

2024 november

CCN Limburg · Herfst

AMUSE Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en klets kop

Taartje van appel/makreel op ontbijtkoek en klets kop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	800	g
groene appels (granny smith)	2	
bosjes bosui	2	
mayonaise	4	el
crème fraîche	4	el
limoen (4 tl sap)	1	
kerriepoeder		
plakken ontbijtkoek dunner dan 1 cm	12	
poedersuiker	50	g
sinaasappel voor 12 ml sap	1	
bloem	8	g
zout		
limoen	1	
olijfolie extra virgin		
veldsla	75	g

Oven voorverwarmen op 175 °C. Gerookte makreel fileren, let op graten goed verwijderen en het makreelvlees fijn maken (plukken). Schil 2 appels en snijd deze in blokjes van ca. 5 mm. Meng in een kom mayonaise, crème fraîche, makreelvlees, appelblokjes en klein gesneden bosui tot een stevige massa. Op smaak brengen met kerrie en 4 tl limoensap. Steek met de ringvorm 12 rondjes voor de bodem uit de ontbijtkoekplakken. Appels goed wassen, rechtop op snijplank zetten en aan twee kanten tot klokhuis verticaal 4 mooie plakken eraf snijden. Met de ringvorm uit iedere appelschijf 1 ring uitdrukken. Snijd de restanten in blokjes (brunoise) en bewaar deze in koud water en gebruik bij de dressing. Appelrondjes bestrooien met suiker en op een, met aluminiumfolie bekleed rooster leggen, rooster vlak onder de grill schuiven en suiker in 2-3 min laten karameliseren. Laat de appelrondjes afkoelen. Maak een beslagje van poedersuiker, sinaasappelsap, bloem, beetje zout en 1/4 tl kerriepoeder. Vermeng goed met elkaar. Neem een bakplaatje met bakpapier en verdeel 12 kleine hoopjes over het bakplaatje. Bak de klets kopjes af op 175°C in ca. 10 min. Maak een dressing van 3 el limoensap en 2 el olijfolie. Voeg de appelblokjes toe laat even marineren. Leg het koekrondje op het bord, zet hier de ring overheen, vul deze voor $\frac{3}{4}$ met de appel/makreel massa, goed aandrukken en bovenkant gladstrijken. Taartje afdekken met gekarameliseerde appel. Garneer het taartje met de appelblokjes, een toefje veldsla en het klets kopje.

Samosa met groenten, saus van verse mango, yoghurt & tomatenchutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	1	
ui	1	
gemberwortel	3	cm
tenen knoflook	2	
currypasta (1 eetlepel)	7	g
kikkererwten uit blik	400	g
diepvries doperwten	100	g
babyspinazie	100	g
verse munt	25	g
pittige geraspte kaas	100	g
peper		
zout		
olijfolie		
tomaten	500	g
rode peper	1	
kristalsuiker	39	g
massala (kerrie)	14	g
zonnebloemolie	30	g
vellen filodeeg	10	
sesamzaad	8	g
eigeel	20	g
schone theedoek		
baby spinazieblaadjes	100	g
gehalveerde cherrytomaatjes	500	g
turkse yoghurt		
dressing van olie, azijn en mosterd		

Oven voorverwarmen op 200 °C. Schil de winterpeen, pel de ui en snijd deze brunoise. Doe olijfolie in een grote koekenpan en zet op matig vuur. Voeg peen en ui toe. Pel en schil de knoflook en de gember, snijd deze zeer fijn en voeg toe. Blijf ± 20 minuten regelmatig roeren. Hak de spinazie. Voeg de currypasta, de kikkererwten (met vocht), de doperwten en de spinazie toe en kook tot alle vocht verdampt is, ± 10 minuten. Meng alles door elkaar en voeg, naar smaak, zout en peper toe. Pluk de muntblaadjes en hak deze fijn. Voeg dit samen met de geraspte kaas toe. Meng alles goed door elkaar en laat afkoelen in een schaal, buiten de koeling. Snij de tomaten in blokjes en doe ze in een schaal. Snij de ui brunoise en de rode peper en knoflook fijn. Doe de olie in een wok en bak de ui lichtbruin, voeg peper en knoflook toe. Doe de massala erbij en bak deze een halve minuut mee. Voeg de tomatenblokjes toe met het zout en de suiker, en breng deze aan de kook en roer regelmatig. Zet het vuur zacht, doe de deksel erop en laat ± 30 minuten zachtjes door koken. Blijf regelmatig roeren. De laatste 5 minuten het deksel van de pan af en nog even laten koken tot de gewenste dikte.

