

2024 maart

CCN Limburg · Lente

Tempura van seizoensgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kardemonpeulen	6	
limoenen	2	
verse groene chilipeper	1	
koriander	0.5	bosje
fijne kristalsuiker	1	el
zonnebloemolie	4	el
zout	0.5	tl
water	2	el
broccoli	1	struikje
bloemkool	1	kleine
rode bietjes gekookt	2	
zoete aardappel	1	
winterwortel	1	
pastinaak	2	
maïzena	80	g
zelfrijzend bakmeel	80	g
spa rood	210	ml
maïsolie	2	tl
nigellazaad	1	el
chilivlokken	0.5	el
zonnebloemolie voor frituren	7	dl

Dipsaus: Breek de kardemonpeulen in een vijzel met een stamper open en doe de zaadjes in de kleine blender. Rasp zeste van de limoenen. Pers de limoenen uit en gebruik $\frac{3}{4}$ dl voor de saus. Voeg alle ingrediënten samen bij de kardemon, voeg 2 el water toe en maal alles fijn tot een gladde vloeibare saus. Tempura: Verdeel de broccoli en bloemkool in roosjes. Schil de bietjes en de zoete aardappel en snijd ze in 5mm dikke plakjes. Schil of schrap de wortel en pastinaak en snijd ze in repen. Bekleed een grote platte schaal met keukenpapier. Strooi wat maïzena op een andere schaal om de groenten door te wentelen. Doe de ingrediënten voor het beslag (bakmeel, maïzena, spa rood, maïsolie en zout) in een kom en klop tot een vloeibaar beslag. Voeg nigellazaad toe voor kleur en chilivlokken voor wat pit toe. Giet de olie in een middelgrote pan en zet hem op hoog vuur. Draai het vuur als de olie goed heet is, halfhoog. Frituur steeds 4-5 stukjes groenten tegelijk. Wentel elk stukje kort in de maïzena en schud het teveel eraf. Doop het in het beslag, til het eruit, schud kort en laat het in de olie zakken. Keer de stukjes bij het frituren, zodat ze gelijkmatig kleuren. Leg de groentes als ze klaar zijn op de schaal met keukenpapier en houd ze warm. Presentatie: Leg een schaaltje dipsaus op een bord en schik er de groentes omheen.

VOORGERECHT Bahn xeo, Vietnamees pannenkoekje met gerookte eendenborst, verse kruiden en groenten

Bahn xeo, Vietnamees pannenkoekje met gerookte eendenborst, verse kruiden en groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstbloem	200	g
scharrelei	1	
zout	0.5	tl
geelwortelpoeder	1	tl
melk	400	ml
kokosmelk	50	ml
zonnebloemolie		
eendenborsten	2	
rookmot	1	el
honing	2	el
wortel	1	grote
daïkon	1	
bosuitjes	4	
chilipeper	1	verse groen
peultjes	100	g
koriander	0.5	bosje
thaise basilicum	0.5	bosje
munt	0.5	bosje
taugé	100	g
enoki paddenstoelen	100	g
limoenen	2	
geroosterde sesamolie	1.5	el
bruine basterdsuiker	1	el
rijswijnazijn	1	el
zoete sojasaus	1	el
geraspte gemberwortel	2	el
knoflook	1	teen

Pannenkoekje: Doe de rijstbloem, het ei, zout en geelwortelpoeder in een kom. Voeg al kloppend geleidelijk de melk en de kokosmelk toe tot het een glad beslag. Verhit een pan van 22 cm doorsnee en doe er een beetje zonnebloemolie in. Bak 10 dunne pannenkoekjes. Houd de pannenkoekjes warm. Eendenborst: Snijd de eend aan de vetrand tot het vlees kruislings in. Leg 1 eetlepel rookmot in de rookoven en steek deze aan. Leg de eend, zodra de oven gaat roken, met de vetkant ongeveer 8 minuten op het rooster. De rookmaak trekt nu in het vlees, maar is niet overheersend. Het krijgt daardoor een beetje een speksmaak. Bak voor de garing de eend zonder olie met de vetkant naar beneden in de pan. Bak de eend een paar minuten, afhankelijk van de dikte van de borst. Kijk dus tussendoor hoe rosé hij is. Zet de oven op 160° C., smeer de eend dik in met honing en strooi er zout en peper over. Zet de eend zo'n 6 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 50° C. Laat het vlees vervolgens 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees in dunne plakjes. Vulling: Schaaf de wortel en de

