

# 2021 november

CCN Limburg · Herfst

---



## Symphony in green - Groene salade met spongecake van doperwt

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

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.

## Coquille met pompoen & dukkah

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	12	
bieslook	20	pijpjes
zonnebloemolie	2	el
fleur de sel		
flespompoen	1	
sushi-azijn	1	el
sjalotje	1	
knoflook	1	teentje
slagroom	100	ml
pompoenpitten	3	el
zwarte peperkorrels	6	
komijnzaad	1	tl
boter	100	gr.

Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd het onderste gedeelte van de pompoen. Halveer dit en schep de pitten eruit. Schil de helften en snijd in grove stukken. Verdeel over een bakplaat en rooster de pompoen ca 25 minuten tot het gaar en mooi gekleurd is. Meng voor de dukkah de pompoenpitten, de peperkorrels en de het komijnzaad op een bakplaat. Schuif de bakplaat bij de pompoen in de oven en rooster ca 10 minuten. Snijd de hals van de pompoen in plakjes van 2-3 mm dik. Steek er met een ronde steker (doorsnee 3 cm) ca 24 plakjes uit. Doe in een kom en meng de sushi-azijn erdoor. Bewaar afgedekt in de koelkast. Pel en snipper het sjalotje en de knoflook. Verwarm de zonnebloemolie een koekenpan en fruit hierin de sjalot en knoflook aan. Doet het sjalottenmengsel met de geroosterde pompoen en de slagroom in een blender en draai tot een gladde crème. Wrijf door een zeef en voeg zout naar smaak toe. Schep in een spuitzak. Maal het pompoenpittenmengsel in de hakmolen grof tot dukkah. Voeg zout naar smaak toe en zet apart. Snijd 4 coquilles in kleine blokjes. Hak de helft van de bieslook fijn. Snijd voor de beurre noisette de boter in blokjes en verwarm deze op medium vuur in een pan met dikke bodem. Roer af en toe door en wacht tot de boter bruin kleurt. Haal van het vuur en zet apart.

Serveren: Haal de pompoenrondjes uit de koelkast. Verwarm de pompoencrème in water van ongeveer 60 graden. Bak de 8 coquilles in ca 1 minuut per kant krokant. Verwarm in de beurre noisette en voeg de blokjes coquilles toe en warm 1 minuut mee. Haal van het vuur en voeg de fijngesneden bieslook toe. Spuit op elk bord wat van de warme pompoencrème en strijk met de achterkant van de lepel uit. Leg een coquille op elk bord en bestrooi met fleur de sel naar smaak. Garneer met extra pompoencrème, de pompoenrondjes, de dukkah en de rest van de bieslook. Schep de beurre noisette over het gerecht.



## Drie stampotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	2	kg
groente bouillon	800	ml
melk		
olijfolie		
spekblokjes	200	gr.
ui	1	
savoieekool	1	
entrecotes (500 gr totaal)	4	
spinazie	500	gr.
radijs	1	bosje
chilipeper (fijnsnijden)	1	
verse gember (geraspt)	2	cm
knoflook (fijnsnijden)	1	teentje
ketjap manis	8	el
limoen (sap van)	1	
rundergehakt	400	gr.
ui (gesnipperd)	1	
ei	1	
knoflook (fijngehakt)	1	teentje
mostard	1	el
geraspte kokos	2	el
kokosmelk	2	el
pindakaas	2	el
pezo		
paneermeel		
water		scheutje
paksoi	1	struik
sambal oelek	1	tl

Schil de aardappelen snij in blokjes en kook deze gaar in de bouillon en maak er een met de melk en de olie een stampot van.

Rolletje van savoieekool stampot met spekjes: Verwijder 6 buitenbladen van de savoieekool en rest klein. Bak de spekjes uit in olie, voeg de in halve ringen gesneden uien en fijngesneden savoieekool toe en bak deze twee minuten mee. Voeg 1/3 deel van de aardappelstampot toe en warm goed door. Blanceer 5 buitenbladen van de savoieekool 2 min in kokend water, laat uitlekken en halveer in de lengte. Schep de warme stampot op een koolblad, rol op en snijd in twee stukken.

Spinazie-radijsstampot met gemarineerde entrecote: Meng de marinade ingrediënten en leg

de entrecotes erin (minstens een uur). Snij de helft van de radijsjes in dunne plakjes. Was de spinazie droog en snij fijn. Neem 1/3 deel van de aardappelstampot en meng die met de spinazie en de radijs en warm door. Haal de entrecotes uit de marinade dep droog en bak aan weerszijde bruin. Voeg de marinade erbij en breng aan de kook. Haal van het vuur en snij plakken van de entrecote. Maak 10 of 20 taartjes met een ring en leg er de plakken entrecotes op druppoel wat marinade erop en garneer met een radijs. Gebruik de rest van de marinade voor decoratie.

Paksoistampot met kokosgehaktballetjes: Meng het gehakt met ei, ui, knoflook, ketjap, mosterd en kokos en breng op smaak met pezo. Voeg eventueel paneermeel toe. Maak kleine balletjes van het gehaktmengsel en druk deze plat. Verhit olie in een braadpan en bak de balletjes rondom bruin. Blus af met water en kokosmelk. Roer de pindakaas erdoor heen en laat met gesloten deksel circa 15 minuten garen. Snipper de ui en snij de paksoi fijn. Fruit de ui. Neem 1/3 deel van de aardappelstampot en meng die met de gefruite ui, paksoi en sambal en warm goed door. Maak 10 taartjes, leg hierop een plakje gehakt en besprenkel met de saus en gebruik de rest voor garnering.

Uitserveren: Maak de borden op met de drie soorten stampotje en garneer met de sausjes, rauwe spinazie, radijs en rauwe paksoi.

### Sabayon met kriekbier en vanille-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	16	
suiker	300	gr.
amandelschaafsel	4	el
uitgelekte noordkrieken (kersen)	680	
kriekbier (lindemans)	50	cl
volle melk	600	gram
slagroom	200	gram
fijne kristal suiker	150	gr.
dextrose	25	gr.
eidooier	100	gram
vanille stokjes	1.5	

Sabayon: Rooster het amandelschaafsel in een pan. Verwarm de kersen. Klop de eierdooiers met de suiker en het kriekbier los en verwarm au bain-marie al kloppend tot een schuimig en luchtig mengsel.

Vanille-ijs: Meng 100 gram suiker met 25 gr dextrose. Breng de melk, slagroom te samen met het suikermengsel en het merg van de vanillestokjes aan de kook en laat circa 15 min (zonder verwarmen) rusten. Klop de eierdooiers met 50 gram suiker luchtig en verwarm au bain-marie dit samen met het melkmengsel tot 85 graden Celsius. Laat zeer goed afkoelen en draai in IJsmachine zo laat mogelijk tot ijsmassa.

Uitserveren: Verdeel de verwarmde krieken over 10 glazen, schep er een bolletje ijs op, overgiet met de sabayon en bestrooi met de geroosterde amandelschilfers.