

Juli 2022 CCPL
Zin in lekkers!



Amuse

Coquille met doperwtenspuree

Voorgerecht

**Tartaar van gerookte paling met tzatziki en
Granny Smith appel**

Tussengerecht

Zout geroosterde krieltjes

Hoofdgerecht

Toffee van blinde vink met aardpeer

Nagerecht

**Aardbeien met vlierbloesemsiroop,
vanille-ijs en basilicumolie**

Coquilles met doperwtenspuree en limoenschuim

Amuse 12 couverts

Ingrediënten

12	st	verse coquilles
700	gr	verse doperwtjes = 300 gram gedopte erwten.
1	st	aardappel in kleine blokjes
		Fleur de sel
		Zwarte peper
2	el	zachte olijfolie
1	el	olijfolie met citroen
1	ltr	heldere groentebouillon (van tablet)
5	el	room
3	st	limoenen
		Lecite (texturas)
1		bakje erwtscheuten

Ingrediënten en bereidingswijze

Doperwtenspuree

Dop de erwten. Kook de aardappel en erwten in de heldere groentebouillon tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken, maar bewaar een beetje van het kookvocht.

Mix de erwten in de blender plet de aardappel fijn en meng samen met wat kookvocht en de room bij tot je een mooie smeuge saus krijgt.

Breng het mengsel op smaak met fleur de sel en zwarte peper uit de molen.

Limoenschuim

Pers de limoenen helemaal uit en vang het sap op. Weeg dit nauwkeurig af. Doe dit in een maatbeker. Doe er precies dezelfde hoeveelheid water bij.

Voeg nu de lecithine toe in de volgende hoeveelheid: 0,4% * totaal gewicht van het limoensap en water.

(Dus: stel je hebt 50 gram limoensap dan voeg je daar dus 50 gram water bij: totaal 100 gram. Vervolgens moet hierbij 0,4 gram lecithine ($100 * 0,4\%$) bij.)

Mix alles een minuut lang goed door met de staafmixer (met schijfje i.p.v. mes).

Onderstaand ongeveer 10 minuten doen voordat je uitserveert.

Om een mooi schuim te krijgen heb je een breed en plat oppervlak nodig, zodat je veel lucht in de vloeistof kunt mixen. Schenk daarom eerst het limoen/water/lecithine-mengsel over in een hoge beslagkom.

Om de maximale hoeveelheid lucht in de vloeistof te mixen hou je de mixer net tegen de oppervlakte van de vloeistof aan. Hang je hem er te ver boven, dan raak je te weinig vloeistof. Hang je hem er te diep in, dan circuleer je alleen de vloeistof maar mix je er geen lucht in.

In de ideale stand circuleert er zowel vloeistof en lucht tegelijk in de kop van je mixer. Je hoort dan ook bij de juiste stand een klotsend geluid tijdens het mixen.

Zorg dat de Jakobsnoten goed droog zijn. Bak de Jakobsnoten in de olijfolie in een anti-aanbakpan, 1 minuut aan elke kant. Breng op smaak met zout en witte peper.

Schep wat erwtenpuree in het midden van een bordje. Voeg de sint-jakobsschelp toe en leg er erwtscheutjes bovenop en druppel een paar druppels olijfolie met citroen erover. Garneer af met het limoenschuim. Serveer onmiddellijk en geniet!

Tartaar van gerookte paling met tzatziki en Granny Smith appel

Voorgerecht 12 couverts

Ingrediënten en bereidingswijze

Krokante bodempjes

6 st witte boterhammen
2 st teentjes knoflook
roomboter

Smelt alvast een beetje roomboter in een steelpannetje met 2 teentjes gekneusde knoflook.

Neem 6 witte boterhammen en steek 12 rondjes uit met een doorsnede van 5 cm. Leg de rondjes op een ovenplaat en besmeer ze aan de bovenkant goed met de gesmolten knoflookboter. Bak de rondjes af in de oven op 175 graden gedurende ca 10-15 minuten.

Gerookte paling

450 gr gerookte paling
1 st sjalotje
bieslook + extra voor garnering

Snij 12 repen van ½ cm dik en 6 cm lang van de paling. Bewaar de repen in de koelkast.

