

2023 juni

CCN Limburg · Zomer

ZALM MARINEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet sushi kwaliteit	750	g
limoensap	50	ml
zout	2,5	g
rijstazijn	100	g
mosterd	2,5	g
azijn	25	ml
dille	15	g

1. Verwijder vel en grijze laag van de zalm. 2. Meng voor de marinade alle natte en droge ingrediënten in een vacuümzak. 3. Voeg de zalm toe en vacumeer tot gebruik. 4. Haal de zalm daarna uit de marinade en laat deze op keukenpapier uitlekken. 5. Snijd de zalm in vierkante blokken.

SUSHIRIJST

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	250	g
suiker	50	g
rijstazijn	50	g
zout	2	g
water	500	ml
nori	2	vel
vetvrij papier		
alu folie		

1. Voeg de rijst toe aan het kokende water en laat deze opnieuw koken. 2. Haal de pan van het vuur. 3. Dek de sushirijst af met vetvrij papier op de sushi en sluit de pan rondom goed af met aluminiumpapier, dan deksel er op (Dit heet een cartouche) 4. Gaar de rijst op 160 graden in de oven gedurende 18 minuten. 5. Verwarm de suiker, rijstazijn en zout in een pan. Houd dit apart. 6. Meng met een spatel het rijstazijnmengsel door de gare sushirijst en stort dit in een bak tot een halve centimeter dikte. 7. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. 8. Snijd smalle repen van het norivel. 9. Maak je handen een beetje vochtig met water en neem een kleine eetlepel rijst in je handpalm en kneed er langwerpige vormpjes van (Nigiri). 10. Omwikkel met een smal reepje nori.

MIERIKSWORTELMOUSSELINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	125	g
zout	3,5	g
room	80	g
kookvocht	65	ml
mierikswortelrasp		
mascarpone	15	g
gelatineblaadjes	1,5	

1. Schil en kook de aardappels gaar. 2. Week de gelatineblaadjes in koud water. 3. Klop de room lobbig op en houd deze apart in de koelkast. 4. Giet de aardappelen af, bewaar 65 ml kookvocht apart. 5. Voeg de uitgeknepen gelatine en zout toe bij het warme kookvocht. 6. Pureer de aardappels. Voeg mascarpone, mierikswortelrasp, kookvocht/gelatine toe en meng tot een homogene massa. 7. Zeef het aardappelmengsel en laat deze hangend worden. 8. Spatel de lobbige room door het aardappelmengsel en doe deze in een spuitzak

WAKAMÉ-GEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi pasta	20	g
olie	150	ml
ei	1	st
mosterd		
citroensap		
zout		
peper		

1. Maak mayonaise van 1 ei doormiddel van de snelle manier. 2. Meng de Wasabi met de mayonaise en doe deze in een spuitzak.

WASABIMAYONAISE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wasabi pasta	20	g
olie	150	ml
ei	1	st
mosterd		
citroensap		
zout		
peper		

1. Maak mayonaise van 1 ei doormiddel van de snelle manier. 2. Meng de Wasabi met de mayonaise en doe deze in een spuitzak.

GEMARINEERDE GARNAAL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote garnalen	10	
sinaasappels	10	
klein potje zalmeitjes		
topjes van verse tijm		
suiker		
olie		
zout		
peper		

1. Pers twee sinaasappels uit en bewaar. 2. Verwijder de schil van de overige sinaasappels, inclusief het witte gedeelte. 3. Snijd drie sinaasappels uit, 20 partjes en zet apart. 4. Snijd de overige vier sinaasappels in stukken. Kook het sap en de pulp op laag vuur met een beetje suiker en water, totdat het wat ingekookt is. 5. Pureer de massa tot een compote en zeef het. Reserveer koel, gebruik bij de presentatie. 6. Snijd de garnalen overlangs in dunne plakken. 7. Kruid de garnalen met olie, zout, peper en een scheut sinaasappelsap 20 minuten voor het uitgaan

TARTAAR VAN GARNAAL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote garnalen	10	
golden delicious appels	2	
citroensap	50	g
olie		
peper		
zout		
rode grapefruit	1	

1. Snijd de garnalen tot tartaar. 2. Schil de appel en snijd een deel in fijne brunoise. Garnaal en appel zijn dezelfde hoeveelheid. 3. Snijd de rest van de appel in julienne voor decoratie, vermeng met wat citroensap (tegen verkleuren). 4. Meng de brunoise appel en garnaaltartaar met citroensap en kruid met olie, peper en zout. Proeven. 5. Verwijder de schil van de grapefruit en snijd de parten uit. Per persoon 1 partje in drieën voor de garnering.