daikon met een rasp in dunne sliertjes. Snijd de bosuitjes in fijne ringetjes. Snijd de chilipeper en de peultjes in heel dunne reepjes. Blancheer apart de peultjes, taugé, wortel en chilipeper kort en koel af op ijswater. Zet alles apart in losse bakjes. Pluk de blaadjes van de takjes kruiden en zet deze ook apart. Saus: Pers de limoenen uit en gebruik 0,5 dl voor de saus. Klop voor de saus alle ingrediënten door elkaar. Presentatie: Leg op elk bord een pannenkoekje en verdeel de groenten en de kruiden op de ene helft. Sprenkel wat saus over de groenten en leg er de plakjes eendenborst op. Vouw de lege helft over de vulling. Sprenkel er nog wat saus over.

Pastinaakdumplings in groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortelen	3	
bleekselderij	5	stengels
ui	1	grote
selderijknol	0.5	
olijfolie	3	el
knoflook	7	tenen
tijm	5	takjes
bladpeterselie	1	bosje
zwarte peperkorrels	10	
laurierblaadjes	3	
gedroogde pruimen	8	
bloemige aardappel	200	g
pastinaak	200	g
boter	30	g
zelfrijzend bakmeel	60	g
griesmeel	50	g
ei	1	klein
krulpeterselie	2	takjes

Bouillon: Snijd de groenten fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan. Voeg alle groenten en de knoflook toe en roerbak ze een paar minuten totdat ze lichtgekleurd zijn. Doe de kruiden, specerijen en de gedroogde pruimen erbij en overgiet alles met 1,5 l koud water. Doe het mengsel in een snelkookpan en laat de bouillon 45 minuten trekken (zorg dat de bouillon niet gaat koken (de pan mag niet gaan sissen). In een gewone pan mag ook. Trek de bouillon dan 1,5 uur en schuim regelmatig af. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Dumpling: Schil de aardappel, pastinaak en knoflook en kook alles gaar in royaal water met zout. Giet ze af. Maak de pan droog en doe de groenten er weer in. Voeg de boter toe en verhit alles op een halfhoog vuur tot de groenten droog zijn. Doe ze in de pureeknijper. Voeg bakmeel, griesmeel, het ei en peper en zout toe en roer alles stevig door elkaar. Zet de massa afgedekt met plasticfolie 45 min in de koelkast. Breng in een pan water met zout tot net aan de kook. Dompel een theelepel in het hete water en schep een portie van het aardappel/pastinaakmengsel in het water. laat de dumpling als ze komen bovendrijven nog 30 sec pocheren en schep ze dan met een schuimspaan uit de pan.

Presentatie: Schep de hete bouillon in een kombord. Leg de dumplings erin en garneer met wat fijngesneden peterselie. Dien de soep direct op.

Babi pangang van varkenswang en jus van bospeen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflook	1	teen
rode peper	0.25	
rijstolie		
varkenswangen	5	
ketjap manis	1	dl
kalfsfond	2.5	dl
wortelsap	1	dl
gembersiroop	3	el
koriander	2	takjes
boter	30	g
rijstolie of andere olie geschikt om mee te frituren	110	g
middelgrote sjalotten	2	
mini paksoi	5	stuks
oestersaus	1	tl
sesamolie	1	tl

