

2024 januari

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Taartje van witlof met Hollandse garnalen

Taartje van witlof met Hollandse garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	250	gr.
olijfolie	25	ml
dragon	5	takjes
crème fraîche	75	ml
hollandse garnalen	350	gr.
peper		
zout		
uitsteekringen		

Snijd de witlof in vieren, verwijder de stronk en snijd het lof in dunne reepjes (julienne). Maak het lof aan met de olie en breng op smaak met peper en zout. Snijd de dragon fijn en roer het kruid door de crème fraîche. Meng de dragonsaus door de garnalen. Presentatie: Verdeel de witlof over 10 ringen. Leg de garnalen erop en versier met 1 klein sprietje dragon.

Forel met waterkers en zoetzuur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	5	
olijfolie	100	ml
peper		
zout		
magnetronfolie		
kruimige aardappels	200	gr.
waterkers	5	bosjes
komkommers	3	
azijn	500	ml
suiker	650	gr.
bleekselderij met veel blad	1	struik
venkelknollen	2	
radijs	2	bosjes
volle yoghurt	100	gr.
eiwit	180	gr.
sushi azijn	30	ml
gele viooltjes	5	

Verwarm de oven voor op 60° C. Fileer en ontgraat de forellen. Leg de filets met de huid naar boven op een ingevette plaat. Bestrijk ze met olijfolie en kruid ze met peper en zout. Bedek ze met magnetronfolie en gaar ze 6 min. in de oven. Trek als ze mooi gaar zijn de huid er van af en leg iedere filet op een koud bord. Schil de aardappels, snijd in grove stukken en kook ze in water met wat zout gaar. Pureer, laat afkoelen en zet weg tot gebruik. Was de waterkers en blancheer in heel weinig water. Pureer de waterkers in de blender, en bind met een beetje aardappelkruim tot een spuitbare dikte. Breng op smaak met peper en zout. Doe in een spuitzak. Kook de azijn met de suiker tot de suiker is opgelost. Laat onmiddellijk afkoelen. Steek met de parisienneboor 40 bolletjes uit de ongeschilde komkommers en marineer deze tot gebruik in de koude zoetzuur. Haal de blaadjes als bosjes van de stengels en bewaar tot gebruik in ijswater. Haal de draden van de stengels en snijd deze in staafjes van 6 cm. lang. Snijd de staafjes in de lengte in dunnere staafjes van 4mm. Bewaar ook deze in ijswater. Pluk het groen van de venkelknollen en bewaar in ijswater. Snijd de venkelknollen in de lengte doormidden en snijd ze langs het snijvlak op de snijmachine in flinterdunne plakjes. Bewaar in ijswater. Maak de radijsjes schoon en was ze. Snijd de kroontjes eraf en snijd ze in op de snijmachine in dunne plakjes. Bewaar in ijswater. Meng alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde emulsie en doe in een spuitzak. Presentatie: Kijk heel goed naar de foto en maak de borden volgens voorbeeld op.

Kwartel met honing azijnsaus gebakken witlof en appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	5	
jonagold appels	4	
citroen	1	
boter	100	gr.
witlof	400	gr.
honing	2	el
mosterd	2	el
notenolie	4	el
arachideolie	4	el
azijn	2	el
balsamicoazijn	2	el
peren	3	
sperzieboontjes	500	gr.
gehakt citroenkruid	2	el
gehakte kervel	2	el
gehakte dragonblaadjes	2	theel
pijnboompitten	100	gr.

Verwarm de oven voor op 210°C. Verdeel de kwartels in filets en boutjes en bak ze in een pan in boter aan alle kanten mooi bruin. Kruid ze met peper en zout en bak ze in de oven in ca. 15 min. gaar. Bedruip ze regelmatig. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen. Pers de citroen uit. Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in kleine blokjes. Bedruppel met citroensap. Bak de appels goudgeel in boter en bewaar ze op keukenpapier. Snijd de stronken uit de witlof en snijd de witlof in ringetjes. Bak deze in de boter, voeg de honing toe en breng op smaak met peper en zout. Maak een saus door al deze ingrediënten te blenderen en breng op smaak met peper en zout. Deglaceer de bakplaat van de kwartels en giet dit vocht door een zeef bij de saus. Mix nogmaals goed door. Snijd uit het midden van de peren met de snijmachine 10 mooie dunne schijfjes met schil en klokhuis. Snijd er een paar extra want ze gaan snel kapot. Drenk ze in de honing en bak ze even aan. Pas op dat ze niet breken. Droog de chips verder op lage temperatuur in de oven. Kook de sperzieboontjes beetgaar en snijd ze in stukjes. Meng ze met het citroenkruid, de kervel en de dragon en roer er tot slot een beetje saus door. Rooster de pijnboompitten lichtjes in een droge pan. Presentatie: Plaats een metalen ring van Ø 8 cm. op een bord en vul de bodem met boontjes. Vul daarna met witlof en sluit af met appelstukjes. Verwijder voorzichtig de ring, maar zorg dat alles mooi blijft staan. Leg een kwartelborstje erop en zet een pootje ertegenaan. Steek een perenchip recht op naast het borstje. Schik de pijnboompitten rond de ring. Nappeer de saus er om heen en laat hierin enkele druppels balsamicoazijn vallen. (evt. met een vork een figuurtje trekken)

HOOFDGERECHT Sukade met uiencompote appelsabayon en truffel

Sukade met uiencompote appelsabayon en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	5	el
prei	2	
knolselderij	250	gr.
uien	2	
knoflook	1	teen
rozemarijn	1/2	takje
laurierblad	1	
tomatenpuree	2	el
rode wijn	350	ml
kalfsfond	450	ml
normale sukadelappen	400	gr.
sjalotjes	10	
aluminiumfolie		
roomboter	125	gr.
zoete uien	10	
appelsap	250	ml
zout		
peper		
grote gekookte bieten	5	
rauwe rode bieten	3	
rode wijnazijn	2.5	el
zout/peper		
ronde steekvorm	3	cm
truffelolie	8	druppels
brique-deeg of filodeeg	3	vellen
bakpapier		
eidooiers	8	
sushiazijn	1	el
sukade (schoongemaakt, zonder zenen)	800	gr.

