

# 2011 juli

CCN Limburg · Zomer

---

**VOORGERECHT** Millefeuille met Hollandse garnalen

---

## Millefeuille met Hollandse garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	gr.
diepvries filodeeg (20×30cm.)	4	vellen
cayennepeper	1	theel
rijpe avocado	1	
crème fraiche	100	ml
rode peper	2	cm
verse korianderblaadjes	1	el
limoensap	2	theel
kerstomaatjes	6	
hollandse garnalen	100	gr.

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter. Leg 2 vellen filodeeg op een snijplank en bestrijk ze met gesmolten boter, leg de andere 2 vellen erop en bestrijk deze ook met boter. Bestrooi met een beetje cayennepeper. Snijd in 24 stukjes van 5×5cm. Leg de stukjes op bakpapier op een bakplaat en bak in ±9min.krokant en lichtbruin. Verwijder de zaadjes uit de rode peper en hak hem fijn. Snijd de korianderblaadjes fijn. Schil de avocado en verwijder de pit. Prak het vruchtvlees met een vork en voeg de crème fraiche,rode peper,koriander,limoensap en wat zout toe. Dek af met aluminiumfolie en zet tot gebruik in de koelkast. Snijd de kerstomaatjes doormidden en verwijder de zaadjes. SERVEREN: Beleg 12 filovierkantjes met wat guacomole. Verdeel de garnaaltjes erover. Leg er een half kerstomaatje op en leg hier schuin een filovierkantje tegenaan. Serveer direct.

## Vers gemarineerde tonijn met korianderdressing op een bedje van mihoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnhaas	800	gr.
olijfolie	80	ml
limoensap	1	el
vers geraspte gember	1	el
verse korianderblaadjes in reepjes	1	el
mihoen	250	gr.
ongezouten cashewnoten	3	el
bosuitjes	3	
kleine papaya	1	
grote avocado	1	
bosje radijsjes	1	
citroensap		
bos koriander	1	
rode peper	1	
vissaus (toko)	1	theel
sojasaus	1	theel
suiker	1	theel
tempuramix à 150gr	1	pakje
grote rauwe ongepelde garnalen	10	
olie om te frituren		
sesamzaad	50	gr.
koriander om te versieren	1	bos

Maak een marinade van alle ingrediënten. Marineer hierin de tonijn minstens 30 min. Kook de mihoen volgens de gebruiksaanwijzing en spoel af. Hak de cashewnoten iets fijner en rooster ze in een droge koekenpan lichtbruin. Snijd de bosuitjes in ringetjes. Schil de papaya, snijd hem doormidden, verwijder de pitten en snijd hem in blokjes. Schil de avocado, verwijder de pit en snijd in niet te dunne schijfjes, snijd deze 1 keer door en besprenkel met citroensap. Meng alles tot een salade en zet apart. Blender alle ingrediënten tot een korianderdressing. Zet apart tot gebruik. Schil de garnalen maar laat de staart eraan zitten. Maak een beslag van de tempuramix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Haal de garnalen door het beslag, bak ze gaar in de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken. Haal de tonijn uit de marinade, wrijf de aanhangende marinade eraf en rol hem door het sesamzaad. Wrijf hem in met wat olijfolie en bak in een hete grillpan aan alle kanten bruin, maar zorg dat hij rosè blijft. Snijd hem in schijfjes. Meng de helft van korianderdressing door de mihoensalade. Haal de korianderblaadjes van de stengels. SERVEREN: Leg een hoopje mihoensalade in het midden van een bord. Leg hierop 1 of 2 schijfjes tonijn en besprenkel met de rest van de korianderdressing. Leg hierop een garnaal. Garneer met een paar blaadjes koriander.