Laat afkoelen in een schaal buiten de koeling. Leg een schone theedoek op een schoon werkvlak. Leg er een vel filodeeg op en snij in 2 stroken van ca. 10 cm. Bestrijk de randjes van elke strook met eigeel en schep op elke strook 1 volle dessertlepel vulling in de onderste hoek. Vouw een hoek van rechts naar links zodat je een driehoekje krijgt. Dan van links naar rechts om de driehoek te sluiten. Ga zo verder tot het einde van de deegreep. Druk de samosa een beetje aan om het dicht te plakken. Kwast de samosa's in met eigeel, strooi er wat sesamzaad over. Verdeel ze over 2 bakplaten met bakpapier en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn, in circa 15 minuten. Leg wat spinazieblaadjes op een bord en leg daarop de samosa's. Schep wat yoghurt op het bord en schenk er wat mangosaus over. Schep wat chutney ernaast en maak af met de gehalveerde cherrytomaatjes.

VISGERECHT Gerookte zalm met zeekraal en lamsoor, aardappelkruimels, kaantjes van Serranoham met dressing van karnemelk met groene kruiden

Gerookte zalm met zeekraal en lamsoor, aardappelkruimels, kaantjes van Serranoham met dressing van karnemelk met groene kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkarnemelk	400	ml
olijfolie classico	60	ml
bieslook	30	g
kervel	30	g
dragon	15	g
peper en zout		
lamsoren	150	g
zeekraal	150	g
boter	30	g
water	1	el
plakken serranoham (5 mm dik = ca 160 g)	2	
grote frietaardappel (agria 300 g)	1	
dikke zalmfilet	700	g
rookmot	2	el

Zet de borden in de warmhoudkast. Snijd alle kruiden fijn en doe ze in een hoge mengkom met de olijfolie, mix met de staafmixer tot groene pasta. Schenk hierbij al roerende de boerenkarnemelk en roer tot homogene saus. Maak af met snufje peper en zout naar smaak. Giet over in een pannetje en zet weg tot gebruik. Was de lamsoren en zeekraal goed, zodat overgebleven zand eraf gespoeld wordt. Breng een ruime pan met water zonder zout aan de kook. Als het water kookt eerst de lamsoren erin doen voor 30 sec. Schep ze uit de pan en koel ze terug in een bak met ruim ijswater. Doe nu de zeekraal in de pan en kook deze 2 min. Ook de zeekraal afkoelen in ijswater. Schep lamsoren en zeekraal op een bord en controleer de zeekraal op dikke houtige stukken, deze afbreken. Zet apart tot gebruik. Snijd de ham in fijne brunoise (½ cm x ½ cm). Giet de olijfolie in de pan en bak de kaantjes op zacht vuur uit tot deze krokant zijn. Giet ze in een zeef en bewaar de olie. Zet apart. Als de vrijgekomen olie is afgekoeld mag deze vermengd worden met de karnemelkdressing. Schil de aardappel en snijd in plakken (5 mm) met de mandoline. Snijd de plakken brunoise. Spoel deze blokjes net zo lang tot het water mooi helder is. Zet apart en bewaar in water om verkleuren te voorkomen. Kort voor uitserveren: Giet de aardappelblokjes door een zeef en maak droog met theedoek. Verder wachten tot bordenopmaak. Snijd 12 gelijke blokjes van de zalm. Verdeel de rookmot onderop in de rookoven. Plaats hierop het plaatje en daarop het rekje. Verdeel de blokjes zalm op het rekje. Schuif het deksel dicht en verwarm de rookoven op het gas tot deze via de kieren begint te roken. Vuur uitdraaien en voor 10 min rustig laten trekken. Deksel nu goed dicht houden. Desnoods zwaar voorwerp erop leggen. Kort voor uitserveren: Tijdens het roken van de zalm, de olie voor de aardappelkruimels goed heet laten worden, controleer met klein stukje aardappel of de olie heet is. Moet beslist, anders worden de blokjes aardappel niet knapperig. Frituur nu de blokjes aardappel goudbruin. Houd ze in beweging tijdens frituren met pollepel. Als de olie niet meer bruist, de blokjes op een zeef gieten en daarna op een bord met keukenrol. Bestrooi met zout. Verwarm de karnemelkdressing tot lauw. **VOORAL NIET LATEN KOKEN!!!** De zeekraal en lamsoren nu eventjes opstoven met boter en eventueel 1 el water. Leg een bergje zeekraal en lamsoren in het midden van het soepbord. Hierboven op