Verwarm de oven voor op 160°C. Verhit in een ovenvaste stoofpan de olijfolie en bak hierin de sukade aan beide zijden snel aan. Haal uit de pan. Snijd het wit van de prei in ringetjes, de selderij in blokjes en snipper de ui. Pel de knoflook en plet met de platte kant van een mes. Voeg prei, knolselderij, ui, knoflook, rozemarijn en het laurierblad toe aan het bakvet en bak ca. 3 min. Roer de tomatenpuree erdoor en stoof even mee. Voeg de rode wijn toe en kook even mee. Voeg de kalfsfond toe en laat op hoog vuur inkoken tot 2/3. Leg de gebakken plakken sukade erin. Dek af met aluminiumfolie en laat ca. 30 min. stoven in de oven. Dit heet: braiseren. Haal de pan uit de oven en voeg de schoongemaakte hele sjalotjes toe. Weer afdekken met folie en nog ca. 30min. stoven in de oven. Haal de sukade (pas op dat de stukjes niet kapot gaan !!!) en de sjalotjes uit de jus. Zeef de jus en kook deze in tot de helft. Halveer

de sjalotjes. Leg de sukade en de sjalotjes terug in de jus en zet apart tot gebruik. Snipper de uien. Verwarm de boter in een pan en fruit de uien ca. 5 min. tot ze zacht maar wel nog wit zijn. Roer het appelsap erdoor en laat nog 15 min. zachtjes stoven tot de uien helemaal gaar zijn. Pureer met de staafmixer tot uiencompote. Breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak met grove mond. Snijd de gekookte bieten in plakken van 1 cm. en steek er rondjes uit met de steekvorm. Zet apart. Snijd de rauwe biet in zeer dunne plakjes. Steek hier eveneens rondjes uit. Klop een dressing van de olijfolie, wijnazijn, zout en peper. Leg de rauwe bietenplakjes tot gebruik in de dressing. Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de roomboter en roer er de truffelolie door. Smeer deze truffelboter over het brique-deeg en strooi er een beetje zout en peper over. Steek er 30 rondjes uit. Leg ze tussen 2 vellen bakpapier en bak ze in ca. 15 min. krokant. Laat afkoelen. Vlak voor het uitserveren: Meng het appelsap in een kom met de eidooiers en de sushiazijn. Zet de kom boven een pan met kokend water en klop met een mixer in ca. 10 min. tot een schuimige saus. Bestrooi de sukade met zout en peper en bak in de hete boter in ca. 3 min. aan elke kant mooi bruin. Haal uit de pan, wikkel in aluminiumfolie en laat 5-6 min. rusten. Snijd in 10 stukjes. Verwarm de gare bietenplakjes en breng op smaak met zout en peper. Verwarm de gebraiseerde sukade met de sjalotjes.

Presentatie: Leg op een warm bord in het midden een stukje gebraden sukade. Leg er aan een punt de gebraiseerde sukade. Leg hierop een truffelkrokantje. Maak in de lengte naast het vlees een mooie compositie van sjalotjes, gekookte bietenplakjes, rauwe bietenplakjes, toefjes uiencompote en de rest van de krokantjes. Maak het bord verder op met de appelsabayon en aan de andere kant van het vlees de jus van de gebraiseerde sukade.

Chocolade Panna Cotta met ananas en kokoschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	120	ml
bittere chocolade	200	gr.
suiker	120	gr.
gelatine	10	blaadjes
ananas	1	
bruine rum	3	el
eidooiers	12	
fijne kristalsuiker	200	gr.
melk	600	ml
witte chocolade	250	gr.
kokosmelk	110	ml
munt	10	topjes
espumafles		

Week de gelatine in koud water. Doe de slagroom in een kom en laat boven kokend water de chocolade erin smelten en de suiker erin oplossen. Haal de kom van het kokende water, roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat oplossen. Verdeel over 10 brede glazen en zet in de koeling. Maak de ananas schoon en snijd hem in blokjes maar vang het sap op. Doe alles in een vacumeerzak, vacumeer en gaar 40 min op 75°C. Laat afkoelen in de koeling. Hak de chocolade fijn en doe hem in een grote kom. Klop in een andere kom de eidooiers met de suiker tot een bleek en romig mengsel. Breng de melk aan de kook. Laat even afkoelen en schenk hem dan met hele klein scheutjes onder voortdurend kloppen bij het eimengsel. Doe terug in de pan en verwarm onder voortdurend kloppen heel langzaam tot het bindt. Schenk het warme mengsel door een zeef bij de chocolade en laat afkoelen. Roer af en toe. Meng de slagroom erdoor en draai er in de ijsmachine ijs van. Zet tot gebruik in de diepvries. Week de gelatine in koud water. Verwarm de melk, los de suiker erin op en kook in tot 350 ml. Haal van het vuur, voeg de kokosmelk toe en laat het uitgeknepen blaadje gelatine erin oplossen. Laat afkoelen. Giet in een espumafles en zet er 1 gaspatroon op. Presentatie: leg op de chocolade panna cotta een klein bolletje witte chocoladeijs. Leg daarnaast een hoopje ananas en spuit er een toef kokoschuim op. Versier met een topje munt.