**Timbaaltje van aubergine en mozzarella**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	3	
grote bollen mozzarella	3	
chorizo	200	gr.
rode paprika's	3	
witte wijn	100	ml
witte of gele courgettes	2	
olijfolie		
peterselie	1	bos

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de aubergines in de lengte in lange linten en bak ze lichtbruin in olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Strooi er een beetje zout op en bekleed de timbaaltjes ermee. Snijd de mozzarella in dikke schijven en verdeel over de timbaaltjes. Vouw de overhangende aubergine er overheen. Bak in de oven gedurende ca. 6 min. en laat ze even staan. Snijd de chorizo en de rode paprika in blokjes. Bak eerst de chorizo in een beetje olie, voeg de paprika toe en bak zachtjes 4 à 5 min. Draai het vuur hoog en blus af met de wijn. Snijd de courgettes in lange dunne linten. Snijd de peterselie grof. **SERVEREN:** Verdeel de courgettelinten over de borden. Keer de timbaaltjes en zet midden op de courgettelinten. Strooi het chorizomengsel er om heen en strooi een beetje peterselie over het timbaaltje.

**Varkenshaasje met béarnaisesaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels	10	
frituurolie	3	l
tomaten à 80 gr	10	
olijfolie		
bosjes waterkers	2	
sjalot	25	gr.
boter	300	gr.
dragonazijn	0.5	dl
bosje dragon	1	
witte wijn	0.5	dl
witte peperkorrels	5	
eidooier	75	gr.
citroen	1	
zout		
cayennepeper		
bosje basilicum	1	
varkenshaas	1	kg

Schil de aardappels en snijd ze in dikke frites van 6 cm. lengte en  $1\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$  cm.dik. Was ze en droog ze goed. Bak de frites voor in de frituurolie op 140°C, laat afkoelen en bak ze voor het serveren af op 180°C. Ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Leg ze op een bakplaat, bestrooi ze met zout en peper en giet er wat olijfolie over. Bak ze licht in de oven op 180°C. Was de waterkers, droog goed en haal de blaadjes van de stelen. Snijd de sjalot in brunoise. Risp de blaadjes van 2 stelen dragon en snijd de blaadjes fijn. Smelt en klarifieer de boter. Doe de sjalot, dragonazijn, witte wijn en de peperkorrels in een pan en breng aan de kook. Reduceer het vocht tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid. Passeer de zo ontstane gastrique door een bolzeef in een beslagkom en laat afkoelen tot onder 50°C. Voeg de eidooiers toe. Klop het mengsel au bain marie tot het goed gebonden is. Voeg de gesmolten boter in een dun straaltje onder voortdurend kloppen toe. Breng op smaak met citroensap, zout en cayennepeper. Bestrooi met de fijngesneden dragonblaadjes. Serveer direct. Snijd de basilicumblaadjes in reepjes. Ontdoe de haasjes van vet en vliezen en verdeel ze in porties van 100 gr. Peper en zout ze en bak ze in de boter mooi rosé. SERVEREN: Leg links boven op een verwarmd bord de frites en wat waterkers erop. Leg het vlees aan de onderkant van het bord en nappeer half met de béarnaisesaus. Leg rechtsboven de tomaten en strooi er wat basilicumreepjes over.

## Zomerverfrissing van cavaillonmeloen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe cavaillonmeloenen	5	
ricard		
blaadjes munt	8	
suiker + wat extra	300	gr.
blaadje gelatine	1.5	
kokosmelk	250	ml

Snijd de muntblaadjes in zeer dunne reepjes. Halveer de meloenen en verwijder het zaad. Lepel er 30 mooie bolletjes uit, besprenkel ze met een beetje Ricard. Week de gelatineblaadjes. Pureer het overgebleven vruchtvlees van de meloenen. Breng hiervan 500ml op smaak met suiker en Ricard. Bewaar koud. Los de suiker onder even verwarmen op in 300ml. water en voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe. Laat afkoelen. Maak een sorbet van de resterende 500ml. meloenpulp en het suikerwater-gelatinemengsel. Schuim de kokosmelk op met een staafmixer. **SERVEREN** Schep in een koud diep bord een lepel soep, 3 meloenbolletjes en een bolletje melensorbet. Strooi een beetje munt op het sorbetbolletje. Lepel een mooie wolk kokosschuim naast de bolletjes.