

2024 mei

CCN Limburg · Lente

AMUSE Gefrituurde asperges met papajasalsa

Gefrituurde asperges met papajasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	10	stuks
zout		
suiker		
grote rijpe papaja's	2	stuks
bosuitjes	1	bosjes
rode spaanse pepers	2	stuks
limoen	1	stuks
honing	20	g
jonge bladspinazie	100	g
sherryazijn	40	g
mosterd	20	g
peper		
druivenpitolie	150	ml
panko		
zwart sesamzaad	60	g
bloem		
eieren	3	stuks
olie om te frituren		

1. Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar. 2. Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken. 3. Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes. 4. Snijd de bosuitjes en de chilipeper in dunne ringetjes. 5. Meng beide door de papajablokjes en breng op smaak met limoensap en honing. Verdeel in 2 porties en mix 1 portie van de salsa tot puree. 6. Plaats op een apart vierkant bordje de salsa en de puree en reserveer. 7. Was en droog de spinazie. 8. Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar. 9. Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijze en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat. 10. Verhit de frituurpan op 170°C. 11. Meng het zwarte sesamzaad door de panko. Meng wat zout door de bloem. 12. Wentel de asperges achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het Panko-mengsel. 13. Frituur de asperges met enkele tegelijk goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. 14. Schep de dressing door de spinazie. 15. Plaats de salsa bordjes op de langwerpige borden in een hoek, plaats ernaast wat spinazie en plaats hierboven op de asperge.

Runderbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mager soepvlees	600	g
kruidnagels	2	stuks
ui in kwarten	1	stuks
winterwortel in grove stukken	1	stuks
prei in stukken	1	stuks
bleekselderij in stukken	2	stengels
zwarte peperkorrels	10	stuks
platte peterselie	4	takjes
laurierblaadjes	2	stuks
tijm	4	takjes

1. Begin met de bereiding van de runderbouillon! Breng in een grote soeppan het soepvlees met 3 liter koud water aan de kook. Schep het schuim dat komt bovendrijven eraf. Steek de kruidnagels in de ui en voeg samen met de wortel, prei, bleekselderij en peperkorrels toe aan de bouillon. Bind de peterselie, laurier en tijm met keukengaren bij elkaar en leg dit boeketje in de bouillon. Laat de bouillon, zonder deksel en net onder het kookpunt 3 tot 4 uur trekken. Tijdens het trekken dampst de bouillon tot 2/3 in. Schep regelmatig het schuim eraf. Schenk de bouillon met de groente en het vlees boven een andere pan door een puntzeef met daarin een schone doek. Laat de bouillon met de deksel op de pan afkoelen. Schep het gestolde vet eraf en maak er vervolgens een heerlijke soep mee.

Aspergesoep met gamba en kervel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte (soep) asperges	2	kg
sjalotjes	2	st
boter	30	g
witte vermout	1	dl
runderbouillon	3	liter
groene aspergetips	2	bak
slagroom	2	dl
zout en peper		
gepelde gamba's	30	stuks
kervel	1	bos

2. Sjalotjes pellen en snipperen. 3. Met dunschiller asperges schillen van vlak onder het kopje naar beneden. Houtachtige uiteinde eraf snijden. 4. Asperges tot aan kopje in stukjes van 1 cm snijden. Kopjes apart houden. 5. In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten met de aspergestukjes. 6. Na een paar minuten de vermout eroverheen schenken en verwarmen tot het vocht verdampt is. 7. Dan 3 liter runderbouillon toevoegen. 8. Dit alles ca 5 minuten laten koken. 9. Intussen de aspergekopjes en de groene aspergetips in 5 minuten beetgaar koken. In zeef afspoelen met koud water en laten uitlekken. 10. De aspergestukjes met de bouillon in de blender doen, slagroom toevoegen en tot een gladde massa pureren. 11. Soep terugdoen in de pan, opnieuw verwarmen en op smaak brengen. 12. De gepelde gamba's kruiden en bakken. 13. Soep passeren door een zeef. 14. Soep in (kleine) diepe borden scheppen. 15. Van de groene aspergetips en witte aspergekoppen in het midden van het bord een bergje maken. 16. Daarbovenop de gamba's met een toefje kervel.

Aspergebitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte gelatine	6	blaadjes
roomboter	75	g
bloem	100	g
asperge kookvocht	300	ml
slagroom	50	ml
gekookte witte asperges in blokjes van 2-3 mm	4	stuks
eieren	2	stuks
panko	150	g
olie om te frituren		

1. Week de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. Smelt de boter, roer de bloem erdoor en bak 2 minuten zachtjes. Voeg het kookvocht en de slagroom scheutje voor scheutje al roerende toe en roer glad. 2. Neem de pan van het vuur en los er de goed uitgeknepen gelatine in op. Zet de pan eventueel kort terug op het vuur om de gelatine op te lossen. Laat de ragout niet koken. Voeg de aspergestukjes en de peterselie met het versgemalen zout en peper naar smaak toe. Strijk de aspergeragout uit in een lage schaal en zet minimaal 4 uur in de koelkast om op te stijven. 3. Snijd de ragout in 24 stukken en rol met vochtige handen tot kleine balletjes zonder barstjes. Rol ze door de bloem. 4. Klop de eieren met 2 eetlepels water los in een diep bord. Strooi het panko op een ander bord. Haal de bitterballen 1 voor 1 door de eieren en door het panko. 5. Vries de aspergebitterballen minimaal 30 minuten in de diepvries aan. 6. Verhit de olie om te frituren tot 180 °C en bak de bitterballen in 3-4 minuten goudbruin en krokant.

Aspergemoosse met rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges (30 stuks)	250	g
witte gelatine	6	blaadjes
slagroom	200	ml
rivierkreeftjes	75	g
aspergekookvocht	200	ml
topjes verse dille	4	of 8 stuks
eieren	6	stuks
gehakte peterselie		
gehakte kappertjes		
gehakte augurk		
dooiers voor mayonaise	2	stuks
agar-agar	6	g
chlorofyl van 1 bos peterselie	6	g
witte wijn	50	ml
cepespoeder	2	g
nootmuskaat	1	g
blaadjes en bloemen van oost-indische kers		

7. Schil de asperges en snijd het houtachtige uiteinde van de asperge. Kook de asperge in water met zout in 20 minuten gaar. Week intussen de gelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water. 8. Giet de asperges af en vang het kookvocht op. Los de goed uitgeknepen gelatine al roerende op in het warme kookvocht. 9. Snijd de asperge in stukjes en houd de aspergekoppen apart. 10. Pureer de overige asperges met het opgevangen kookvocht met de staafmixer in een hoge maatbeker. Daarna zeven. 11. Laat het zover afkoelen dat het net aan begint te geleren. 12. Voeg de slagroom met versgemalen zout en peper naar smaak toe. 13. Schenk het roommengsel in de kleine halve bol en laat in de koelkast om op te stijven. Haal ze uit hun vorm en plak twee halve bollen tot een hele bol. 14. Kook de eieren hard, laat ze schrikken en koel ze terug. 15. Druk 2 gekookte eieren door een fijne zeef; houd wit en geel apart. 16. Maak van 2 eierdooiers volgens basisreceptuur mayonaise. 17. Vermeng de mayo met 4 gehakte eieren, peterselie, kappertjes en augurk. Breng op smaak met iets citroensap en pezo. 18. Draai hiervan een gladde saus. 19. Maak het Chlorofyl van de peterselie 20. Pureer de peterselie met 300 ml water 21. Doe in een kaasdoek en knijp deze uit, vang het vocht op. 22. Verwarm dit vocht tot 60 °C. 23. Giet de vloeistof nogmaals op de kaasdoek en laat uitlekken 24. Schraap de groene emulsie van de kaasdoek. 25. Breng 300 ml aspergekookvocht aan de kook en voeg de Agar-Agar toe. 26. Laat 2 minuten zachtjes koken, voeg het Chlorofyl toe en laat afkoelen. 27. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van. 28. Breng 250 ml asperge kookvocht en 50 ml witte wijn aan de kook. 29. Voeg de Agar-Agar toe en laat 2 minuten zachtjes koken. 30. Voeg de champignonpoeder en nootmuskaat toe en laat afkoelen 31. Voeg vervolgens de rest, 100 ml, van het aspergevocht toe en draai er een gladde gel van. 32. Neem grote koude borden 33. Zet 3 aspergepunten rechtop en garneer met rivierkreeftjes. 34. Garneer de aspergemoosse met fijngehakt ei (wit en geel) en dille. 35. Dresseer de aspergebitterbal; zet

