

# 2020 juni

CCN Limburg · Zomer

---

**SOEP** Mais-roomsoep met gerookte paling

---

## Mais-roomsoep met gerookte paling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
kippenbouillon	1000	ml
bleekselderij	3	st.
room	200	ml
wit van prei	4	cm
gerookte paling	100	g
maïs	500	g
zachte boter		
bloem	20	g
peper		
zout		
bieslook		

Maak de groenten schoon. Snijd de uien, selderij en prei in kleine stukjes. Stoof in de boter en voeg er de maïs en bloem aan toe. Meng goed. Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten sudderen. Voeg de room toe en breng aan de kook. Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout. Zeef de soep. Opmaaksuggestie: Snijd de paling in sliertjes en verdeel over de borden. Lepel de soep erover en bestrooi met gehakte bieslook.

**Gerookte Mul op room risotto met Parmezaan truffelsaus**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul	4	
rookmot		
risotto	600	g
groentebouillon	800	ml
room	250	ml
roomboter	30	g
parmezaan	100	g
parmezaanse kaas	125	g
boter	75	g
truffelolie		
rucola		

Rode Mul: Fileer de mul en verder schoonmaken. Zout de filets licht en rook deze warm net voor uitgifte in 5 minuten gaar. Risotto: Risotto zachtjes aanzweten in wat olijfolie ongeveer 3 min. Groentebouillon mengen met de room. Kwart daarvan toevoegen aan de rijst. Langzaam koken tot vocht opgenomen is, regelmatig roeren. Als vocht opgenomen is, opnieuw vocht toevoegen tot de rijst bijna gaar is. (De risotto is in ongeveer 18 minuten gaar). Als laatste Parmezaan raspen en toevoegen aan de rijst met de roomboter. Saus: Bouillon met boter aan de kook brengen. Parmezaan fijn raspen en aan de kokende bouillon toevoegen en een paar min. aan de kook houden. Op smaak maken met truffelolie. Van het vuur afnemen en direct de rode mul erin leggen. Zorg dat de mul lang genoeg in de saus ligt om de smaak op te kunnen nemen. Opmaaksuggestie: Risotto in het midden van het bord. Rode Mul filet er tegen aan. Garneren met rucola. Saus over gerecht naperen en er omheen druppelen

**HOOFDGERECHT** Ossenhaas in zoutkorst met pomme Dauphine, rode wijn eendenleverjus en haricots verts

---

## Ossenhaas in zoutkorst met pomme Dauphine, rode wijn eendenleverjus en haricots verts

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine runderbotten	1000	g
rode wijn	500	ml
tomatenpuree	125	g
water		
ui	125	g
winterpeen	125	g
bleekselderij	125	g
prei	125	g
knoflookbol	100	g
tijm	0.5	bosje
rozemarijn	0.5	bosje
ossenhaas	800	g
grof zeezout	100	g
bloem	500	g
ei	1	
eiwit	150	ml
lauw water	110	ml
eendenlever	150	g
melk	100	ml
boter	100	g
eieren	3	
aardappelen	1000	g
haricots verts	200	g
geroosterde sesamzaadjes		