een stukje zalm. Schenk hierom heen de karnemelkdressing en bestrooi het geheel met de aardappelkruimels en Serrano kaantjes. Gerecht mag lauwwarm geserveerd worden.

Hert met balsamicoknoflooksaus, courgette, bieten en pommes fondant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
st rode biet klein, ongekookt	2	
rode wijnazijn	2	el
suiker	1/2	el
st gele biet klein, ongekookt	2	
witte wijnazijn	2	el
sjalot	90	g
tenen knoflook	3	
zonnebloemolie		
balsamicoazijn donker	2	el
wildfond	5	dl
shimeji beukenzwammen vers of trompette de mort	150	g
verse tijm	0,25	el
roseval aardappelen	400	g
peper en zout		
courgette	1	
pommes parisienne boor (Ø 22 mm)		
hertenfilet	800	g
boter		

Was de rode bieten zorgvuldig. Doe zoveel water in een pannetje zodat de bieten net onder water staan. Voeg rode wijnazijn en suiker toe. Kook de bieten gaar afhankelijk van de grootte in 30 à 45 min. Giet de bieten af, maar bewaar het kookvocht. Schil de bieten en doe de schillen bij het kookvocht. Kook in tot het bijna een siroop is. Zeef daarna het vocht. Snijd de biet in 20 partjes en doe deze bij de gezeefde siroop. Voor gele biet: Idem als rode biet. Maak sjalot en knoflook schoon en snipper beide. Fruit in de olie en blus af met balsamicoazijn. Voeg 5 dl fond toe en laat inkoken tot 1 dl. Zeef de saus, druk goed uit en voeg de beukenzwammen of Trompette de mort en gehakte tijmblaadjes toe. Breng weer aan de kook en haal direct van het vuur. Bewaar tot afwerking. Schil de aardappelen en verdeel in 10 gelijke delen. Schil de knoflook en kneus deze. Bak de aardappelen in olie goud bruin, voeg op het laatst de knoflook toe en blus af met 2 dl fond. Gaar verder en laat het fond verdampen. Voeg peper en zout toe en bewaar op de werkbank. Haal met een pommes parisienne boor (Ø 22 mm) 30 bolletjes uit de courgette. Zet afgedekt weg. Begin hieraan 45 minuten voor het uitserveren! Bak het hert stevig aan in hete olie. Kruid met peper en zout. Gaar het hert in een oven van 90°C tot kerntemperatuur 52-56°C (afhankelijk van de gewenste gaarheid). Dit duurt ong. 15 minuten. Laat 15 min rusten in de warmtekast in folie op een kunststof plank. Bak de courgette in boter gaar en kruid met peper en zout. Verwarm de bieten (in pan), ieder soort apart, en breng op smaak. Verwarm de pommes fondant (in oven op 100°C). Verwarm de saus (in pan). Snijd van het hert de uiteinden, snijd daarna in de lengte doormidden en verdeel in 10 porties. Leg op het midden van het bord in een lijn gele biet, rode biet, aardappel, rode biet en gele biet. Leg hier 3 bolletjes courgette tussen. Leg het vlees er tegenaan en garneer met wat saus naast het vlees.

