

2024 juni

CCN Limburg · Zomer

VOORGERECHT Ruote di prosciutto con origano - Oregano prosciuttowieltjes

Ruote di prosciutto con origano

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	
groene paprika	1	
gele paprika	1	
roomkaas	80	gram
parmezaanse kaas	20	gram
fijngesneden bosuitjes	4	
gehakte verse oregano	4	gram
gehakte kappertjes	6	gram
pijnboompitten	20	gram
dunne plakjes prosciutto	8	
kerstomaatjes	4	
prikkertjes		

1. Snijd de paprika's in vieren en verwijder de zaadlijsten.
2. Laat ze zwart en gaar worden onder een hete grill met de buitenzijde naar boven.
3. Laat de paprika's afkoelen in een plastic zak.
4. Verwijder de schil van de paprika's.
5. Meng de roomkaas, Parmezaanse kaas, bosuitjes, oregano, kappertjes en pijnboompitten.
6. Leg de paprika op de prosciutto en snijd deze tot beide dezelfde grootte hebben.
7. Haal de paprika van de ham.
8. Smeer de ham in met wat kaasmengsel.
9. Leg hierop een plak paprika en besmeer eveneens met wat kaasmengsel.
10. Rol ze strak in door aan de smalste zijde met rollen te beginnen.
11. Dek de rolletjes af met folie en bewaar ze 30 minuten in de koelkast.
12. Snijd de rolletjes in plakjes van 1 cm en steek er een prikkertje door.
13. Leg op ieder bordje 3 kleuren rolletjes.
14. Garneer het geheel af met wat oregano en kerstomaat.

Ravioli con ripieno di spinaci e ricotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem durum	200	gram
eieren	2	
olijfolie	2	scheutjes
zeezout		
boter	200	gram
salie grof gesneden	20	blaadjes
spinazie	400	gram
ricotta	200	gram
geraspte parmezaanse kaas	1	handvol
limoensap	1	scheutje
vers gemalen peper		
ravioli mal		

Deeg: 1. Leg het meel in de vorm van een kommetje. Voeg de eieren, wat zeezout en een 2 scheutje olijfolie toe. 2. Roer met een vork van buiten naar binnen steeds een beetje door het mengsel van ei, zeezout en olijfolie. Als het niet meer lukt om met een vork te roeren, kneed je het deeg verder met je handen. Gebruik de deegroller om het deeg tekens uit te rollen tot een lap. Doe dit ongeveer 10 minuten, zodat er een mooi elastisch deeg ontstaat voor de ravioli. Als het deeg terugveert, als je er indrukt, is het deeg voldoende gekneet. 3. Wikkel het deeg in vershoudfolie en laat het 20 tot 30 minuten rusten in de koelkast met vershoudfolie voordat je dit verder verwerkt tot ravioli. Salie boter: 1. Smelt de boter in een steelpan totdat ze goudgeel is. 2. Voeg de salieblaadjes toe. 3. Laat dit even trekken met een sudderplaatje onder de pan. 4. Zeef de salieboter in een andere steelpan. Ravioli vulling: 1. Snij de spinazie zodat er geen grote stelen meer inzitten. 2. Verwarm een beetje olijfolie in een koekenpan en voeg de spinazie toe (circa 5 minuten). 3. Breng op smaak met peper, zeezout en limoensap. 4. Doe de spinazie samen met de ricotta en een handvol Parmezaanse kaas in een kom. 5. Meng tot een gelijkmatige verdeling spinazie/ricotta. 6. Doe de vulling in een spuitzak. Ravioli maken: 1. Haal het deeg uit de koelkast en draai dit door een pastamachine. Begin met de breedste stand en herhaal deze stand een keer of vijf. Daarna draai je het deeg standje voor standje door de pastamachine tot dat je bij het ene dunste standje bent aangekomen. Mocht het deeg plakkerig of kwetsbaar aanvoelen, dan kun je altijd een klein beetje bloem op het deeg wrijven voor wat extra stevigheid. 2. Leg bakpapier klaar om de ravioli op te leggen. 3. Leg het deeg voor de ravioli klaar om deze te vullen met het mengsel van spinazie en ricotta. 4. Steek met de ravioli mal rondjes uit het deeg. 5. Maak de randen van de rondjes deeg nat met water zodat de randen goed tegen elkaar plakken bij het dichtklappen van de mal. 6. Werken met de ravioli mal: a. Maak de ribbels van de mal nat met water zodat het deeg niet tegen de rand blijft plakken. b. Leg het rondje deeg op de mal de natte kant van de rand aan de binnenzijde van de ravioli komt te zitten. c. Spuit de vulling in het midden van het rondje. d. Klap de mal dicht en haal de ravioli eruit. e. Druk de eventuele lucht uit de ravioli. f. Leg de ravioli op het bakpapier zodat het niet gaat plakken. 7. Herhaal stap 6 totdat alle ravioli klaar zijn. Ravioli koken: 1. Zet een grote pan met water op het vuur om de ravioli in te koken. 2. Als het water voor de ravioli kookt, leg je de ravioli voorzichtig in het water met een schuimspaan. Zodra de ravioli drijft, weet je dat deze gaar is. 3. Haal de ravioli weer voorzichtig uit het water met wederom een schuimspaan. Presenteren: 1. Verwarm de borden. 2. Verwarm de

