

# 2022 maart

CCN Limburg · Lente

---

## VOORGERECHT Tomatentartaar

---

### Tomatentartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	5	
ijsblokjes	1	eetlepel
tomatenketchup	1	eetlepel
chilisaus	1	eetlepel
dijon mosterd	1	eetlepel
bluemeat radijs	3	
sushi azijn	3	el
sesamzaadjes	3	el
sesamolie	1	eetlepel

Pliceer de tomaten. Snijd de (gepelde) tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijst van de tomaat. Bewaar de zaadlijsten in een apart bakje. Snijd de rest van de tomaat in blokjes en doe dit in een kommetje. Voeg hier 1 eetlepel tomatenketchup, 1 eetlepel chilisaus en een eetlepel (Dijon) mosterd aan toe. Meng dit vervolgens goed met elkaar. Snijd de radijs in dunne plakjes. Snijd vervolgens de dunne plakjes in een mooie rechte, langwerpige vorm. Kun je geen bluemeat radijs vinden? Dan is het ook heerlijk met gewone radijs. Marineer de radijs 10 seconden in de sushi azijn. Rooster ondertussen in een schone droge pan de sesamzaadjes goudbruin, let op dit kan best hard gaan dus houdt de pan goed in de gaten voordat ze aanbranden. Gebruik een stekertje en een stampertje voor een mooie opmaak. Vul het stekertje met de tomatenblokjes en druk dit zachtjes aan met het stampertje. Haal het stekertje rustig van het bord. Vouw vervolgens de gemarineerde radijs netjes om het cirkeltje van tomaten heen. Paneer de zaadlijst van de tomaat in de gebrande sesamzaadjes, zorg dat hij goed bedekt is met de sesam. Leg deze bovenop de tomatenblokjes, doe dit voorzichtig zodat alles netjes op zijn plek blijft. Maak tot slot een simpele vinaigrette van tomatenwater met sesamolie. Gebruik het tomatenvocht van de zaadlijsten en giet hier een klein scheutje sesamolie bij. Even goed roeren en druppel het over het gerecht heen.

**Kingfish Tartaar met garnaal in Kataifideeg**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingfishfilet	1	kg
sjalot	80	g
kappertjes	125	g
bieslook	10	g
japanse mayonaise	60	g
olijfolie	30	g
limoenen	2	
tabasco		
zout		
grote garnalen	10	
kataifideeg		
crème fraîche	50	g
ricotta	40	g
verse chili	1	
peper		
wasabipoeder		
waterkers		
affila cress		

Tartaar van kingfish: Snijd eventuele ketting van filet. Snijd de schoongemaakte kingfish in blokjes van een halve centimeter. Snipper de sjalot ragfijn. Snijd de bieslook zo fijn mogelijk. Hak de kappertjes. Meng alle ingrediënten met elkaar in een kom. Maak op smaak met tabasco, limoenrasp, zout en olijfolie. Garnaal in kataifideeg: Maak de garnalen schoon. Pel ze voorzichtig, verwijder het darmkanaaltje. Spoel ze schoon en droog ze. Ontdooi het kataifideeg en maak het een beetje los. Wikkel een plukje kataifideeg om de garnaal heen. Bak de garnalen goudbruin en krokant in een koekenpan die je licht met olijfolie hebt ingevet. Chilicrème: Was de chilipeper en snijd door. Verwijder de zaadjes. Snijd de chilipeper klein. Crème fraîche en ricotta door mekaar roeren en op smaak brengen met de chilipeper, zout en peper. Wasabicrème: Klop de wasabipoeder en de crème fraîche in de keukenmachine luchtig. Serveren: Plaats een uitsteker op het bord en vul hem met de tartaar. Plaats wat waterkers. Plaats hierop de kataifigarnaal. Spuit een beetje chilicrème bij de garnaal. Maak een veeg wasabicrème op het bord. Garneer met affilacress.

**Coquilles met bloedworst, witlof en spruitjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	600	g
zure room	200	g
sjalotjes	2	
boter		
stronken witlof	5	
suiker		
peper en zout		
nootmuskaat		
bloedworst		
honing	1	eetlepel
coquilles	20	
boter en olie		
kippenbouillon	200	ml

**Spruitjesmousse:** Maak de spruitjes schoon. Neem een paar spruiten apart en maak de blaadjes los. Blancheer de blaadjes kort en spoel ze koud. Stoom de overige spruiten gaar. Snijd het sjalotje fijn. Bak het sjalotje in wat boter aan, als ze glazig zijn de warme spruiten erbij doen en even laten bakken. Goudbruin rondom. Als ze gekleurd zijn 10 spruitjes apart houden en de rest in de keukenmachine of blender doen en fijn malen. De zure room toevoegen, kruiden met peper en zout. Nog een fijnmalen. Doe in de spuitzak en houd warm in sous vide. **Witlof:** Snijd de puntjes van de witlof voor de garnering. Snijd 1 witlof in balkjes. De andere witlof fijnsnijden en in een klontje boter bakken, kruiden met suiker, peper en zout en een beetje nootmuskaat. **Bloedworst:** Haal het velletje van de bloedworst en snijd in plakjes. Bak de bloedworst en prak met een vork in kruimels. Voeg een lepel honing toe en bak kruimig. **Coquilles:** Droog de coquilles. Peper en zout deze. Bak ze in de boter met olijfolie kort aan elke kant. Haal ze uit de pan en houd warm onder een warme kom. Giet het vet uit de pan. Blus de pan met de kippenbouillon/fond. Laat inkoken en kruid met peper en zout. **Serveren:** Neem langwerpige bord. Spuit 3 hoopjes spruitmousse op het bord. Leg tegen elk hoopje een geblancheerd blaadje en een kwart spruit er tegen aan. En leg ook wat balkjes witlof ertegen aan. Leg tussen de spruitjes mousse een quenelle van de gebakken witlof. Plaats de puntjes witlof ertussen. Leg de coquilles ertussen. Verdeel de bloedworstcrumble over het bord. Giet een beetje saus over de coquilles.