Jus de veau: Botten aanzetten in olie tot gekleurd. Tomatenpuree toevoegen en ontzuren. Afblussen met rode wijn. Aanvullen met water tot alles onderstaat. Bouquet snijden en met 1 theelepel zout na 1,5 uur toevoegen aan de jus de veau. Na totaal 2 uur passeren, ontvetten (saus draaien en afscheppen) en reduceren. Ossenhaas: Ossenhaas schoon snijden, pepere (niet zouten) en snel dichtschroeien in wat olie. Laat de ossenhaas afkoelen op een bord. Zoutdeeg: Zoutdeeg maken van de ingrediënten, waarbij het water in delen toegevoegd wordt totdat er een soepel deeg is ontstaan. Voeg eventueel nog iets water bij naar behoefte. Plet het zoutdeeg in een langwerpige plak van 8 mm dikte. Ossenhaas in het midden leggen en direct dichtvouwen. LET OP: Werk snel en nauwkeurig. Het zout neemt al het vocht op waardoor het deeg keihard wordt. Eendenlever: Eendenlever brunoise snijden en in de koelkast zetten. Soezenbeslag: Melk, water en boter opzetten, aan de kook brengen, bloem toevoegen en met houten lepel mengen. Vervolgens 2 à 3 min garen. Van het vuur halen en de bodem laten schrikken in koud water. 5 min laten afkoelen op de werkbank. Daarna één voor één de eieren erdoorheen roeren met de lepel tot alles opgenomen is. Afdekken met folie. Aardappels koken en pureren met pureeknijper. Mengten met soezenbeslag: 2 delen

puree, 1 deel soezenbeslag. Dauphine: Quenelles maken van aardappel/soezenbeslag. Direct afbakken op 180 gr. in frituur tot goudbruin. (niet eerst op een plaat leggen). Niet teveel in een keer (max. 10 per keer). Haricots verts: De haricots verts opzetten in water met wat zout. Als het bijna gaar is, boter toevoegen. Afmaken: Ossenhaas 16 minuten in de voorverwarmde oven op 220°C. Als de ossenhaas de oven in gaat 200 ml rode wijn opzetten en reduceren tot de helft. 400 ml. Jus de Veau toevoegen en reduceren tot de helft. Monteren met 60 gr. koude boter. Eendenlever vlak voor serveren aan de jus toevoegen. Opmaaksuggestie: Leg de haricots verts en dauphine op het bord. Saus in een sausère doen. Breek het zoutdeeg en haal de ossenhaas uit de korst en trancheer. De ossenhaas op de haricots verts leggen. Sesamzaadjes over de haricos verts strooien. Saus over vlees naperen.

## DESSERT Cheesecake met citroengras sorbet

### Cheesecake met citroengrassorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stengels sereh	4	
suiker	125	g
water	500	ml
limoenen	2	
bastogne koeken	0.5	doos
boter	50	g
vanille stokje	0.5	
roomkaas	300	g
kwark	150	g
crème fraîche	110	g
eieren	3	
crème fraiche	200	g
roodfruit	150	g
agar agar	4	g

Citroengras Sorbet: Sereh kapot slaan en snijden in stukken. Het water opzetten in een pan en de suiker, sap van limoen en sereh toevoegen. Aan de kook brengen en daarna 15 minuten laten trekken op allerlaagste vuur. Zeef het vocht en laat dit goed afkoelen, waarna het tot ijs gedraaid kan worden. Cheesecake: Bastogne koeken verkrumelen en mengen met 100 g gesmolten boter. Bastognemix storten op bodem van vormpjes (1/2 cm). Vormpjes 30 minuten in koelkast zetten. Haal merg uit het vanillestokje. Roomkaas (op kamertemperatuur), kwark, 110 g crème fraîche, suiker en vanillemerg opdraaien in de keukenmachine met mes. Eieren één voor één toevoegen en op het laatst 200 gram crème fraîche toevoegen. (alles zo kort mogelijk laten draaien). Zorg dat alle lucht eruit is. Daarna vormpjes afvullen met cheescakemix tot aan de rand. Afbakken in ongeveer 45 min in oven op 100 gr. Vanillecaramel: Zet het stokje op met 75 gram suiker en 25 ml water. Koken tot het begint te karamelliseren en afblussen met 25 ml water. Passeren en laten koelen. Roodfruit topping: Kook het roodfruit op met de agaragar (2 minuten) en doe op elk vormpje cheesecake een lepeltje roodfruit topping. 2 Uur laten afkoelen in koelkast. Opmaaksuggestie: Haal de cheesecake uit de vormpjes en leg deze midden op het bord. Daarop quenelle van sorbet. Vanillecaramel druppelen over het bord.