

2023 april

CCN Limburg · Lente

Cannelloni met geitenkaas en groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lasagnevellen	10	st
olijfolie		
zout		
creme fraiche		
geitenkaas vers	300	gr.
kervel	1/4	bosje
dragon	2	takjes
asperges groen	20	st
haricot vert	10	st
vleestomaten	3	st
paprika geel	2	st
parmezaanse kaas		
bieslook	0,5	bosje
zonnebloemolie	20	gr.
olijfolie extra vergine	20	gr.
balsamico crème		

Lasagnebladen voorbereiden: Blancheer de lasagne-vellen in een ruime pan met kokend water met een beetje olie en zout totdat deze beetbaar zijn. Koel af in ijswater en leg ze op een doek. Besmeer de vellen aan 1 zijde met crème fraîche en bewaar afgedekt op werkbank.

Bieslookolie maken: Blancheer de bieslook heel kort in water en koel direct in koud water. Droog de bieslook en maal fijn met zonnebloemolie in de keukenmachine of met de staafmixer. Voeg daarna de olijfolie toe en laat het mengsel nog 3 minuten doormengen. Giet vervolgens door een fijne zeef. Bewaar op de werkbank in een spuitflesje tot gebruik.

Groenten voorbereiden: Verwijder het onderste harde stukje van de asperge. Schil de onderste helft van de asperge en snij het geheel in 2 stukken. Blancheer 2 min in kokend water (met beetje zout) tot beetbaar. Koel direct af. Leg het bovenste stuk apart en bewaar tot gebruik. Snij het onderste stuk brunoise. Maak de haricots verts schoon. Blancheer 5 min in kokend water (met beetje zout) tot beetbaar. Koel direct af. Snij in kleine brunoise. Dompel de tomaten 10 sec in kokend water, leg in ijswater en ontvel. Verwijder de zaadjes en snij het vruchtvlees in kleine blokjes. Ontvel de paprika met een dunschiller, maak schoon en snij deze brunoise.

Vulling maken: Verbrokkel de geitenkaas met een vork. Hak de kervelblaadjes en de dragon (apart van elkaar) fijn. Vermeng alle groenten brunoise voorzichtig met de kervel en een beetje dragon (afproeven). Meng dan de geitenkaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Cannellonirolletjes maken: Verdeel het groenten/kaas mengsel geheel over de lasagne-vellen (aan de ingesmeerde zijde) en maak rolletjes van 10 cm (3cm Ø). Bestrijk een ovenschaal met olijfolie, leg de rolletjes erin en bestrooi met Parmezaanse kaas.

Serveren: Verwarm de lasagne 15 minuten in een warme oven van 150 °C. Gratineer vervolgens onder de salamander om licht te verkleuren en serveer dan direct uit (om uitdrogen te voorkomen). Leg de cannelloni op het bord op de 2 stukjes asperge en garneer met de bieslook-olie en balsamico crème.

SOEP Romige komkommersoep met rauwe ham

Romige komkommersoep met rauwe ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	4	st
sjalot	4	st
boter	40	gr.
kippenbouillon	1	liter
creme fraiche	2	dl
rauwe ham coburger, mager	100	gr.
bosje koriander	0,25	st
peper en zout		

Komkommersoep: Was de komkommers. Snijd er op de snijmachine 20 zeer dunne plakjes van 2 mm af. Strooi er wat zout over en bewaar deze voor garnering. Schil de komkommers voor de helft. Snijd de komkommers in de lengte door midden en verwijder de zaadresten. Snijd de komkommer in stukjes. Snipper de sjalot. Verhit boter in een soeppan en fruit de sjalot 2 min. Voeg de stukjes komkommer toe en bak nog even mee. Voeg de warme bouillon toe en laat de soep 15 min zacht pruttelen. Voeg de crème fraîche toe. Mix de soep met de staafmixer of in de blender. Bewaar tot gebruik.

Vorbereiding garnering: Snijd de rauwe ham in kleine stukjes en bak deze kort even in een hete koekenpan. Bewaar tot gebruik. Hak de korianderblaadjes fijn en bewaar tot gebruik.

Serveren: Verwarm de soep en breng op smaak met peper en een beetje zout (er komt straks nog ham bij !). De soep moet niet te warm geserveerd worden, dan komen de smaken beter tot zijn recht. Schenk de soep in het bord. Leg er 2 schijfjes komkommer op. Maak met 2 koffielepeltjes 2 quenelles van crème fraîche en leg deze op de komkommerschijfjes. Garneer met gebakken ham en koriander.

Kabeljauw met snert, roggebrood en mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met huid van circa 80 gram per stuk (liefst skrei winterkabeljauw)	10	stukje
olijfolie (hojiblanca van valderrama smaak: jong groen hout, liguster, tomaat en rucola)	50	g
zoete ui	2	stuks
diepvries doperwten	250	g
kippenbouillon	50	g
gekneusde witte peperkorrels	5	stuks
dungesneden gerookt buikspek	125	g
olijfolie (hojiblanca)	125	g
verkruimeld fries roggebrood	750	g
peper		
melk	500	g
yoghurt	500	g
zout		
agar agar	5	g
geraspte mierikswortel	125	g
druivenpitolie		
affilla cress	2	bakjes

Snert: Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de kippenbouillon erbij en bestrooi met witte peper. Pureer de doperwten in de keukenmachine en zeef de massa.

