

2023 november

CCN Limburg · Herfst

Komkommer Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
avocado	1	
knoflook	1	teen
crème fraîche	100	g
dille	10	g
citroen	1/2	
groentebouillon van	250	ml
wortel	75	g
bleekselderijstengel	1/2	
ui	1/2	
prei	1/2	
gerookte zalm in stukjes gesneden	200	g

Mix in een blender de komkommers, avocado's, knoflook, groentebouillon, crème fraîche en de dille. Breng op smaak met peper en zout en citroensap. Maak van 400 g water met de groente een groentebouillon. Breng op smaak met zout en peper, zeef de massa. Gebruik 250 ml voor door de gazpacho. Doe dit in amuseglasjes en maak af met een lepeltje geroekte zalm en laat afkoelen. Zet in koelkast.

Tartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
diamant haas van 500 g	1	stuk
eierdoelers	40	g
grove mosterd	20	g
ansjovis	4	
olijfolie	20	ml
worcestersaus	6	dr
tabasco	6	dr
sjalotjes	2	
peterselie	15	g
kapperties	40	g
cornichons	60	g

Snijdt het vlees in grove brunoise. De steak tartaar moet nog een beetje bite houden. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs (in een tweede kom) koel. Klop de dooriers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs olijfolie door het dooriermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kapperties, ansjovis en augurkjes zeer fijn. Schep alles door het dooriermengsel.

Limoen mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	1	el
limoensap	20	ml
dijon mosterd	1	tl
zout	1/2	tl
eidooiers	2	
zonnebloem- of maïsolie	200	ml
gesneden peterselie	1	el

Ontvel de kan en de staafmixer met citroen. Alle ingrediënten met uitzondering van de olie en peterselie in smalle hoge kom plaatsen. Roer met een vork door elkaar, en voeg een eetlepel zonnebloemolie toe. Staafmixer onderin starten en hou deze onderin. Giet de zonnebloemolie in een dun straaltje erbij terwijl je de staafmixer blijft bewegen, totdat de emulsie dik en romig is. Meng er de peterselie en citroen door. Koud wegzetten in een spuitzak.

Kwarteletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteletjes	10	

Kook in een pannetje water en voeg toe 1 el azijn. Breek een kwarteleier in een kommetje. Laat het eitje erin glijden en kook ca 1 min. De dooier moet zacht blijven.

Puy Lentils

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
puy lentils	150	g

Kook de linzen juist aan de kook en juist beetgaar in water. Giet af en breng op smaak met enkele druppels lichte sojasaus.

Piccallilly-kokos-currysaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piccallilly	1	pot
groene thaise curry		
kara kokos-cream	400	ml
soyadrank van alpro	50	g
zonnebloemolie	100	g
limoen	1	sap
scherpe mosterd	7	g
zout		
kerrie madras (poeder)		

Maak van de ingredienten een lopende saus. Breng hoog op smaak en reserveer.

Vegan mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soyadrank van alpro	50	g
zonnebloemolie	100	g
limoen	1	sap
scherpe mosterd	7	g
zout		
kerrie madras (poeder)		

Gebruik een smalle beker waar een staafmixer juist in past. Doe alle ingredienten erin. Zet de staafmixer op de bodem, zet hem aan en trek in één langzame en vloeiende beweging de mixer omhoog. Breng op smaak met de kerrie en het zout. Voeg naar eigen smaak nog wat andere smaakmakers toe. Denk aan een paar druppels sojasaus, tabasco, suiker, ahornsiroop, of een andere zoetstof. Doe over in een spuitzakje en reserveer.

Pakora

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene courgette	1	grote
kikkererwtmeel (heet ook gram of besan)		
korianderzaad gemalen		
komijnzaad gemalen		
zwarte peper grof gemalen		
bloemen en blaadjes van het seizoen		

Rasp de courgette op een grove rasp en doe in een kom. Bestrooi met kikkererwtmeel en knijp in de courgette. Vul naar behoefte aan met meel. Maak zo een beslag waarmee je met een lepel bolien kunt scheppen. Denk aan oliebollenbeslag. Zodra de consistentie goed is: Breng op smaak met de specerijen. Gebruik vooral veel peper. Verhit een (frituur)pan met olie tot 160°C. Maak eerst enkele proef-pakora's: de buitenkant moet krokant zijn, de binnenkant moet helemaal gaar zijn. Als de pakora niet helemaal gaar is, smaakt hij bitter.

