| gedroogde dragon | 1 | e.l. |
| zout | | |
| zwarte peper | | |
| verse of diepvries cranberries | 200 | gr. |
| sinaasappels | 4 | |
| suiker | 65 | gr. |
| rioja of pinot noir | 100 | ml |
| boter | | |
| zoete aardappelen | 800 | gram |
| slagroom | 40 | ml |
| bieslook | | |

1. Fileer de forellen, maar laat het vel zitten.
2. Meng de pecannoten, bloem, oregano, dragon, peper en zout en maal het mengsel in de keukenmachine tot half fijn.
3. Leg op een bord en paneer de witte kant van de forellen hiermee. Druk het notenmengsel er een beetje in.
4. Bak de forellen in de boter. Begin met de notenkant tot ze mooi bruin zijn, draai ze voorzichtig om en bak ze verder gaar op de velkant.

Voor de cranberryrelish

5. Snij de zestes van 1,5 sinaasappels en pers ze daarna uit.
6. Doe de cranberries in de keukenmachine, voeg de zestes toe en maal ze fijn. Voeg de suiker en het sinaasappelsap toe en meng.
7. Verhit de wijn in een saupan en kook tot de helft in.
8. Voeg het cranberriemengsel toe en kook even door. Breng op smaak met zout en peper of suiker. Monteer indien nodig met wat harde boter.

Voor de zoete aardappelpuree

9. Schil de aardappelen, kook ze gaar en maak er met de slagroom en peper en zout een mooie puree van.

WERK AF:

10. Schil de overige sinaasappels tot op het vruchtvlees en de haal de partjes tussen de vliezen uit.
11. Leg een hoopje aardappelpuree op een verwarmd bord.
12. Leg hier tegenaan een forelfilet met de notenkant naar boven.
13. Hier half op en half naast een beetje van de cranberryrelish.
14. Garneer met 2 partjes sinaasappel en enkele sprietjes bieslook.