## Gevulde konijnenfilet met spinazie en Zuiderse pommes fondantes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
charlotte aardappelen	1.5	kg
gevogeltesfond	2	dl
peper en zout		
boter		
muscat de beaume de venise	2	dl
sjalot	0.5	lange
room	1	dl
kerrie	0.5	theelepel
spinazie	1	kg
knoflook	0.5	teentje
konijnenruggen à 450 g	4	
parelhoenfilet	100	g
eiwitten	2	
sneetjes gerookt spek	24	
groene asperges	0.5	bos
jonge wortelen	0.25	bos
gekleurde wortelen	0.25	bos
lente uitjes	1	bosje
zongedroogde tomaten	50	g
zwart ontpitte olijven		

Pommes fondantes: Snijd de aardappelen in schijven van ½ cm. Steek ze uit met een ovale uitsteker. Kleur de schijven kort aan in de boter. Schik ze in een beboterde ovenschaal, op smaak brengen met peper en zout en zet voor de helft onder met de fond. Bak gaar in de oven op 175°C gedurende 15 à 20 minuten. Saus: Zet de Muscat op met de versnipperde sjalot en kerrie. Laat inkoken tot stroop. Voeg de room toe en laat terug inkoken. Passeer de saus door een puntzeef om de sjalotjes te verwijderen. Monteer de saus net voor het doorgeven met de boter. Spinazie: Ontnerf de spinazie. Zet op in ruim gezouten water, kook op gedurende 15 seconden en spoel onmiddellijk koud. Knijp het water eruit. Hak fijn en zet op in ingekookte room met peper, zout en nootmuskaat. Konijn: Fileer de konijnenruggen met de bavet (buikvlies) er nog aan. Farce: Snijd de parelhoen klein en doe in de blender met het eiwit, room, de fijngehakte spinazie en de specerijen. Schik de sneetjes gerookt spek dakpansgewijs op plasticfolie. Strijk de farce uit over de spekreepjes. Leg hierop 1 konijnenrug met bavet en één zonder. Kruid met peper. Rol stevig op in plasticfolie. Rol vervolgens in aluminiumfolie en stoom halfgaar gedurende 10 minuten. Kan ook in sous vide. Heb je geen stoomoven dan kun je een pan water aan de kook brengen en de rolletjes hierin gooien. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen in het water. Groente: Maak de groente schoon. Snijd ze in schuine stukken. Stoof beetgaar in de boter. Breng op smaak met peper uit de molen en nootmuskaat. Gremolata: Snipper de sjalot fijn en stoof gaar in de boter. Werk op met brunoise van lente-uitjes, halfgedroogde tomaten en zwarte olijven. Serveren: Schik een 4-tal schijven diagonaal op een vierkant bord. Leg hierop de tomaat-olijvenmassa. Snijd de konijnenrolletjes en kleur kort in de boter. Schik 2 dotjes spinazie in de room aan weerszijden van de

aardappelen en lieg hierop een konijnrolletje. Leg nu ook de groente aan weerszijden langs de aardappelen. Werk af met de gemonteerde saus.

## DESSERT Mascarponemousse met vijgen

### Mascarponemousse met vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	240	g
eigeel	60	g
acaciahoning	200	g
bloem (180 w)	200	g
aardappelzetmeel	20	g
maraschino likeur	40	g
water	200	g
gelatineblaadjes	4	
vanillestokje	1	
debic cream plus mascarpone	500	g
passito (italiaanse dessertwijn)	400	g
verse vijgen	450	g
balsamicoazijn	30	g
vijgen	200	g

Biscuit: Klop de eieren, het eigeel en de honing samen luchtig op. Meng er rustig de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel onder. Strijk uit op een bakplaat met bakpapier en bak op 220 °C, gedurende 10 tot 15 minuten. Honingsiroop: Verwarm het water en los de honing er in op. Voeg de Maraschino likeur toe en laat kort koken. Laat vervolgens afkoelen en bewaar op kamertemperatuur. Mascarponemousse: Week de gelatineblaadjes in koud water. Schraap de zaadjes uit de vanillestok en meng dit met het eigeel. Klop het eigeel luchtig. Kook ondertussen de honing met het water tot 121 °C. Giet straalsgewijs de honing op het eigeel, terwijl dat verder luchtig blijft opkloppen. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe. Laat al kloppend afkoelen tot kamertemperatuur. Meng er de opgeklopte Debic Cream Plus Mascarpone onder en breng over in een spuitzak. Passito-gel: Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm een beetje passito met de honing en week de gelatine hierin op. Voeg de rest van de passito erbij. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Gekaramelliseerde vijgen: Karamelliseer de honing en voeg de vijgen toe. Blus met de balsamicoazijn en laat volledig verdampen. Haal van het vuur. Serveren: Steek met behulp van een uitsteekvorm de gewenste vorm uit de biscuit, of snijd de biscuit in de gewenste grootte. Week de biscuit in de honingsiroop. Doe wat gekaramelliseerde vijgen in het glas. Schik er mascarponemousse op. Leg de biscuit erop en dan weer mascarponemousse. Plaats gedurende 30 minuten in de koeling. Snijd de vijgen in de lengte en schik ze op de mousse. Let op: maak de glazen niet te vol. Werk af met een laagje Passito-gel en bewaar in de koeling.