salieboter. 3. Leg op ieder bord twee ravioli. 4. Besprenkel met een lepel de salieboter over de ravioli. 5. Strooi een beetje Parmezaanse kaas erover.

Cappuccino di ecrevisses con grissini

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte rivierkreeftjes	16	
visafval	1	kg
boter	100	gram
witte wijn	2	dl
ui klein gesneden	1	
fijngesneden winterwortel zonder kern	1	
kleingesneden bleekselderij	1	steel
pomedori tomaten in stukken gesneden	1	blik
peterselie stelen	10	
tijm	4	takjes
laurierblaadjes	4	
water	1,5	liter
kalfsfond	6	dl
zout		
cayennepeper		
room	3	dl
maiskorrels	2	blikjes
dille	24	toefjes
neteldoek		
bloem '00'	400	gram
droge gist (1 zakje)	7	gram
suiker	1	theelepels
bruisend water op kamertemperatuur	225	ml
olijfolie + extra om te bestrijken	40	ml
oregano		

Cappuccino: 1. Zet 8 koffiekoppen of glazen in de warmhoudkast. 2. Pel de rivierkreeftjes en houd 8 rivierkreeftkoppen met scharen apart. 3. Zet de pantsers van de rivierkreeftjes met de visafval in wat boter aan. 4. Blus met witte wijn en voeg wortel, ui, bleekselderij, tomaten, peterselie stelen, tijm en laurier toe. Laat 15 minuten smoren. 5. Voeg het water toe en laat het geheel nog 30 minuten zachtjes trekken. 6. Passeer de soep door een neteldoek en laat deze tot 1 liter inkoken. 7. Voeg de kalfsfond toe, breng het aan de kook en neem de pan direct van het vuur. 8. Breng de soep op smaak met zout en cayennepeper. 9. Verwijder het darmkanaal uit de staart van de kreeftjes en snijd het vlees van de staarten in dunne plakjes.

Grissini: 1. Zeef de bloem boven een kom. 2. Los de gist en suiker op in 100 ml water en laat het papje een paar minuten rusten. 3. Maak een kuiltje in de bloem en schenk er het gistmengsel, een deel van het water en de olijfolie in. 4. Kneed het deeg goed. 5. Voeg het zout en de rest van het water toe. 6. Kneed het deeg nog even door tot het mooi egaal is. 7. Dek de kom af en laat het deeg 1½ uur rijzen op een tochtvrije plek. 8. Verwarm de oven voor op 200 graden. 9. Verdeel het deeg in 20-24 bolletjes en maak er rollend en trekkend broodstengels van. 10. Kwast de stengels in met olijfolie en strooi wat oregano erover. 11.

Laat de stengels nog een kwartier rijzen. 12. Bak ze in het midden van de oven gaar in ongeveer 20 minuten. Presenteren: 10. Sla de room tot bijna vast. 11. Verdeel het staartvlees over de hete koffiekoppen of glazen. Leg er een paar maiskorrels bij. 12. Schep er de hete soep over en leg daarop een laagje room. Garneer met een toefje dille. 13. Leg op de rand van de kop een kreeftenkopje. 14. Serveer met grissini.