GESAUTEERDE GARNAAL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	10	
avocado's	2	
citroen	1	
witte wijnazijn		
mirin		
zwarte sesam	10	g
panko	100	g
zout		
peper		
boter		

1. Maak de avocado schoon, snijd in stukken en plaats het in de blender met citroensap, witte wijnazijn, zout, peper en een beetje Mirin naar smaak. 2. Pureer en doe de avocado crème in een spuitzakje. 3. Verkruiemel de panko en het sesamzaad in een blender. 4. Steek een saté-prikker door de garnaal zodat hij recht blijft. 5. Rol de garnalen tot aan de staart door de broodkruimels. 6. Bak de garnalen zeer kort in de boter en rol ze daarna weer door het zwarte broodkruim.

GEROOKTE GARNAAL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen	10	
gedroogde oregano	5	g
magnetron folie(papier)		
citroenen	2	
kaviaar	60	g
water	400	ml
suiker	400	g

1. Schik de garnalen op een geperforeerd stuk magnetronpapier en plaats op het rooster van de rookpan. Sluit de pan. 2. Zet de pan 4 minuten op het vuur zodat de oregano gaat roken. Haal de pan van het vuur (de garnalen moeten rauw blijven). 3. Haal de garnalen uit de rookpan. 4. Snijd de schil van de citroen. Alleen het gele deel. Snijd in dunne reepjes. 5. Blancheer deze reepjes drie keer in kokend water. Koel de reepjes steeds terug onder stromend koud water en gebruik steeds schoon water om te blancheren. 6. Kook de reepjes citroenschil in een suikersiroop van het water en de suiker.

SOEP VAN AARDPEER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	650	g
kippenbouillon	1000	ml
curry pasta	4	g
room	450	ml
ui	2	st
zout	5	g
kokosmelk	100	g
witte wijn	50	ml

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept. 2. Schil de aardperen en bewaar deze in water om verkleuring tegen te gaan. 3. Snijd de aardperen in kleine stukjes. 4. Snijd de ui in kleine ringen en fruit deze in een pan aan met wat olie. 5. Voeg nu de curry pasta en zout toe en laat deze mee smoren. 6. Afblussen met witte wijn en kokosmelk. 7. Doe nu de gesneden aardpeer erbij en smoor deze ook mee. 8. Voeg nu de bouillon en room toe en gaar op laag vuur (ong. 45 minuten). 9. Blender de soep voorzichtig met een staafmixer en passeer deze door een zeef. 10. Breng de soep indien nodig nog verder op smaak met wat zout

PECORINO CROUTONS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken tramazini brood (wit)	4	
boter	150	g
kerriepoeder	5	g
pecorino	100	g
zout		

1. Bestrijk met een kwastje de Tramazini-plakjes rijkelijk met gesmolten boter. 2. Bestrooi (met een theezeef) de plakjes voorzichtig en gedoseerd met kerriepoeder en een beetje zout. 3. Steek uit 2 plakken 10 rondjes van 4 cm en steek daarbinnen nog een rondje uit van ongeveer 2 cm. 4. Snijd de andere 2 plakken in 3 gelijke delen en snijd elk deel diagonaal door zodat er driehoeken ontstaan. 5. Bestrooi de croutons met de geraspte Pecorino en bak deze in de oven op een siliconen matje. (35 minuten op 100 graden). 6. Leg deze voorzichtig op papier en bewaar apart. 7. Bak de croutons direct voor het uitgaan kort af in een oven van 180 °C.

GEBAKKEN BLOEMKOOL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0,5	st
olie		
boter		
snufje kerriepoeder		

1. Snij de bloemkool in kleine roosjes. 2. Bak de bloemkoolroosjes voorzichtig in een koekenpan met een beetje zout. 3. Als de bloemkool mooi begint te kleuren, voeg dan het kerriepoeder, boter en olie toe en laat deze mee bakken. 4. Als de bloemkoolroosjes klaar zijn, leg ze apart.