DESSERT Soep van Korenwijn, amandel spongecake met appelstroop, appelcompote, parels en appelgelei

Soep van Korenwijn, amandel spongecake met appelstroop, appelcompote, parels en appelgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	500	ml
suiker	125	g
jeneverbessen	10	
korenwijn	125	ml
eidooiers	100	g
boter, zacht	225	g
basterdsuiker	225	g
eieren	4	
zelfrijzend bakmeel	225	g
appelsap	480	g
sushi azijn	20	g
gelificant	10	g
gr gelatine	4	
kaneelstokje	1/2	
jonagold appels	4	
water	100	ml
appel vruchtvlees van vorige appels		
roomboter	150	g
bloem	150	g
zout	1	g
ghoa cress		
vene cress		

Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee). Kook ondertussen de Korenwijn in tot ongeveer 50 ml. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Korenwijn toe. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen. Zet apart tot gebruik. Doe de zachte boter en suiker in de kom van de mixer/keukenrobot. Bevestig de draadgarde en klop door elkaar op snelheid 4 tot een bleke, luchtige massa ontstaat. Voeg de eieren, bloem en melk toe en klop deze 30 seconden op snelheid 2. Verhoog de snelheid naar 4 en klop 2 minuten. Verdeel het mengsel over twee springvormen van 18 cm. Bak in het midden van de oven gedurende 25-30 minuten op 180 °C totdat een spies die je in het midden van elke cake steekt, er schoon uitkomt. Laat de cake afkoelen en verwijder de cakes uit de springvormen. Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de Gelificant, kaneel en suiker toe. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven. Doe de gelei, wanneer het hard is, in een sauspan verwarm al roerend, tot 30°C en roer het tot gel. Vul een spuitzak en serveer koel. Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken. Schil de appels. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste

parisienneboor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes). Reserveer restant appel voor de compote. Pocheer de appelbolletjes gaar in het suikerwater. Zeef de appelbolletjes en vang het suikerwater op. Laat de appelbolletjes afkoelen in de koeling. Meng de Gelificant met het vocht en kook even door. Laat vervolgens het vocht afkoelen. Zodra het is opgestijfd, maak met de kleinste parisienneboor kleine parels. Verwijder van het restant van de appels het klokhuis. Voeg in een kookpan het appelvruchtvlies, suiker, water en opengesneden kaneelstokje bij. Zet de pan op het vuur en laat de appelcompote gaar koken. Laat de compote grof, aangezien het geen moesappels zijn, met een pollepel tijdens het koken de appels 'pletten'. Verwijder het kaneelstokje. Laat de massa afkoelen in de koeling. Smelt de boter. Meng alle ingrediënten en mix tot een beslag. Zet koud weg om op te stijven. Smeer dun uit op een siliconenmatje. Afbakken in heteluchtoven op 145°C tot het tullebeslag goudbruin is. Neem een steker (\pm 3 cm) en steek 20 rondjes uit de koek. Haal alles uit de koeling en laat wat op temperatuur komen. Neem diepe borden. Spuit een cirkel van de appelgel op het bord. Plaats op de randen van de appelgel 4 appelbolletjes. Plaats daartussen stukjes spongecake. Garneer op en buiten de rand parels en kleine appelbolletjes. Garneer op de rand de 2 soorten cress. Steek 2 tuilles op de rand. Plaats buiten de rand 3 schepjes appelcompote. Schuim de soep met Korenwijn op met een staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe. Schep binnen de ring de soep van korenwijn met schuim.