VISGERECHT Zucchini-flora e pollo - Courgettebloem gevuld met kipfarce, risotto en tomatenrozemarijn coulis

Zucchini-flora e pollo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettebloemen	8	
kipfilet	400	gram
eiwit	120	gram
room	160	gram
ansjovis	4	stuks
peper	6	gram
sous vide apparaat		
pomodori tomaten	4	
verse rozemarijn	1	takje
wijn	0,6	dl
zout	8	gram
gesnipperde uien	2	
runderbouillon	8	dl
olijfolie	40	gram
boter	30	gram
saffraan	2	gram
risottorijst (arborio of camaroli rijst)	600	gram
verse parmezaanse kaas	100	gram
verse basilicum	6	takjes
verse pomodoritomataten	4	

Courgettebloem: 1. Gaar de kipfilet sous vide op 64 graden 30-45 minuten ietwat voor zodat het latere kipmengsel in de courgettebloem nog maar 10 minuten hoeft te stomen. 2. Maal de kip met het eiwit en de ansjovis in een blender tot puree. 3. Als de massa glad is de room tijdens het pureren toevoegen en vermengen. 4. Breng het mengsel op smaak met peper en doe dit in een spuitzak. 5. Maak de courgettebloem van boven open en vul iedere bloem met het mengsel. 6. Stoom de bloemen ongeveer 10 minuten. Rozemarijntomaat coulis: 1. Plissee de tomaten in ruim kokend water met zout. 2. Maal de tomaten in een blender samen met de witte wijn, rozemarijn, zout en peper. 3. Verhit het mengsel in een pan op het vuur tot het kookpunt. 4. Passeer de saus door een fijn zeef. 5. Breng eventueel verder op smaak. Risotto: 1. Pel en snipper de uien. 2. Verhit de bouillon in een braadpan. 3. Laat de boter bruisen in een pan (niet bruin laten worden) en fruit hierin de ui met saffraan circa 3 minuten. 4. Voeg de rijst toe tot alle korrels een glanzend laagje hebben. 5. Schenk na ongeveer 1 minuut circa 1/3 van de bouillon in de pan en laat de rijst al roerende zachtjes koken tot het vocht is opgenomen. 6. Giet vervolgens weer 1/3 bouillon toe en laat dit eveneens opnemen door de rijst. 7. Doe dit een 3de en laatste maal. 8. De risotto moet voor het opdienen smeug zijn. Presentatie: 1. Frituur licht de rozemarijn en de basilicum. 2. Snijd de tomaten concassé. (fijngesneden waarbij zaden zijn verwijderd) 3. Leg de risotto in het midden van een bord en dresseer hier de coulis omheen. 4. Leg op de risotto de courgettebloem. 5. Garneer met de gefrituurde rozemarijn en basilicum. 6. Strooi wat tomaat concassé over het gerecht.

VISGERECHT Branzina al peperoni e funghi alla salsa di Noilly-prat - Tompouce van snoekbaars, paprika en oesterzwam in een saus van Noilly-prat

Branzina al peperoni e funghi alla salsa di Noilly-prat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
noilly-prat	100	gram
visbouillon	150	gram
witte wijnazijn	40	gram
crème fraîche	50	gram
boter	40	gram
witte wijn	100	gram
sjalotten	40	gram
room	90	gram
rode paprika	50	gram
knoflook	1	teentje
kappertjes	14	gram
casino witbrood	4	sneetjes
oesterzwam	150	gram
olijfolie	20	gram
gehakte peterselie	6	gram
courgette	1	
snoekbaars	500	gram
mosterd	40	gram
broodkruim		
foreleitjes		
dille		toefjes

