

2024 februari

CCN Limburg · Winter

AMUSE Roerei in aardappeltjes

Roerei in aardappeltjes met zalmeitjes en kaviaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
jonge krieltjes, liefst charlotte aardappel	30	
aardappel	3	p.p.
boter	80	g
eieren	6	
slagroom	20	ml
zout		
sevrugakaviaar	30	g
kuit van snotdolf (imitatiekaviaar)	30	g
zalmeitjes	60	g

Was de aardappeltjes. Doe ze in een pan, overgiet ze met water met zout en kook ze circa 15 minuten. Steek de punt van een mes in een aardappeltje om te zien of het gaar is, dit moet gemakkelijk gaan. Draai het vuur uit, voeg een flinke scheut koud water toe zodat ze niet meer koken. Laat ze afkoelen, giet ze af en dep ze droog. Snijd met een scherp mes een ½ cm dik kapje van de aardappeltjes af. Schep met een bolletjessteker het kruim eruit tot een ½ cm dikke laag in de schil overblijft. Bestrooi licht met zout en peper en zet opzij. Smelt de boter in een pan met een dikke bodem op laag vuur of au bain-marie. Breek de eieren in een schaal en klop met een vork los. Giet het mengsel in de pan met hete gesmolten boter en roer. Laat het ei op laag vuur stollen en roer vrijwel voortdurend rustig met een houten lepel of spatel. Het duurt 3-4 minuten voor het eimengsel net gestold en nog heel romig is. Reken circa 6 minuten als je bain marie gebruikt. Verwarm alles nog 2 minuten als je een droger roerei wilt. Voeg als het roerei naar smaak is 2 eetlepels slagroom of een klontje boter, hoog op smaak brengen met peper en zout. Laat het roerei in een kom glijden en zet deze in een bak water met ijsblokjes. Roer het roerei 2-3 minuten om tot het koud is en neem de kom uit het water. Strooi eerst zout op de aardappeltjes. Vul de aardappeltjes royaal met roerei en zet op elk een beetje kaviaar, snotdolfkuit of zalmeitjes. Schik de aardappeltjes op een schaal en serveer ze als borrelhapje. Reken op 3 p.p.

Mosselkookvocht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeuwse mosselen	2-3	kg
spaanse ui, grof gesneden	3	
bleekselderij, grof gesneden	6	stengels
groene selderij, grof gesneden	12	stengels
tijm	18	takjes
knoflook, ragfijn gesneden	10	tenen
vers gemalen zwarte peper	3-4	el
witte wijn	750	ml
gezouten boter, in blokjes	150	g

Vul een grote (mossel) pan of de wasbak met ruim water en spoel de mosselen hierin. Giet af, laat er schoon water in lopen en spoel de mosselen nog 2 keer opnieuw. Gooi schelpen die boven komen drijven weg, die kunnen slecht zijn. Gooi ook schelpen met barsten erin weg. Doe de ui, bleekselderij, groene selderij, tijm en knoflook in een grote (mossel) pan. Leg de mosselen erbovenop, strooi de peper erover en giet de wijn eroverheen. Zet het deksel op de pan en kook de mosselen 5 tot 6 minuten op hoog vuur. Controleer of alle mosselen openstaan, zo ja, schud de mosselen op, voeg de boter toe en zet de pan met het deksel erop 2 tot 3 minuten terug op het vuur. Giet de mosselen in een zeef boven een kom, zodat je het mosselkookvocht opvangt. Deze mosselen gebruiken verder in het gerecht.

Zuurdesembrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dun gesneden zuurdesembrood	20	plakjes
olijfolie		
fleur de sel		

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier, leg de sneden zuurdesem erop, besprenkel met wat olijfolie en bestrooi met fleur de sel. Bak 10 minuten in de oven tot het brood goudbruin en crispy is. Laat afkoelen.

Mosselsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, gesnipperd	5	
knoflook, fijn gesneden	2	teentjes
gezouten boter	60	g
tijm, gerist	3	takjes
kerriepoeder	2½	tl
bleekselderij, in boogjes	100	g
witte wijn	250	ml
kippenbouillon	375	ml
mosselkookvocht	375	ml
volle room	320	ml
fijn zeezout		
cayennepeper		
fijn versneden mix van geblancheerde bleekselderij en verse bleekselderijblaadjes	125	g
ontvelde tomaat, in blokjes	2½	
foreleitjes	5	tl
geklopte slagroom	5	el
mosselen	30	
zeewierpoeder		
topjes bronzen venkel of dille		