Tom kha kung

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ca. 2.5 kg	1	soepkip
koud water	3	liter
winterwortel	150	g
wit van prei	150	g
knolselderij	150	g
ui	150	g
peterseliestelen	3	
foelie	2	gr.
kruidnagels	4	
laurierblaadjes	3	
gekneusde pepers korrels	3	gr.
zonnebloemolie	200	ml
pepers	4	rode
tomatenpuree	30	gr.
sereshstengels	4	
kaffir	20	blaadjes
vissaus	100	ml
rietsuiker	50	gr.
limoenen	2	
rauwe garnalen	32	grote
oester-zwammen	500	gr.
kippenbouillon	2	liter
laos	120	gr.
gemberwortel	100	gr.

Chefs: bereid de bouillon eventueel al thuis! Was de kip van binnen en buiten goed schoon. Doe het water en de kip in een pan en breng langzaam aan de kook. Schuim af. Voeg vervolgens de fijngesneden groenten, kruiden en specerijen toe. Daarna minimaal 3 uur op laag vuur laten trekken. Passeer de bouillon door fijne zeef of een passeerdoek en ontvet de bouillon (af laten koelen en vet eraf scheppen of ontvetkan gebruiken). 200 ml van de kippenbouillon gaat naar het hoofdgerecht. Verwarm de helft van de zonnebloemolie in een klein pannetje op een matig vuur. De rode pepers in ringen snijden. De pitjes van de rode pepers erin laten zitten voor de gewenste pittigheid. Pel de sjalotten en snijd in stukken. Stoof de pepers en sjalotten in de olie. Voeg na een paar minuten de tomatenpuree en een snuffe zout toe en laat even meestoven. Voeg tenslotte de rest van de olie toe. Zet de hete olie van het vuur en bewaar tot gebruik. Giet de olie kort voor gebruik door een fijne zeef. Breng de kippenbouillon met de kokosmelt aan de kook. Was de laos en snijd deze in plakjes. Schif de gember en snijd deze in stukken. Was de sereh, snijd het harde groene gedeelte weg en kneus de stengels.

Maïskoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	2	grote
bloem	100	gr.
knoflook, fijngehakt	2	tenen
vissaus	10	ml
suiker	3	gr.
maïskorrels à 250 gr	1	blikje
peper en zout		
bosui	2	stengels

Pureer de eieren, bloem, knoflook, suiker, vissaus, de helft van de maïskorrels, iets zout en vers gemaalde zwarte peper in de keukenmachine. Let op: niet voor het bakken van de maïskoekjes de in fijne ringetjes gesneden bosui en de rest van de maïskorrels toevoegen aan het maïsbeslag en er luchtig doorroeien. Dit om de bite te behouden van de toegevoegde maïs en bosui. Verhit iets olie op matig vuur in een antiaanbakpan. Laat, in delen, 16 eetlepels met maïsbeslag in de pan glijden en bak de koekjes in 2-4 min. aan beide kanten goudbruin.

Specerijen mix

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout	50	g
kaneel	8	g
chili peper	2	g

Meng alle ingrediënten. Let op, de hoeveelheden zijn een indicatie, voeg steeds een beetje chilipeoder toe en proef. Het mag zeker niet te scherp zijn.

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst filets	4	

Vacumeer de eendenborsten met een scheut geklaarbe boter. Gaar sous vide op 56° C gedurende 45 minuten. Kerf hierna de vletkant in een ruitjespatroon. Bak de filets op de vletkant uit tot ze mooi krokant zijn. Draai de filets om en schroei ze op de vleeskant ook nog even aan. Snij in de lengterichting plakken van een en breng die op smaak met de specerijen mix.

Knolselderij-rolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1/4	grote
sushi wijnazijn		

Snij op de snijmachine (stand 2 = 1 mm dik) de knolselderij in plakjes. Snij de plakken in banen van 10 x 1.5 cm. Leg de knolselderij repen even in de sushiazijn en daarna op een hoopje. Rol ze na 30 minuten, als de zuren voldoende zijn ingetrokken, in de lengterichting strak op. Dek de rolletjes af met plasticfolie tot gebruik.

Pommes duchesses

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	1	kg
boter	100	g
zout		
peper		
nootmuskaat		

Verwarm de oven voor op 160° C. Maak aardappelpuree: kook de aardappels in de schil ca 30 minuten op hoog vuur in licht gezouten water. Smelt de boter. Schil de gekookte aardappelen en pureer ze met puree knijper. Doe de rest van de boter met wat zout, peper en nootmuskaat bij de aardappelpuree. Meng het geheel goed. Doet in een spuitzak en spuit met kartelrand mooie rozetten. Plaats samen met de koolpakketjes 15 minuten in de oven.