vast met iets remouladesaus. 36. Dresseer de beide gels en de remoulade rondom en garneer af met de blaadjes en bloemen van de Oost Indische kers.

Texels lamsvlees met Limburgse asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamskarkassen	1.5	kg
wups22	400	g
knoflook	6	teentjes
tomaten	6	stuks
tijm		
rozemarijn		
water		
lamsribstukken	20	stuks
peper		
zout		
boter		
hojiblanca olijfolie		
verse doperwtten		
radijsjes	1	bosje
asperges	24	stuks
suiker		
ei	1	stuks
eidooiers	3	stuks
clotted cream	100	ml
boter om in te vetten		
aceto balsamico		
affilla cress		

Lamsjus: 1. Bak de lamskarkassen goudbruin. 2. Voeg de overige ingrediënten toe, behalve het water. 3. Zet deze ingrediënten aan in de pan. 4. Voeg het water toe en breng het geheel aan de kook. 5. Laat gedurende 120 minuten trekken. 6. Voeg een deel toe aan de pan waar de lamsrug is gebakken. 7. Kook de pan los van zijn aanbaksels. 8. Zeven en rustig laten inkoken. Lamsribben: 9. Snijd het vet van de lamsrug kruislings in. 10. Bestrooi het vlees met peper en zout. 11. Bak de lamsribstukken op de vetkant in de Hojiblanca olijfolie rustig en gelijkmatig aan. 12. Snijd een paar takjes tijm, een takje rozemarijn en de knoflook fijn. 13. Keer de lamsrib op zijn zijde en arroseer het vlees. 14. Verwijder het braadvocht, voeg de boter en de fijngesneden kruiden toe. 15. Arroseer het vlees met de boter en de kruiden. 16. Gaar het vlees in de oven op 100 °C, maximaal 58 °C kerntemperatuur. Groenten: 17. Maak de radijsjes schoon, snijd ze dun en reserveer op ijs. 18. Dop de doperwtten en reserveer tot punt 43. 19. Diverse bereidingen van asperges: 20. Schil alle asperges (van punt 22,26 en 28) en verwijder de houtige onderdelen. Gekookte asperges: 21. Zet 20 asperges op in koud water met wat boter en zeezout (de overige 4 worden gebruikt in punt 36). 22. Breng de asperges aan de kook. 23. Kook de asperges gedurende 5 minuten en zet de warmtebron uit. 24. Laat de asperges nog wat nagaren in het vocht. Aspergekopjes: 25. Snij van 10 asperges de kopjes af en zorg voor gelijke lengte en gebruik de rest van de stelen voor de aspergeflan. 26. Aspergeflan: 27. Verwarm de oven voor op 160 °C. 28. Breng de schillen en de uiteinden aan de kook met een halve liter water zout en suiker en laat dan 10 minuten extra trekken. 29.

Kook de asperges in het aspergekookvocht ongeveer 20 minuten 30. Schep ze uit het vocht en laat ze enigszins afkoelen, snij ze in stukken en knijp ze met een keukendoek goed uit (er komt veel vocht uit!) 31. Pureer de uitgeknepen asperges met het ei, de eidooiers de clotted cream en naar smaak peper en zout (goed op smaak maken). Druk door een zeef. 32. Bestrijk een bakblik met zachte of gesmolten boter en vul deze met het aspergemengsel. Dek af met bakpapier. 33. Vul een braadslee ongeveer voor 2/3 met kokend heet water en plaats het bakblik erin. 34. Pocheer in de oven circa 45 minuten. 35. Houd daarna warm.