Saus: 1. Snijd de sjalotten fijn en fruit deze in de olijfolie. 2. Blus af met witte wijn en voeg de visbouillon toe. 3. Laat licht inkoken. 4. Voeg de room en de Noilly-prat toe en laat weer licht inkoken. 5. Bind de saus met een roux of beurre manié. 6. Voeg al roerende met een garde de crème fraîche en de boter toe. Vulling: 1. Hak de paprika en de oesterzwam fijn. 2. Verhit de olie en voeg hieraan de knoflook, paprika en oesterzwam toe en fruit deze. 3. Afblussen met witte wijn en licht laten inkoken. 4. Voeg de room toe en laat eveneens licht inkoken. 5. Voeg nu de kappertjes en de gehakte peterselie toe. 6. Snijd de korsten weg van het wittebrood en maal fijn in een cutter. 7. Voeg zoveel brood aan de saus toe totdat deze steviger wordt. Houd wat broodkruim apart voor de presentatie. 8. Breng de vulling op smaak met peper en zout. 9. Let op: Maak een kleine hoeveelheid vulling met courgette ipv oesterzwam voor Monique. Snoekbaars tompouce: 1. Snijd de vis in dunne tranches (3x4 stuks plakjes). 2. Leg 4 tranches op een beboterde bakplaat. 3. Smeer er wat vulling op. 4. Bouw op deze manier nog 2 lagen op. 5. Besmeer de bovenkant met een beetje mosterd en strooi er wat broodkruim op. 6. Let op: maak 1 tompouce met courgette vulling. 7. Bak de snoekbaars tompoucen in een voorverwarmde oven van 180 graden in circa 15 minuten gaar. Presentatie: 1. Leg de snoekbaars tompouce in het midden van een voorverwarmd bord. 2. Verdeel de saus eromheen. 3. Garneer af met dille en foreleitjes.

DESSERT Sorbetto al arance e Campari + Crostate Fiorentino - Sinaasappel-Campari sorbet + Florentijns taartje

Sorbetto al arance e Campari

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote sinaasappels	8	
fijne kristalsuiker	450	gram
water	1,2	liter
campari	6	el
grote eiwitten	4	
verse blaadjes munt		
gesuikerde citrusschil		

1. Schil 6-7 sinaasappels heel dun zodat er geen wit wordt mee geschild. 2. Los de suiker op in het water op een matig vuur. 3. Zet het vuur hoger en kook de siroop 2 minuten zonder te roeren. 4. Neem de pan van het vuur en giet de siroop in een vuurvaste niet metalen schaal. 5. Voeg de sinaasappelschillen toe en laat de siroop enigszins afkoelen. 6. Rol de geschilde sinaasappels stevig op en neer, halveer ze en pers uit. (Je hebt 2,5 dl sap nodig, pers bij tekort extra sinaasappel uit) 7. Roer het sap en de Campari door de koude siroop en zeef de siroop in een schaal. 8. Dek de schaal af en zet hem minstens 30 minuten in de koelkast. 9. Roer het mengsel circa 15 minuten in de ijsmachine. 10. Klop de eiwitten en schep dit bij het ijs en roer dit nog 5 minuten door.

Crostate Fiorentino

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	300	gram
bakpoeder	1	afgestreken theelepel
suiker	100	gram
vanillesuiker	2	pakjes
eieren	2	
boter	150	gram
honing	4	el
slagroom	250	ml
geraspte amandelen	200	gram
geraspte hazelnoten	200	gram
in stukjes gesneden ingemaakte kersen	50	gram
rumaroma	10	druppels
donkere couverture	75	gram

Crostate koekje: 1. Vermeng de bloem met het bakpoeder en zeef het in een kom. 2. Voeg de overige ingrediënten toe en kneed met een staafmixer met kneedhaken eerst kort op de laagste stand, dan op de hoogste stand goed. 3. Kneed het daarna op het werkblad met de hand tot een soepel deeg. (Als het deeg kleeft zet het dan een tijdje op een koude plaats) 4. Rol het deeg tot een dikte van 3 mm uit, steek er ronde plakjes uit van circa 4 cm. 5. Leg ze op een goed ingevet bakblik en bak ze in de voorverwarmde oven op 180 graden goudgeel.

Crostate beleg: 1. Laat de boter met suiker, vanillesuiker en honing al roerend karamelliseren in een pan. 2. Voeg de slagroom toe en roer deze totdat de karamelmasa is opgelost. 3. Voeg de amandelen, hazelnoten en de ingemaakte kersen toe en verhit deze al roerend net zolang totdat de massa is gebonden. 4. Roer het rumaroma door de massa. 5. Verdeel de massa met 2 theelepels over de voorgebakken koekjes en schuif ze in de oven. Baktijd 10-12 minuten op 180 graden.

Glazuur: 1. Roer de couverture in een kleine pan au bain-marie op een laag vuur tot een soepele massa. 2. Bestrijk de afgekoelde koekjes er aan de onderkant mee.

Presentatie: 1. Schep het ijs in schaalpjes en garneer met muntblaadjes, gesuikerde citrusschil en een crostate.