

# 2009 maart

CCN Limburg · Lente

---

**AMUSE** ROMMEDOETOAST (AMUSE)

---

## ROMMEDOETOAST

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rommedoe	3	stukken
limburgs roggebrood		pakje
roomboter		pakje
appelstroop		pot

1. Maak van het brood en de rommedoe even grote plakken. 2. Smeer het brood in met wat roomboter en leg de rommedoe erop. 3. Smeer wat appelstroop op de rommedoe. 4. Laat de kaas onder de grill smelten en de stroop een beetje karameliseren. Serveren: Serveer per persoon 2 stukken brood op een klein bordje.

**LIMBURGSE FORELFILET MET STROOPSAUS**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
magere spekreepjes	300	gr.
knoflook	3	teentjes
tijm	1	theelepel
bieslook	2,5	el
witte wijnazijn	1,25	dl
limburgse appelstroop	5	el
appelsap		pak
forellen	5	
zout		
peper		
bloem		
roomboter		pakje
verse tijm	10	takjes

1. Bak voor de saus de spekreepjes, knoflook en de kruiden totdat de spekreepjes knapperig zijn. 2. Voeg de azijn toe en roer goed. 3. Doe de stroop erbij en laat deze in de saus smelten. 4. Zet apart. 1. Fileer de forellen. 2. Laat de huid zitten maar controleer goed op graatjes. 3. Bestrooi de forelfilets op de huidkant met zout en peper en daarna met bloem. 4. Klop het teveel aan bloem eraf. 5. Verhit boter in de pan en bak de forelfilets op de huidkant goudbruin en krokant. Draai ze even om en haal ze vervolgens uit de pan. 6. Verwarm de saus en verdun deze met appelsap tot hij net mooi vloeibaar is. Serveren: Leg op een verwarmd bord een forelfilet met de velkant naar boven. Schep er wat saus over en garneer met een takje verse tijm.

**LIMBURGSE MOSTERDHONINGSOEP**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	5	
kerrie	2,5	tl
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
runderbouillon	2,5	liter
verse tijm		enkele takjes
selderij fijngesneden	5	el
limburgse mosterd	9	el
lavas met blaadjes (maggiplant)	2	stelen
honing	7	el
schenkroom	2,5	dl
peper		
zout		
zwartbrood	10	sneetjes
katenspek	10	plakjes

1. Maak de uien schoon en snijd ze in kleine partjes. 2. Fruit deze samen met de kerrie en de boter. Niet te lang, want dan wordt de kerrie bitter. 3. Maak vervolgens een roux door de bloem toe te voegen en te roeren tot alles is opgenomen. 4. Schenk er langzaam de runderbouillon bij en roer met een garde tot alles glad en gebonden is. 5. Voeg de lavas, selderij en de tijm toe. 6. Laat ca. 25 min. garen. 7. Voeg de Limburgse mosterd en de honing toe. Roer goed door en laat nog even garen. 8. Voeg peper en zout naar smaak toe. 9. Verwijder de lavas en de tijm. 10. Voeg indien gewenst de schenkroom toe. Serveren: Serveer in een voorverwarmd diep bord. Serveer er apart een sneetje zwartbrood met katenspek bij.

**HOOFDGERECHT** GEBRADEN KALFSLENDE UIT DE VOERSTREEK MET SAUS VAN  
GROTCHAMPIGNONS, WARME GELEI VAN JONAGOLD, SCHORSENEREN, TOPINAMBOER EN  
PASTINAAK MET KERVELWORTEL EN MALOUSKES FONDANT

---

## GEBRADEN KALFSLLENDE UIT DE VOERSTREEK MET SAUS VAN GROTCHAMPIGNONS, WARME GELEI VAN JONAGOLD, SCHORSENEREN, TOPINAMBOER EN PASTINAAK MET KERVELWORTEL EN MALOUSKES FONDANT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1,25	kg
arachideolie		
grotchampignons	100	gr.
boter	100	gr.
tijm	4	takjes
sjalot	1	fijn gesneden
zout		
peper		
topinamboer batons	300	gr.
pastinaak batons	300	gr.
jonagold batons	300	gr.
schorseener batons	300	gr.
olijfolie		
granny smith sap	1	liter
agar agar	10	gr.
kervelworteltjes	36	
malouskes	36	
kalfsfond	4	dl
citroen	1	
zeezout		

1. De kalfslende met zout en peper bestrooien en kort aanbraden in arachideolie. 2. De olie afgieten. 3. Klontjes boter met 4 takjes tijm, fijn gesneden sjalot en stukjes grotchampignons toevoegen. 4. Het vlees langzaam laten garen in een oven van ca. 160°C (ca. 45 minuten in oven, tot vlees een kerntemperatuur van 55°C. heeft). Het is beter de oventemperatuur lager in te stellen (tot min. 80°C, maar de oventijd wordt dan uiteraard langer!).

1. De staafjes gaar smoren met olijfolie en in een vormpje plaatsen. 2. Het sap van Gianni Smith aan de kook brengen met een paar druppels citroensap, 10 gram agar toevoegen en op de staafjes gieten. (1 gr. agar agar op 1 dl. vocht)

1. De kervelworteltjes koken tot ze beetbaar zijn. 2. De malouskes bakken met een klontje boter, afblussen met kalfsfond en zachtjes laten garen. 3. De grotchampignons in dunne plakjes snijden, besprenkelen met citroensap en zachtjes smoren in kleine pan. Serveren: Het vlees uit de oven nemen, in aluminiumfolie inpakken en 10 minuten laten rusten. Voor de saus de vleespan blussen met de kalfsfond, op smaak inkoken op smaak en door een fijne zeef brasseren. Het vlees trancheren en bedekken met de plakjes champignons. De groentestaafjes op het bord schikken, hierop het vlees leggen. Wat zeezout er over, kervelwortel glaceren met een beetje kalfsfond en een klontje boter en met de malouskes op het bord verdelen. Het vlees naperen met de saus.