Roggebrood: Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin en tot al het vocht is verdampt. Cutter met de staafmixer het spek tesamen met de gebruikte olie in de pan. Verkruimel het roggebrood en vermeng dit met de spekolie, maak op smaak met witte peper.

Mierikswortelparels: Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Breng aan de kook met de mierikswortel. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie. Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie.

Serveren: Bak de kabeljauw eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De kabeljauw afmaken met een beetje olijfolie. Schep een eetlepel snert op het midden van het bord. Dresseer de kabeljauw hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de kabeljauw en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep pareltjes over de kabeljauw met het roggebrood en garneer zo nodig over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes Affilla Cress.

Lamsfilet met kruidenkorst, asperges en groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	1	kg
peper en zout		
takje rozemarijn	3	st
olijfolie		
bos peterselie plat	100	gr.
bos bieslook	100	gr.
takje tijm	1	st
teen knoflook	1	st
citroen, zeste van	1	st
mosterd	1	el
parmezaanse kaas	2	el
panko	5	el
asperge aa	30	st
boter	50	gr.
foelie	4	st
suiker	1	el
parelcouscous tricolore	250	gr.
groentebouillon		
sjalot	1	st
rode wijn	2,5	dl
lamsfond	5	dl
aardappelzetmeel	0,5	el
doperwten	100	gr.
peultjes	100	gr.
tuinboontjes	100	gr.
arachide olie		
erwtenscheuten		

Vorbereiding lamsfilet: Kruid het vlees met peper en zout en vacumeer het met de rozemarijn en de olie. Stel de sousvide-stick in op 52°C, laat op temperatuur komen en leg de zak er 60 min in. Haal de filets uit het water en laat ze in de zak afkoelen in koud water.

Kruidenkorst: Mix de peterselie, bieslook, tijm, knoflook, citroenzeste, mosterd, geraspte Parmezaan, panko, peper, zout met wat olijfolie tot een dikke, korrelige pasta. Bewaar in de koeling.

Asperges: Schil de asperges, snijd het onderste stukje eraf, doe 15 asperges in 1 sous-vide zak met de boter, foelie en suiker. Trek vacuüm. Stel de sous-vide staaf in op 88°C en gaar de asperges in 40 min.

Parelcouscous: Kook de parelcouscous volgens aanwijzing in de groentebouillon, zeef en maak

los met wat olijfolie. Fruit zachtjes de fijngesneden sjalot en de knoflook met wat olie in een pan, voeg de tijmblaadjes en in stukjes gesneden zontomaatjes toe en bak kort mee. Voeg dit bij de parelcouscous en breng verder op smaak met peper en zout en fijngehakte munt.

Saus: Verhit de olie en fruit de fijngesneden sjalot en knoflook, blus af met de wijn en lamsfond, voeg de tijm en rozemarijn toe. Laat het vocht inkoken tot 1/3 overblijft. Giet door een zeef en bind indien nodig met wat aardappelmeel en water. Breng op smaak met peper en zout.

Groentetuin: Kook de groenten apart beetgaar met een mespuntje baking-soda. Spoel daarna koud af. Bewaar op de werkbank.

Serveren: Haal het vlees uit de vacuumzak en dep goed droog. Bak kort aan in olie. Neem het vlees uit de pan en bestrijk de bolle kant met kruidenkorst. Gaar het vlees onder de salamander (hoogste stand) tot de korst gaat kleuren. Stoom de groene groenten kort in een zeef boven een pan met kokend water (om op temperatuur te laten komen). Kruid met peper en zout. Maak het bord op zoals op de foto.

Chocoladetaartje met kletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	125	g
melkchocolade	125	g
witte chocolade	125	g
room	3,75	dl
gelatine	7,5	blaadjes
suiker	175	g
sterke koffie	5	dl
tia maria	2,5	dl
glucosesiroop	250	g

Chocolademousse: Sla de room lobbig (halfgeslagen). Verdeel de room in drie gelijke porties. Smelt de pure chocolade au bain-marie. Week 2,5 blaadje gelatine. Los dit op in een klein beetje water en voeg dat toe aan de warme chocolade. Voeg nu 1 deel van de half geslagen room toe. Spuit dit in een smalle, hoge ring die bekleed is met folie, die je zo voor een derde vult. Herhaal dit voor de andere kleuren chocolade.

"Spiegel": Karamelliseer de suiker met een klein beetje water. Blus dit af met sterke koffie en voeg de Tia Maria toe. Voeg nu 5 blaadjes geweekte gelatine toe. Laat afkoelen tot het nog net vloeibaar is en verdeel het over de ringen. Zet de ringen tot gebruik koel, zodat ze kunnen opstijven.

Kletskep: Maak nu de chocolade kletskep door de glucosesiroop aan de kook te brengen. Voeg de suiker toe en laat die meekoken. Haal de pan van het vuur en roer de geraspte pure chocolade er snel doorheen. Giet dit uit op een siliconenbakmat en laat dit afkoelen. Als het mengsel is afgekoeld, snijd er dan een stuk vanaf. Leg dit op een ander matje en laat dit op 175 graden in de oven smelten. Als de massa geheel gesmolten is een tweede matje er op leggen en het geheel met een deegroller uitrollen tot een flinterdun koekje. Af laten koelen. Herhaal dit tot de massa helemaal op is en koekjes zijn.

Serveren: Haal de ringen uit de koeling. Haal de chocoladetaartjes eruit en leg deze met de "spiegel" naar boven op het bord. Breek de kletskep in stukken en leg op ieder taartje een stuk kletskep.