Aspergebatonettes: 36. Snijd de overige asperges in batonettes. 37. Bak de batonettes van de asperges kort in olijfolie. 38. Bestrooien met zout, afblussen met een scheutje Aceto Balsamico. En verder....: 39. Haal de lamsrug uit de oven. 40. Leg de lamsrug op een omgekeerd vleesplateau om te rusten. 41. De vleessappen druipen van het plateau, waardoor het vlees knapperig blijft. 42. Voeg de lamsjus toe aan het braadvocht, kook in en zeef uit. 43. Doperwten kort koken in water met zout. 44. Verwijder het kookwater en glaceer met de olijfolie. 45. Stort de aspergeflan en steek met een kleine steker 20 aspergeflannetjes uit de flan. Presentatie: 46. Snijd de gekookte asperges in 4 gelijke delen. 47. Dresseer het bord om en om: batonettes, flannetjes, gekookte asperges en plaats per bord 2 aspergekopjes rechtopstaand. 48. Drapeer de doperwten op 2 plaatsen tegen het gerecht. 49. Leg 2 mooie stukjes radijs op het gerecht voor de bite. 50. Versier deze ingrediënten met 3 mooie delen van de Affilla Cress. 51. Verdeel de lamsrug in koteletjes en plaats 2 delen kruislings op ieder bord. 52. Serveer de lamsjus apart in een sauciere

Kaneelparfait

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
gepasteuriseerd eigeel	125	g
suiker	125	g
kaneel	15	g

1. Zet met plastic beklede dresseervormen in de vriezer, op een met plastic afgedekt blad 2. Weeg alle ingrediënten af 3. Klop de room met iets suiker tot een zalvige massa, yoghurt dikte. 4. Klop de eidooiers met de suiker en kaneel in een beslagkom op. 5. Plaats de kom boven een pan met heet water en verwarm deze al kloppend tot 75 °C. 6. Als het geheel op temperatuur is gekomen, neem van de warmtebron en klop de massa koud. Dit kan met een mixer. 7. Spatel vervolgens de room door de eidooiermassa en maak op smaak af (evt. iets meer kaneel) 8. Haal de vormpjes uit de vriezer en verdeel de parfait in de ringen, zet terug in de vriezer en laat opstijven.

Cheesecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	600	g
suiker	75	g
eieren	3	stuks
bastongekoeken	10	stuks
roomboter	60	g
golden delicious	3	stuks
vanillesuiker	1	zakje
citroen	1	rasp
boerenjongens	60	g
granny smit	2	stuks
atsina cress	1	bakje
hony cress	1	bakje
apple blossom	1	bakje

9. Verkruiemel de Bastongekoeken en meng met de boter. Bekleed de bodem van een bak (grote cakevorm). Druk stevig aan. 10. Schil de golden delicious en snij ze in kleine brunoise. 11. Klop de kaas en de suiker in de menger, voeg 1 voor 1 de eieren toe en klop tot een luchtige massa. 12. Stort de helft op de koekbodem, verdeel de appel erover en giet de rest erover. 13. Bak de cheesecake af op 140 °C gedurende 60 minuten en vervolgens op 180 °C gedurende 15 minuten om een goudkleurige bovenkant te krijgen. 14. Controleer de gaarheid. 15. Plaats de cake in de koeling. 16. Laat de boerenjongens uitlekken en vang de brandewijn op. 17. Schil de Granny's en snij ze in dunne plakken langs het klokhuis. De rest in brunoise. Steek uit de plakken rondjes, 30 stuks 18. Haal de cheesecake uit de vorm en portioneer in 10 stuks. Plaats op het bord, garneer met de cressen en de rondjes appel. 19. Haal de parfais uit de vriezer en plaats op het bord garneer met Cress en brunoise van appel. 20. De uitgelekte boerenjongens op een hoopje en de brandewijn over de cheesecake.