Varkenswangetjes: Snijd de ui in ringen en de knoflook fijn. Bak de ui, de knoflook en de peper in een snelkookpan in de rijstolie. Voeg de varkenswangen toe en blus met 1 dl ketjap manis en 2,5 dl kalfsfond en water tot het vlees onder staat. Sluit de pan en laat deze op stoom komen. Gaar de wangetjes in 1 uur. Ontdoe de wangetjes van het vet en vliezen en zet ze koud weg. Zeef de jus en kook deze in tot sausdikte. Saus: Zet het wortelsap op met 1 dl van de jus van de varkenswang en voeg de fijngesneden koriander en de gembersiroop toe. Laat de saus zachtjes trekken. Monteer op het eind met klontjes ijskoude boter. Krokante knoflook en uitjes: Schil de knoflook en hak deze fijn. Schil de sjalotten, snijd ze in dunne reepjes en dep ze droogt. Doe de knoflook samen met de koude olie in de pan en zet op middelhoog vuur. Schraap met een lepel de knoflook die aan de wand van de pan blijft plakken de olie in. Na enkele minuten is de knoflook licht gekleurd maar nog niet goudbruin. Haal de pan van het vuur en schenk de olie met knoflook in de zeef. Vang de olie op. Verdeel de knoflook in een dun laagje over het bord met keukenpapier. Dep de knoflook droog met een ander vel keukenpapier. Laat de knoflook afkoelen. Veeg met een keukenpapiertje de pan schoon, zodat er geen knoflook meer in zit. Giet de olie terug in de pan. Verwarm de olie op een middelhoog vuur, zonder de sjalot erin. Controleer de temperatuur van de olie door een klein stukje sjalot in de olie te doen. Als de sjalot direct aan de oppervlakte komt, is de temperatuur hoog genoeg. Bak de sjalot in twee porties om een snelle daling van de olietemperatuur te voorkomen. Roer de uitjes los tijdens het bakken. Als de eerste helft van de uien bijna goudbruin is met hier en daar nog witte uitjes, verwijder dan de pan van het vuur en zeef de uitjes eruit. Leg de uitjes op een vel keukenpapier en dep ze droog terwijl ze nog warm en zacht zijn. Maak de pan kruimelvrij met keukenpapier en giet de olie voorzichtig terug in de pan. Herhaal de procedure met de tweede helft van de sjalotten. Paksoi: Roerbak de paksoi in de hete rijstolie. Blus af met de oestersaus en de sesamolie. Houd warm. Presentatie: Bak de wangetjes langs beide kanten krokant in hete rijstolie. Verwijder de olie en blus af met 1 el gembersiroop en 1 el ketjap. Trek de blaadjes van de koriandertakjes. Verdeel de paksoi over

het bord en leg er het varkenswangetje op. Werk af met de jus van bospeen. Leg de krokante knoflook en ui er naast. Garneer met blaadjes koriander.

DESSERT Tartaar van ananas met schuim van cachaça en koks, limoensorbet en een krokantje van sechuanpeper

Tartaar van ananas met schuim van cachaça en kokos, limoensorbet en een krokantje van sechuanpeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	6	dl
suiker	100	g
gelatineblaadjes	3	
cachaça	15	cc
limoen	1	
slagroompatronen	2	
ananassap	1	dl
szechuanpeper	1	tl
kurkuma		
bloem	30	g
arachideolie	0.4	dl
ananassen	2	
lavas	6	takjes
munt	6	takjes
limoenen	8	
eiwit	1	

Schuim: Week de blaadjes gelatine in koud water. Breng de kokosmelk aan de kook samen met de suiker en los de suiker op. Haal van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer er de cachaça en het sap van een limoen doorheen. Giet alles door een zeef in een sifon, zet onder druk met twee patronen en bewaar in de koeling. **Krokantje:** Verwarm het ananassap met de peper tot het bijna kookt. Voeg van het vuur af een mespuntje van zowel zout en kurkuma toe, dek af met folie en laat ca 10 min. intrekken. Zeef het geheel en laat afkoelen. Doe de bloem in een kom en voeg het ananasvocht er beetje bij beetje bij. Voeg de olie toe en klop tot een homogeen geheel. Strijk het beslag flinterdun uit op een siliconenmatje en zet dit 25 à 30 min in een oven op 100° C. Let op dat het krokant niet te donker wordt. Laat het krokantje buiten de oven uitharden. **Tartaar:** Schil de ananassen, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Snipper de lavas en munt en meng ze door de blokjes ananas. **Limoensorbet:** Breng 4,5 dl water aan de kook met de suiker en los de suiker op. Laat afkoelen. Rol de limoenen even los onder de hand en pers ze daarna uit. Meet 2 dl limoensap af en meng dit door het afgekoelde suikerwater. Giet alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Voeg er, wanneer het ijs licht bevroren raakt, het stijfgeklopte eiwit aan toe. **Presentatie:** Leg met een steker de ananasblokjes in het midden van een bord. Schud de sifon krachtig en spuit wat schuim op de ananas. Breek de krokant van sechuanpeper in stukken en steek een stuk op het bord. Plaats er een quenelle limoensorbet naast.