Verhit in een grote pan op middelhoog vuur en stoof de sjalot, knoflook en tijm aan in de boter. Voeg het kerriepoeder en de selderij toe en stoof even mee. Blus af met de witte wijn en laat inkoken tot driekwart. Doe dan de kippenbouillon en 375 ml van het mosselkookvocht erbij. Laat 10 minuten pruttelen, giet de volle room erbij en laat nog 10 minuten zachtjes koken. Giet de soep in een blender, of zet de staafmixer in de pan en pulse snel 25 mosselen erdoor. Haal direct daarna de soep boven een grote kom door een zeef om verkleuring te voorkomen. Kruid met zout en cayennepeper. Schuim de soep luchtig op met een staafmixer. Meng in een kom de fijn versneden groentemix en de tomaat. Verdeel dit mengsel over de bodem van diepe warme borden. Leg daarop een koffielepel geslagen room. Leg daarop wat foreleitjes. Leg drie mosselen erbij. Schenk in elk bord 100 ml warme opgeschuimde mosselsoep eroverheen en werk af met wat zeewierpoeder en bronzen venkel of dille. Leg de zuurdesembrood rondjes er los naast.

Gebrande bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	
olijfolie		
fijn zeezout		

Snijd kleine roosjes van de bloemkool. Bewaar gekoeld tot gebruik. Smeer met behulp van een kwastje de roosjes licht in met olie. Brand rondom af met een gasbrander (5 roosjes p.p.). Breng op smaak met zout.

Bloemkool crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (schoon)	1	kg
olijfolie	3	dl
knoflook, fijngehakt	1	teen
groentebouillon	1	liter
room	1½	dl

Snijd de bloemkool in stukken. Fruit aan in de olie zonder te kleuren. Voeg de knoflook toe, fruit kort mee aan. Voeg de bouillon en de room toe en breng aan de kook. Als de bloemkool gaar is, glad blenderen in de thermoblender of blender, staafmixer. Breng de crème op smaak en passeer eventueel door een fijne zeef.

Bloemkool cous cous

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool (70 g p.p.)	1	
olijfolie		
fijn zeezout en peper uit de molen		

Rasp de bloemkool tot cous cous. Bewaar gekoeld tot gebruik. Bak de benodigde cous cous op in wat olie tot licht goudblond van kleur. Breng goed op smaak met zout en peper.

Yoghurt cakejes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
eieren	125	g
olijfolie	18	g
yoghurt	85	g
patentbloem	100	g
bakpoeder	2	g
zout	½	g
amandelpoeder	50	g
limoenrasp	½	
pompoenpitten		

Klop de eidooiers met de suiker op. Voeg de yoghurt en de olijfolie toe. Meng de bloem met het bakpoeder, amandelpoeder en rasp, meng door het beslag. Meng het zout erdoor. Doe het beslag in een spuitzak en bewaar gekoeld tot gebruik. Vul af in siliconenvormpjes. Bestrooi van boven met de pompoenpitten. Bak de cakejes af in ongeveer 20 minuten gaar op 160°C.

Paarse bloemkool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele roosjes paarse bloemkool		

Rasp met de fijne rasp de paarse bloemkool a la minute over het gerecht.

Serveren

Leg de cous cous met behulp van een kookring in het midden van een heet diep bord. Leg de gebrande bloemkool roosjes eromheen in een cirkel. Verwarm de benodigde crème en schuim op met de staafmixer. Schep de crème in het gerecht en zorg dat de roosjes zichtbaar blijven. Leg het cakeje op de cous cous. Leg enkele geroaste amandelen over de roosjes en druppel er wat olijfolie op. Garneer met de beide cressjes. Rasp er wat paarse bloemkool over.

Calvadosjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot (2 stuks)	100	g
knoflook (2 stuks)	10	g
zonnebloemolie		
calvados	1	dl
gevogeltefond	5	dl
boter		

Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit beide licht baan in olie, blus af met calvados en laat de calvados verdampen. Voeg daarna fond toe en kook in tot 2 dl. Giet daarna door zeef, druk goed uit en laat verder inkoken tot 1,5 dl. Bewaar tot gebruik, monteer eventueel met boter.

Uien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grelot uien	20	
boter	50	g
basterdsuiker	3	el
rozemarijn	1	tak
laurierbladeren	2	
witte balsamico azijn	3	el
witte wijn	2	dl

Pel de uien maat laat de wortelaanzet zitten. Smelt in een pan met een dikke bodem de boter en fruit de uitjes in ongeveer 5 minuten lichtbruin. Voeg basterdsuiker toe en laat de al roerend smelten. Voeg de overige ingrediënten toe en breng onder af en toe roeren aan de kook. Laat afgedekt 10 minuten sudderen op de bakplaat van 100°C. Roer af en toe om. Verwijder de laurierbladeren en rozemarijn. Bewaar op de werkbank tot gebruik.

Zuurkoolrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	7,5	dl
sjalot	100	g
roomboter	70	g
carnarolirijst	250	g
zuurkool	250	g
parmezaanse kaas geraspt	50	g
room		

Breng de bouillon aan de kook. Snipper het sjalotje heel fijn. Fruit dit daarna in de boter glazig zonder te laten kleuren. Voeg de rijst toe en fruit deze al roerend 2 minuten mee. Voeg iedere keer een soeplepel van de hete bouillon toe. Doe er pas nieuwe bouillon bij als de andere is opgenomen. Je hebt 20 minuten nodig om de rijst gaar te koken. Knijp de zuurkool iets uit en snijd in ragfijne stukjes. Meng de zuurkool erdoor. Meng de kaas en een scheut room erdoor.

Appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
elstar	4	
boter		
suiker	20	g

Schil de appels, snijd in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd de kwarten in tweeën en tourneer deze (scherpe kantjes afronden). Bak de appelpartjes beetgaar in boter en voeg de suiker toe. Laat karamelliseren, haal van het vuur en bewaar tot gebruik.

Bloedworst, patrijs, eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekonfijte eendenbouten	3	
van roodpootpatrijs	10	filets
bloedworst	10	cm
zonnebloemolie		
ganzenvet	1	el
peper en zout		

Pluk de bouten en maak het vlees los tot "pulled duck". Maak de patrijsfilets schoon en bewaar afgedekt in de koeling. Steek uit de bloedworst 10 rondjes van 1 cm dik en Ø 5 cm. Snijd van de resten vierkante blokjes. Bewaar in de koeling tot gebruik. Bak de bloedworst plakjes en blokjes gaar en krokant in zonnebloemolie. Droog de patrijsfilets, bak aan ieder kant 2 minuten in een hete pan. Haal van het vuur, kruid met peper en zout en laat nagaren in de pan. Draai tussendoor een keer om.

Serveren

Verwarm de uitjes op laag vuur en laat daarbij al het vocht inkoken tot een siroop. Verwarm de appelpartjes. Verwarm de calvadosjus en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de eend in het ganzenvet. Leg iets boven het midden op het bord een hoopje risotto. Leg hier een patrijsfilet en een plak bloedworst tegenaan. Leg op de plak bloedworst wat eend. Garneer met appel en ui. Giet wat saus tegen de filets en strooi wat bloedworstblokjes om het gerecht.

Frambozenmousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	5	gram
citroenrasp en sap	½	
frambozenpuree	2	dl
suikerstroop (100 g water, 100 g suiker)	1,5	dl
room	2,5	dl

Week de gelatine in koud water. Doe de frambozenpuree, suikerstroop en citroensap in een pan. Verhit tot net tegen het kookpunt, voeg de gelatine toe. Roer zorgvuldig tot de gelatine is opgelost. Het vocht mag niet meer koken. Laat de vloeistof afkoelen tot deze hangend is (16-20°C). Klop de slagroom half stijf tot yoghurt dikte! Spatel deze in delen door de vloeistof heen. Doe in een spuitzak en vul de vormpjes strak af. Vries in. Pop ze uit de mallen en laat in de koeling op de juiste temperatuur komen.

Roomijs van witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	300	ml
fijne suiker of basterdsuiker	60	g
vanillestokje	½	
eidooier	1	
slagroom	150	ml
witte chocolade	150	g

Snijdt het vanillestokje door. Doe 200 ml melk in een pan met 30 g suiker en breng aan de kook. Haal het merg uit het stokje en doe bij het melkmengsel. Klop de eidooier met 30 g suiker wit. De kokende melk voorzichtig al kloppend voegen bij het eiermengsel. Laat het garen. Doe de witte chocolade in 100 ml melk en laat op een zacht vuurtje smelten. Doe het chocolademengsel bij de melk en laat afkoelen in bak met koud ijswater. Wanneer het mengsel afgekoeld is, roer dan de half opgeklopte room erdoor en draai het af in de ijsmachine.

Frambozentoffe

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
frambozenpuree	100	g
room	100	g
suiker	85	g
honing	25	g
limoensap	8	g
zout	1	g

Breng alle ingrediënten samen aan de koken roer regelmatig door. Laat afkoelen in een spuitflesje. Bewaar gekoeld tot gebruik.

Tuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patent bloem	50	g
automatensuiker	50	g
eiwit (gepasteuriseerd)	50	g
gesmolten boter	50	g
rode kleurstof		

Meng de suiker met de bloem, het eiwit en de boter tot een glad beslag. Kleur met een beetje rode kleurstof. Bewaar het beslag gekoeld tot gebruik. Strijk het beslag met een spatel dun uit op een siliconemat bv. Vlinder of veertje. Bak in circa 6-7 minuten krokant in de oven op 150°C. Haal voorzichtig van de bakplaat en bewaar goed afgesloten op kamertemperatuur. Je kunt de tuille in stukjes breken.

Serveren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen		
atsina cress		

Leg de ring met frambozenmousse in het midden van een bord. Leg een bol witte chocolade ijs in het midden van de ring. Leg de tuille boven op het ijs. Garneer met frambozen en Atsina cress. Spuit wat toffee eromheen.