

# 2015 april

CCN Limburg · Lente

---

**VOORGERECHT** Salade met Zeeuwse mosselen, Zeeuws spek, courgette, bosui, lamsoren en groene kruidenolie

---

## Salade met Zeeuwse mosselen, Zeeuws spek, courgette, bosui, lamsoren en groene kruidenolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mesclun	125	gr.
rucola	100	gr.
baby kropsla	125	gr.
rode cherry tomaten	10	st
gele cherry tomaten	10	st
lamsoren	125	gr.
bosui	3	st
courgette	1	st
cristal suiker	2	el
roomboter	2	el
mosselen (met schelp)	1	kilo
peelander wit (zeeuws bier)	2,5	dl
zeeuws spek (dun gesneden)	200	gr.
peper		
hojiblanca olijfolie	4	el
peterselie	30	gr.
basilicum	30	gr.
kervel	30	gr.
bieslook	30	gr.
limoen	1	st
knoflook	1,5	tenen
picudo olijfolie (valderrama)	2	dl
zout		
salicornia cress		
affilla cress		

Was alle slasoorten. Snij de cherry tomaten in partjes. Wok de lamsoren kort met beetje peper uit de molen. Maak van de bosui stengels van +/-10 cm en karamelliseer deze in de roomboter en suiker. Snij de courgettes in dunne plakken, smeer de plakken in met Hojiblanco olijfolie en doe daar wat peper uit de molen en een snuffje zout overheen. Doe drie eetlepels Hojiblanco olijfolie in een wokpan en wok de mosselen met een beetje peper uit de molen. Als de schelpen open zijn, voeg de Peelander toe. Laat dit nog wat op het vuur staan. Bak de plakjes Zeeuws spek aan in de pan tot een mooi krokantje. Doe al de kruiden en knoflook in een maatbeker, knijp het sap uit de limoenen en voeg dit toe aan de kruiden. Voeg de Picudo olijfolie toe en mix het geheel met een staafmixer. Maak de kruidenolie op smaak met peper uit de molen en een snuffje zout. Meng de sla, de lamsoren, tomaten en de mosselen voorzichtig onder elkaar. Schep op ieder bord een gelijke hoeveelheid van het mengsel. Steek er dan wat krokantjes in en maak verder af met de Cress.

**Tartaar makreel, zomergroentes en gepofte quinoa**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets	10	st
limoenen	2	st
gesnipperde sjalot	1,5	el
ragfijn gesneden bieslook	1,5	el
knoflook ragfijn gesneden	1	teen
arbequina olijfolie	3	el
smoked arbequina (olijfolie)	paar	druppels
zout en peper		
groene asperges	10	st
mini bospeentjes	10	st
fijne tuinboontjes	120	gr.
doperwten	100	gr.
bonenkruid		
vastkokende aardappel	150	gr.
zomer biet	1	st
salicornia cress		
borage cress		
blue ocean		
pepquiño		
aigre doux		
rode bietensap		
gepofte quinoa		
mierikswortelmayonaise		
basisdressing		

Ontgraat en verwijder het vel van de makreelfilets. Snijd de makreel fijn tot een tartaar. Vermeng met de overige ingrediënten en breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Schil de groene asperges en blancheer deze kort. Schrap de mini bospeen en blancheer deze kort. Dop de tuinbontjes en blancheer ze, daarna nogmaals doppen. Doe hetzelfde met de doperwten en draai deze fijn met wat boter, bonenkruid, peper en zout. Snij de zomerbiet in dunne plakken en marineer met wat aigre doux. Kook het rode bietensap voor de helft in en vermeng met een gelijke hoeveelheid Arbequina olijfolie. Steek plakjes uit de aardappel en blancheer deze kort. Dresseer de tartaar als op bijgaande foto. Marineer de groentes in de basisdressing, die verrijkt is met wat Groninger mosterd. Rangschik de groentes om de tartaar. Dresseer hierbij de rode biet en met olijfolie aangemaakte aardappel. Voeg kleine puntjes toe met de mierikswortelmayonaise en de doperwtencrème. Garneer het gerecht verder af met de Salicornia Cress en de Borge Cress. Maak gerecht af met de rode bietemulsie, de Smoked Arbequina en de gepofte quinoa.

**Groentebouillon**

<b>Ingrediënt</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
wortels	2	st
koolraap	2	st
courgette	1,5	st
uien	2	st
boter		
gevogelte fond	700	ml
zout en peper		

Snijd de geschilde en gewassen groenten in fijne brunoise. Bak de groentesoorten apart en laat rusten. Fruit de gesnipperde ui in licht gebruide boter. Maak bouillon met de gevogelte fond en het bak vocht van de groenten. Breng eventueel op smaak. Verdeel de groenten en de ui over tien borden. Giet de kokende bouillon ver de groenten.