Gevulde groene kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kool ca 1.2 kg	1	groene
wortel	1	
ui	1	
sjalotten	4	
knoflook	1	teentje
boter	1	el
vet spek	100	g
peterselie	1/2	bosje
tijm	1	takje
kruim van boerenbrood	120	g
melk	120	ml
ei	1	
zout		
peper		
neutrale olie		

Maak de kool schoon, breng hem in een pan met gezoten water aan de kook en kook hem in 10 minuten gaar. Spoel onder koud stromend water af en laat uitlekken. Halveer de bladeren en verwijder daarbij de nerven. Hak de wortel, ui en sjalotten fijn. Snij het spek in stukjes, bak en haal uit de pan. Voeg de boter toe en fruit de wortel, ui en sjalotten toe. Voeg later de knoflook toe en gaar ze in de boter. Maak het broodkruim fijn en week in de melk. Voeg het brood, melk en de peterselie toe en meng het ei erdoor. Voeg de kruiden toe, breng op smaak met zout en peper. Sprefd de halve groene-koolbladeren uit en schep er wat vulling op. Vouw de bladeren dicht en snij zo nodig bij tot pakkietjes van 3-4 cm verkant. Strijk ze licht in met wat olie.

Warme sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
droge witte wijn	100	ml
kruidnagels	2	
pijpkaneel		stukje
suiker	50	g
aardappelmeel	15	g

Maak de sinaasappels schoon en rasp een sinaasappel totdat je 1 theelepel vol hebt. Pers alle sinaasappels uit. Meng 100 ml witte wijn met het sinaasappelsap. Voeg de sinaasapperasp, kruidnagel en kaneel toe en laat 4 minuten zachtjes koken. Haal de kruidnagels en kaneel stukje uit de pan. Voeg de suiker toe en los deze op in de saus. Voeg een beetje water toe aan het aardappelmeel en maak een gladde saus, voeg beetje bij beetje aan de sinaasappelsaus toe totdat deze dik genoeg is.

Makarons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure amandelbroyage (gemalen amandelen)	90	gr.
cacaopoeder	12	gr.
poedersuiker	180	gr.
eiwitten	80	gr.

Meng de broyage, het cacao poeder en 180 gram poedersuiker grondig. Klop de eiwitten tot sneeuw met 20 gram poedersuiker. Voeg toe aan het eerste mengsel. Verdeel het beslag in hoopjes op bakpapier. Laat de makarons 30 minuten rusten. Plaats dan 20 tot 25 minuten in de oven op 140°C.

Smeug sinaasappellaagje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
perssinaasappelen	4	
hele eieren	160	gr.
fijne kristal suiker	180	gr.
boter	120	gr.
handsinaasappelen	4	

Rasp de schil van de 4 perssinaasappelen en pers ze uit om 140 gr vruchtensap te krijgen. Meng de kristal suiker met de eieren, voeg het sinaasappelsap en de geraspte schil toe en laat, al roerend garen au bain marie, totdat de massa indikt. Voeg de boter in stukjes toe en laat emulgeren. Bewaar. Schil de handsinaasappelen en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Bewaar.

Basilicum sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	40	gr.
platte peterselie	10	gr.
per 1/2 liter water)	250	gr suikerstroop (250 gr suiker)

Dompel de basilicumblaadjes en de platte peterselie even onder in kokend water en laat afkoelen en mix het met de suikerstroop. Druk door een fijne zeef en laat draaien in de ijsmachine. Bewaar in de diepvries.

Basilicumblaadjes gefrituurde

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumblaadjes	24	

In klein pannetje een klein laagje olie verhitten. De basilicumblaadjes met enkele tegelijk in olie onderdompelen en ca. 30 sec. frituren, tot ze glazig en krokant zijn. Met vork of kleine schuimspaan blaadjes uit olie scheppen en op keukenpapier laten uitlekken.

Cacaosaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	200	ml
poedersuiker	50	gr.
cacaopoeder	30	gr.
eierddoiers	50	gr.

Verwarm de melk. Voeg de cacao toe. Meng de eierddoier met de poedersuiker. Laat een weinig cacao melk al kloppend over het eimengsel vloeien en daarna de rest. Laat op een laag vuur de massa al roerend indikken. Niet laten koken. De saus is klaar als hij aan de achterkant van de lepel blijft plakken en je met een vinger een zichtbare streep kunt trekken. (creme anglaise)