GEBRANDE AMANDELEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	25	g
zout		

1. Brand het amandelschaafsel mooi goudgeel in een koekenpan. 2. Zout deze licht.

COQUILLES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	st

1. Zout de coquilles aan één kant en rooster deze mooi en snel aan in een koekenpan aan beide kanten met wat olie en leg deze op een plateau

KALFSFOND

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	500	g
water	500	ml
tomatenpuree	30	g
wups	200	g
knoflook	2	teen
peperkorrels	6	
laurier	3	blad
madeira	20	ml
middel grote champignons	200	g

1. Begin met het maken van een kalfsfond volgens basisreceptuur. 2. Passeer en laat inkoken tot gewenste sterkte.

COGNACSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kook-cognac	40	ml
rode port	40	ml
room	40	ml

1. Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond toe en afsnijsels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 240 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan. 2. Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. Zet apart. 3. Bewaar de rest van de champignons voor lasagne

SPINAZIE LASAGNE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
farina duro meel	200	g
eieren	2	
olijfolie	10	ml
zout	3	g
spinazie	1000	gram
gemengde paddenstoelen	400	g
lente-uitjes	2	bossen

1. Maak pasta van 200 gram meel volgens basis receptuur, laat rusten. 2. Rol dun uit (tot stand 7) en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit. 3. Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie. 4. Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper, zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef. 5. Maak de paddenstoelen schoon en hak de resten van de champignons grof, snijd de lente-uitjes in schuine ringetjes. Bak ter gelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak. 6. Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart.

KALFSOESTER

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsoesters à 100 gr	10	
gruyère	100	g

1. Verwarm de salamander voor op de hoogste stand. 2. Bestrooi de kalfsbiefstukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten. 3. Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère. 4. Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère. 5. Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

GORGONZOLA-IJS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	400	ml
suiker	80	g
ei	1	
gorgonzola picante	100	g
unique binder	2	g

1. Splits het ei en reserveer het eiwit. 2. Breng de melk langzaam aan de kook in een pan met dikke bodem. 3. Klop intussen de eierdooier en de suiker in een grote kom, schenk de melk langzaam en al kloppend erbij, wanneer deze begint te koken. 4. Schenk het mengsel door een fijne zeef in een schone pan. 5. Voeg de stukjes gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn. 6. Zeef de vloeistof nadat de gorgonzola is toegevoegd. 7. Koel de vloeistof terug op ijswater en draai er ijs van. 8. Als de ijsmachine klaar is, schep het ijs eruit en zet het ijs in een schaal in de vriezer.

ROOM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	200	ml
fijne tafelsuiker	20	g

1. Klop het de room en suiker met een mixer tot er stijve pieken ontstaan. 2. Dek het af en zet het tot gebruik in de koelkast.

PEREN-TATIN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
williams-peren	5	
boter	250	g
tafelsuiker	250	g
plakjes bladerdeeg	10	

1. Zet 10 ronde vuurvaste bakvormen van 6 cm klaar. 2. Schil de peren, snijd ze doormidden en schep het klokhuis eruit met een parisienne-boor, controleer of de peren passen binnen de bakvorm. 3. Dep ze droog met keukenpapier. 4. Laat ze enkele uren onafgedekt drogen in een schaal bekleed met bakpapier. 5. Verwarmd de oven voor op 120°C. 6. Snijd de boter in dunne plakjes en verdeel ze over de bodem van de bakvormen. 7. Strooi de suiker erover. 8. Zet de bakvormen in de oven tot de boter en de suiker gesmolten zijn en tot er een lichte karamel ontstaat. 9. Voeg de peren toe en verhit het geheel ongeveer 8 min. Tot de karamel amberkleurig wordt en de peren goudbruin zijn. 10. Haal het mengsel uit de oven en laat het afkoelen. 11. Keer de peren indien nodig zodat ze met de snijkant naar boven liggen. 12. Leg voorzichtig het bladerdeeg erop en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvormpjes. 13. De tatin kan nu in de koelkast tot een half uur voor serveren. 1. Verwarm de oven voor op 200 °C. 2. Zet de tatins in de oven en bak ze 20-25 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is. 3. Laat de tatins enigszins afkoelen. 4. Druppel wat karamel op de borden stort de tatin voorzichtig op het bord. 5. Schep er een bolletje gorgonzola-ijs en een lepel room naast. 6. Garneer met wat cress.