**HOOFDGERECHT** Varkenslende ceviche style, gebakken cilinders van aardappel en met kaas overbakken broccoli roosjes

---

## Varkenslende ceviche style, gebakken cilinders van aardappel en met kaas overbakken broccoli roosjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenslende schoon (van rond de 1 kg)	1	st
limoenen	2	st
citroenen	2	st
sinaasappels	2	st
rode pepers	1	st
rode ui	1	st
broodkruim	200	gr.
koriander	0,5	bos
eidooiers	6	st
vastkokende dikke aardappels	700	gr.
boter	2	el
broccoli	800	gr.
zakje geraspte jonge kaas		

Maak de lende schoon en proportioneer deze in filets van 150 gram. Snij een rode peper, schillen van de citroenen, limoenen, sinaasappels en een rode ui zo fijn mogelijk en droog deze 5 minuten in en heteluchtoven op 80°C. Cutter en half bosje koriander met de eidooiers. Cutter het broodkruim of panko fijn. Dep de lende droog en smeer deze in met het eidooier koriander mengsel en paneer de lende in het kruim. Smeer de lende nogmaals in met het eidooier koriander mengsel en haal de filet door de paneer van de ceviche-ingredienten. Bak kort in een beetje geklaarde boter. Gaar 10 a 15 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C. Snij uit de geschilde aardappels cilinders van 3 cm hoog, reken 2 per persoon. Kook deze vervolgens in een pan met water. Als ze gaar zijn afgieten en even laten uitdampen. Doe de boter in een pan en laat deze op temperatuur komen. Doe de cilinders in de pan en bestrooi ze met wat zout en peper uit de molen. Bak deze rondom lichtjes wat aan. Maak de broccoli schoon en snij deze in kleine roosjes. Blancheer deze in een pan met kokend water met een lepeltje zout +/- 3 minuten. Giet ze vervolgens af in een zeef en laat even uitdampen. Leg ze vervolgens op een hitte bestendige plaat en bestrooi de roosjes met de geraspte kaas. Zet deze vervolgens even onder de salamander tot de kas gesmolten is. Leg de lende in het midden van het bord. Zet aan een kant de gebakken aardappel cilinders en aan de andere kant een lepel van de met kaas overbakken broccoli roosjes.

**DESSERT** Soep van korenwijn met een spongecake van amandel en appelstroop, gepocheerde Olmenhorst appels, Arbequina olijfolie en een gel van Olmenhorst appel

---

## Soep van korenwijn met een spongecake van amandel en appelstroop, gepocheerde Olmenhorst appels, Arbequina olijfolie en een gel van Olmenhorst appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	450	ml
suiker	125	g
jeneverbessen	10	st
rutte korenwijn	125	g
eidooiers	100	gr.
eiwit	150	g
amandelpoeder	80	g
poedersuiker	80	g
olmenhorst appelstroop	30	g
bloem	30	g
eidooier	60	g
kartonnen koffiebekertjes	10	st
olmenhorst appelsap	500	g
sushi azijn	20	g
agar-agar	5	g
gelatine	1	bl.
kaneelstokje	0,5	st
olmenhorst appel of een andere zoetzure stevige appel	3	st
water	100	ml
appelvruchtvlies	500	g
boerenroomboter	150	g
zout	1	g
ghoa cress		
limon cress		
arbquina olijfolie (valderrana)	paar	druppels

Kook 450 ml melk met 100 g van de suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee). Kook ondertussen de korenwijn in tot ongeveer ½ dl. Vermengde eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind af met het eidooiermengsel en voeg de ingekookte korenwijn toe. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen. Schuim hem op met de staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe. Draai alle ingrediënten in en blender tot een gladde massa. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Doe er drie slagroompatronenop. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats 20 seconden in de magnetron op vol vermogen. Laat op zijn kop afkoelen. Meet in een kookpan 500 g appelsap af en doe de agar-agar, kaneel en suiker erbij. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water. Zeef het door een fijne zeef en voeg de gelatine en de sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de

koeling om op te stijven. Doe de gelei wanneer het hard is in een thermoblender op 58°C en draai het tot gel. Vul een spuitzak met een klein spuitmondje. Bij het ontbreken van een thermoblender de gel weglaten OF de gelei, au bain marie (58°C) en met de staafmixer tot een gel te draaien. Doe suiker, water en opengesneden kaneelstokje in een pan. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken. Boor ondertussen de appels uit met de kleinste en de grootste parisiënneboor. Pocheer de appelrondjes gaar in het suikerwater. Laat afkoelen in koeling. Schil de uitgeboorde appels en verwijder het klokhuis. Meet in een kookpan 500 g appelvruchtvlees (over van het uitboren van de appel) af en doe er suiker, water en open gesneden kaneelstokje bij. Zet de pan op het vuur en laat appelcompote gaar koken (ongeveer 6-8 minuten). Laat de compote grof. Verwijder het kaneelstokje. Laat de massa afkoelen in de koeling. Alles mengen en in de gewenste vorm dun uitsmeren op een siliconenmatje bijv. in de vorm van een appel (mal). Afbakken in een heteluchtoven op 145°C tot de tuilles goudbruin zijn.