Snij de rest van de paling in fijne brunoise. Maak de gerookte paling aan met een beetje peper, een fijngesneden sjalotje en 10 sprietjes gehakte bieslook. Vermeng goed met elkaar en bewaar in de koelkast.

Tzatziki

1 st komkommer
100 gr Griekse yoghurt
1 st teentje knoflook

Schil de komkommer, halveer over de lengte en schraap het zaad er met een lepeltje uit.

Rasp van een komkommer het vruchtvlees en vang de geraspte komkommer op in een fijne zeef. Druk het geraspte vruchtvlees goed uit in de zeef. Neem de uitgedrukte komkommer en vermeng deze met de Griekse yoghurt. Breng op smaak met 1 ragfijn gesneden teentje knoflook, zout en peper.

Slaatje van granny smith met komkommer

1 st komkommer
1 st Granny Smith appel

Schil de komkommer, halveer over de lengte en schraap het zaad er met een lepeltje uit.

Snijd ongeveer een ½ komkommer in hele fijne brunoise (veel fijner als op de foto!). Vermeng de komkommerblokjes alvast met een beetje olijfolie, zout en peper.

Schil de appels en snijd de appels in fijne brunoise, net zo groot als de komkommer. Besprenkel de appel met wat citroensap om verkleuring te voorkomen en vermeng met de komkommer.

Snijd 10 sprietjes bieslook fijn en vermeng met het komkommer/appelslaatje.

Snijd de ander ½ van de komkommer in reepjes ½ cm dik en 6 cm lang. Vermeng deze komkommer vlak voor het uitserveren met de reepjes paling.

Kletskopje van kerrie

50 gr poedersuiker
25 gr sinaasappelsap
16 gr bloem
1/2 tl kerriepoeder

Maak een beslag van de poedersuiker, sinaasappelsap, bloem, een beetje zout en de kerriepoeder. Vermeng goed met elkaar.

Neem een bakplaatje met een siliconenmatje en maak 12 hoopjes (ca 1 tl per hoopje) over het bakplaatje. Zorg voor voldoende afstand tussen de hoopjes. Bak de kletskopjes af op 175 graden gedurende 10 minuten.

Taartje met paling

(vlak voor het uitserveren)

Neem de afgebakken broodbodempjes en doe deze in de steker van 5 cm.

Verdeel de gehakte paling over de steker en druk stevig aan. Probeer 1 cm van de rand vrij te houden. Top de steker verder af met de tzatziki.

Dresseren

Verdeel in een lijn je slaatje van appel/komkommer over je bord. Zet je taartje paling erbij en de stukjes gesneden paling met komkommer.

Steek de kletskopjes in de top van je palingtaartje.

Zout geroosterde krieltjes

Tussengerecht 12 couverts

Ingrediënten en bereidingswijze

Bieslookolie

450 ml Arachideolie
150 gr babyspinazie
75 gr bieslook

Extra: thermometer.

Verhit de olie tot 60°C in een steelpan en giet deze dan samen met de spinazie en de bieslook in een blender. Blender tot de olie groen en glad is. Plaats een) in een zeef bekleed met kaasdoek en plaats deze hangend boven een kom. Giet de groene olie in het filter en laat goed uitlekken in de koelkast.

Gezouten gepofte krieltjes

1 kg krieltjes (gewassen)
15 gr zout
6 el olijfolie

Breng 1 liter water aan de kook in een smalle hoge pan. Voeg 15 gram zout toe en voeg de krieltjes toe als het water kookt. Laat de krieltjes 10 minuten koken op matig vuur met de deksel van de pan. Blijf opletten dat de aardappels niet droog koken. Roer af en toe. Haal de krieltjes van het vuur en giet het restant van het water weg.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de droge, zoute krieltjes op een bakplaat en meng met de olijfolie. Afhankelijk van de grootte kun je de krieltjes eventueel halveren. Bak in de oven op 200°C gedurende 15 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

Gebakken pareluien

350 gr Uien babymix
6 tl koolzaadolie

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de uien met schil over de lengte doormidden.