## CROQUEMBOUCHE (OPZAT OP Z'N MESTREECHS)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	4	dl
zout	0,75	tl
boter	200	gram
bloem	200	gram
eieren	8	M
chocolade	400	gram
geslagen room	1	liter
roomboter	100	gram
eiwitten	6	opgeklopte
suiker	200	gram
witte gelatine	2	blok
sinaasappels	15	
sinaasappels zestes d'orange	5	
suikerwater	3	dl
citroen	1	
grand marnier	1	likeurglaasje
affila cress	2	doosjes

Zet bordjes koud in de koeling. De soesjes: 1. Oven voorverwarmen op 200°C. 2. Twee bakplaten bekleden met bakpapier. 3. Breng het water met het zout en de in blokjes verdeelde boter op hoog vuur aan de kook in een ruime steelpan met dikke bodem. Zorg dat de boter volledig is opgelost. 4. Draai het vuur zachter en voeg in een keer alle bloem toe. Blijf roeren met een houten spatel, tot het deeg als een bal van de pan loslaat. 5. Neem de pan van het vuur, laat het deeg even afkoelen en roer er dan een voor een de eieren door. Blijf roeren tot de eieren geheel zijn opgenomen en een smeug deeg is ontstaan. 6. Vul een spuitzak met rond mondstuk met het deeg en spuit ca. 60 gelijke bolletjes (profiteroles) deeg op elke bakplaat. Druk de deegpuntjes die door het spuiten ontstaan plat. 7. Bak de soesjes in 20 à 25 minuten in het midden van de oven, zonder tussentijds de deur te openen. De soesjes zijn gaar als ze makkelijk loslaten van de bakplaat en goudbruin zijn. 8. Laat afkoelen. 9. Van onder een kruisje maken met een mesje. Chocolademousse: 1. Stukjes chocolade met de roomboter au bain marie smelten. 2. Slagroom niet te stijf opkloppen en in de koelkast plaatsen. 3. Eiwitten in een vetvrije bekken opkloppen en geleidelijk de suiker toevoegen. 4. De eiwitten beetje voor beetje onder de afgekoelde chocolade spatelen en als laatste de slagroom toevoegen. 5. Spuitzakken vullen met de mousse en deze even laten opstijven in de diepvries. Daarna de profiteroles hiermee vullen. Het suikerspinsel: 1. Bekleed een bakblik met bakpapier. 2. Kook 250 gr suiker met 5 cl. water tot een lichte caramel of suikerstroop van 140°C (gebruik hiervoor de suikerthermometer). 3. Zet intussen het beklede bakblik klaar op het aanrecht en leg een vuilniszak op de vloer voor het spetteren. 4. Doop nu de afgeknipte garde in de suikerstroop en breng deze snel boven het bakblik. Maak korte, snelle zigzag bewegingen. Er zal nu op het bakblik een zilverwit suikerspinsel ontstaan. Het kan zijn dat dit niet direct gebeurt. De suiker is dan nog te heet. 5. Roer met de afgeknipte garde de suikeroplossing door en probeer het opnieuw, net zo lang tot de temperatuur goed is. Sinaasappelsaus: 1. 5 Sinaasappelen wassen en met de zesteur bewerken (voorkomt dat er wit

van de schil meekomt) 2. De zestes in kleine stukjes snijden (1 à 2 cm.) 3. Deze 5 en de overige 10 sinaasappels uitpersen. 4. Voeg het sinaasappelsap en de zestes bij het suikerwater en laat dit zachtjes inkoken tot er een stroperige saus ontstaat. 5. Voeg naar smaak wat citroensap toe en het glaasje Grand Marnier. 6. Haal de saus van het vuur en los de gelatine blaadjes al roerend in de saus op. Laat afkoelen in koelkast. Serveren: lets spinsuiker smelten en een kant van de profiteroles hierin houden. De soesjes tegen elkaar zetten en een éénpersoonstoren bouwen. (8 per persoon) Napeer de saus ruim om het gebouwde torentje. Bestrooien de toren en het bord met poedersuiker. Garneren met de Affila Cress en dresseer de spinsuiker over het torentje. Serveer uit.

## KOFFIE LIMBURGSE KOFFIE

---

### LIMBURGSE KOFFIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine suiker		pakje
limburgse elske	1	fles
kopjes roast	1	pakje
slagroom	3	pakjes
cacaopoeder		pakje
bruine suiker per glas	2	tl
limburgse elske per glas	1	el
sterke koffie	1	kopjes
cacao poeder		

1. Spoel 15 wijnglazen om met heet water. 2. Doe de suiker in het glas en dan de Limburgse Elske. Roer dit goed door elkaar. 3. Schenk nu voorzichtig de hete koffie in het glas en vul dit voor 2/3. 4. Tot slot doe je er de slagroom boven op. Ter versiering strooi je er wat cacao poeder bovenop. 5. Serveer dit met een rietje en lepel!