Leg ze met de snijkant naar boven op een bakplaat en besprenkel met wat olie.

Draai de uien om en verbrand de schil met een gasbrander.

Zet vervolgens 10 minuten in de oven op 200°C.

Pel de schil van de gebakken pareluien en snij de uiteinden eraf. Scheid alle lagen.

Vinaigrette

250	ml	room
2	el	crème fraîche
2	tl	zout
2	el	citroensap
		snufje zwarte peper
6	el	arachideolie

Breng de room aan de kook in een steelpan. Haal van het vuur, voeg de crème fraîche toe en roer glad. Breng op smaak met zout, citroensap en peper. Zet opzij en laat afkoelen tot op kamertemperatuur. Voeg 6 eetlepels bieslookolie en 6 eetlepels arachideolie toe aan de vinaigrette en roer voorzichtig.

4	st	lente-uitjes
1	st	potjes Cavi Art Zalm style (zalmkuit)
		bieslook bloemen (indien voorradig)
		dille

Snijd (chinoise) de lente-ui in ringen.

Snijd de aardappelen doormidden en leg ze decoratief op het bord. Leg er wat stukjes ui over en rond de aardappelen.

Sprenkel de vinaigrette over het gerecht en schep de kuit op een paar plaatsen. Werk af met wat lente-uiringen, dille en de bieslookbloemetjes.

Toffee van blinde vink met aardpeer

Hoofdgerecht 12 couverts

Ingrediënten en bereidingswijze

Zalfje van aardpeer

10	st	aardperen
		Scheutje melk, olijfolie, room
1	st	blokje kippenbouillon
		Boter
		Zout

Schil de aardperen en snij ze in stukken. Kook ze gaar in gezouten water met een scheutje melk en een blokje kippenbouillon erbij.

Giet de aardperen voor het zalfje af en doe ze in de blender. Bewaar iets van het kookvocht.

Voeg enkele lepeltjes van het kookvocht, een scheutje olijfolie, een scheutje room en een klontje boter toe. Mix tot een gladde crème. Smaak af met zout.

Gebakken aardpeer

600	gr	Boter
18	st	aardperen

Schil de aardperen en snij ze in mooie stukken.

Snij de boter in gelijke stukken en verwarm de boter in een hoge smalle pan. Verwarm op een middelhoog vuur en blijf roeren. Laat de boter smelten en verwarm verder tot de boter begint de borrelen en het water in de boter begint te verdampen. De eiwitten scheiden zicht. Verwarm verder tot de eiwitten beginnen te verkleuren tot lichtbruin. Voeg dan de aardperen toe. Laat de aardperen op laag vuur bakken zodat ze rusting kunnen garen. Schep de aardperen regelmatig om zodat ze langs alle kanten gebakken worden.

Blinde vink

12	st	dunne lapjes varkensvlees (procureur)
750	gr	varkensgehakt niet gekruid
1	st	zakje veldsla
		olijfolie - boter

		peper – zout
0,5	dl	Marsala
1	dl	runderfond
2	el	aceto balsamico
1	el	bruine suiker
		Aardappelzetmeel

Sla de lapjes varkensvlees tussen folie plat met een steelpannetje of gladde vleeshamer. Bestrooi ze met zout en peper.

Draai er kleine hoopjes varkensgehakt, dat mooi op smaak gebracht is met peper en zout, in. Rol mooi strak op tot mini blinde vinken.

Bak de mini blinde vinken in een scheutje olijfolie. Voeg onder het bakken een klontje boter toe.

Laat ze nog even verder garen onder deksel.

Haal het vlees uit de pan, giet het braadvet in een kommetje, maar laat de aanbaksels zitten. Zet de pan op vuur en laat 1 eetlepel bruine suiker karameliseren, blus af met de Marsala en roer de aanbaksels goed los. Voeg een eetlepel balsamicoazijn toe en 1 dl runderfond (eventueel wat meer fond indien nodig. Laat een beet inkoken, kruid af met peper en zout en bind de saus met een beetje aardappelzetmeel

Snij de blinde vinken doormidden en leg ze op een bord. Leg de gebakken aardperen erbij en garneer met het zelfje van aardpeer en enkele blaadjes postelein.

Maak af met een lepeltje saus.

Aardbeien met vlierbloesemsiroop, vanille-ijs en basilicumolie

12 couverts

Ingrediënten en bereidingswijze

Vanille ijs

3	dl	volle melk
5	dl	slagroom
200	gr	suiker
1	st	vanillestokje
1	dl	gepasteuriseerd eigeel

Doe voor het ijs de volle melk, de slagroom en 100 gram van de suiker in een steelpan.

Splijt het vanillestokje in tweeën en schraap het merg eruit. Voeg het merg en de stokjes toe in de pan. Breng het geheel aan de kook op middelhoog vuur.

Klop de eierdooiers los met de overige 100 gram suiker. Wanneer de vanilleroom in de steelpan kookt haal dan van het vuur en laat 30 minuten staan.

Voeg na dit half uur al roerende het melk-room-vanille mengsel toe aan de losgeklopte eierdooiers en haal het vanillestokje eruit. Schenk het geheel terug in de pan en zet terug op laag vuur. Om het ei te binden is een temperatuur nodig van 80-82 graden.

Haal de pan van het vuur en zeef de compositie om eventuele oneffenheden eruit te halen.

Laat de compositie voor ongeveer 20 minuten afkoelen in de koelkast en draai er ijs van in de ijsmachine.

Basilicum olie

1	st	bosjes basilicum
1,5	dl	milde olijfolie

Pluk de blaadjes van de basilicum en voeg samen met de olijfolie in een blender. Bewaar enkele mooie (kleine) blaadjes voor de garnering! Draai 5 minuten op de hoogste stand.

Let goed op dat de olie niet te warm wordt, 60 graden is perfect, anders kleurt de olie bruin. Wordt de olie toch te warm, voeg dan eventueel een ijsklontje toe.

Zeef de olie door een passeerdoek.

Tuiles

80 gr gesmolten roomboter
100 gr bloem
120 gr eiwit
140 gr suiker

Extra mal voor takje

Verwarm de oven op 180 C.

Ontvet de kom en klop hierin de eiwitten schuimig. Voeg de gezeefde bloem en suiker toe, en meng dit tot een glad geheel, voeg als laatste de boter toe.

Wrijf het beslag nog even door de bolzeef om overgebleven klontjes te verwijderen. Laat het beslag 1 uur rusten, zo kan al het vocht rustig worden opgenomen door de bloem en krijg je een mooier resultaat.

Vul de mal voor de takjes met beslag en schraap het overtollige deeg we met een deegschrapper of de zijkant van een paletmes. Bak de takjes in circa 5 minuten mooi goudbruin af in de oven. Haal de takjes voorzichtig uit de mal als deze nog warm zijn en leg ze op een stuk bakpapier om af te koelen. Maak het malletje even schoon met koud water zodat het wat afkoelt. Droog de mal goed af en herhaal dit tot je voldoende takjes hebt voor het aantal couverts.

Gemarineerde aardbeien

600 gr Hollandse aardbeien
1 dl vlierbloesemsiroop

Was de aardbeien en verwijder het kroontje.

Neem per couvert 3 aardbeien. Snij deze, waar het kroontje zat, recht af (zodat de aardbei rechtop blijft staan) en snij de aardbeien vervolgens in kwarten (de je dan ook rechtop op het bord kunt zetten. De afsnijdsels en de overige aardbeien snij je in blokjes.

Laat de kwarten en de blokjes in aparte schaaltes 5 minuten marinieren in de vlierbloesemsiroop.

Zet een rond stekertje op het bord en schep daar wat aardbeienbrunoise in.

Maak voorzichtig recht met een tonicstamper en verwijder de ronde steker.

Zet 12 kwarten op het bord achter het rondje en plaats hier en daar een basilicumblaadje. Besprenkel de aardbeien met wat druppels basilicumolie

Serveer met een bol vers gemaakt vanille-ijs die je op de brunoise-cirkel schept.

Leg daar voorzichtig het tuile-takje op en serveer uit.