

# 2019 januari

CCN Limburg · Winter

---

## Laurierolie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse laurierblaadjes	5	
olijfolie	2.5	dl

Verwarm de olie met de laurier op een laag vuur, niet koken. Laat dit 1 uur trekken en daarna afkoelen.

## Parmaham crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham, dun gesneden	100	gr.

Droog de ham in de oven. Reken hiervoor ca. 1 uur op 70 graden. Verkruimel de gedroogde ham.

## Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	125	gr.
teentjes knoflook	2	
ui, fijngesneden	2.5	
kummel (of komijnpoeder)	1.5	theelepel
zuurkool	750	gr.
droge witte wijn	2.5	dl
kippenbouillon	2.5	liter
slagroom	750	ml
verse laurierblaadjes	2.5	
maïzena	1	eetlepel
room	1	dl
zout en peper		

Smelt de boter en stoof hierin de ui, knoflook, kummel en zuurkool. Blus met witte wijn. Schenk de bouillon en de room erop en voeg de laurier toe. Breng de soep aan de kook. Zet het vuur lager laat de soep 15 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder de laurier en pureer de soep glad in de blender. Eventueel een beetje binden met een maïzena- en roommengsel. De maïzena en de room eerst glad roeren met de garde, gedeeltelijk toevoegen aan de soep en even laten koken tot de maïzena gaat binden. Eventueel nog wat extra mengsel toevoegen. De soep moet geen 'gebonden soep' worden. Breng op smaak met zout en peper.

## Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte makreel	3	stuks
slagroom	300	ml
appel (jonagold)	2.5	

Verwijder vel en graatjes van de makreel. Maak flinters van een halve makreel en bewaar deze. Verwarm de rest van de makreel op laag vuur in de slagroom. Pureer de warme makreel in een keukenmachine. Wrijf glad door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Schil de appel en verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes, besprenkel eventueel met citroen tegen verkleuren. Verwarm vlak voor uit de mousse en spatel de appel daarna door de mousse.

## Toast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbrood		

Snijd het stokbrood in plakjes en bak ze goudbruin in een koekenpan. Verdeel de makreelmousse over het afgekoelde stokbrood. Leg 2 makreelflinters op de mousse op elk broodje.

## Beurre Manié

Maak beurre manié door evenveel boter en bloem te mengen. Maak hier een rol van. Vries dit in. Voor gebruik blokjes snijden.

## Visfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
visgraten	1	kilo
wortel, ui prei, selderij (fijn)	250	gr.
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	5	
kruidnagels	2	
witte wijn	1	dl

Verhit een pan, voeg de olie toe en zet hierin de graten aan. Voeg de wups, de laurier, de gekneusde peperkorrels en de kruidnagels toe en blus af met de witte wijn. Schenk er 1 liter water bij en laat dit 30 minuten trekken (niet koken). Zeef de soep door een doek en kook in tot 3 dl fond.

## Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbothaasjes à 60 g	10	

Verhit vlak voor uitserveren olie in een pan en bak de heilbot aan elke kant ca. 3 à 4 min. Breng goed op smaak met zout en peper. Neem de vis uit de pan en houd warm. Gebruik de pan met bakvet voor de garnalen.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen (middelmaat)	10	

Pel de garnalen en bewaar de schalen en pantsers. Verwijder het darmkanaal en dep de garnalen droog. Bak voor het uitserveren de garnalen ca. 3 min in het bakvet van de heilbot en breng op smaak met zout en peper.

## Garnalensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenkoppen	0.5	pak
bleekselderij	6	stengels
sjalotten	2	
boter	5	el
witte wijn	1	dl
visfond	3	dl
kookroom	1	dl
noilly prat	30	ml

Maak de bleekselderij schoon en snijd in blokjes. Pel en snipper de sjalotten. Verhit 2 el boter en een flinke scheut olijfolie in een pan en rooster de garnalenkoppen en de schalen al roerend ca. 3 min. Voeg de bleekselderij en de sjalotten toe en bak ca. 3 minuten. Giet de wijn, de visfond en de kookroom erbij, breng aan de kook en laat ca. 15 min koken op laag vuur. Zeef de saus. Breng de saus op smaak met zout, peper en Noilly Prat. Bind indien nodig met beurre manié.

## Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
olijfolie	1.5	dl

Blancheer de basilicum en laat uitlekken. Verwarm 1,5 dl olijfolie en voeg de basilicum toe. Laat intrekken en afkoelen. Pureer de basilicumolie en zeef.

## Espuma van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel (de geschilde resten gebruikt van het hoofgerecht)	300	g
knoflook	1	teentje
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
kookroom	1.25	dl
olijfolie	0.5	dl
koolzuurpatronen	2	

Gebruik de restjes aardappel. Snijd de gewassen aardappels in blokjes. Kook de aardappel beetgaar in gezouten water met de knoflook, de tijm en de rozemarijn. Verwijder de tijm en rozemarijn. Doe de aardappels met 1 dl kookvocht, de room en de olijfolie in een blender. Breng op smaak met zout. Zeef het mengsel en giet in de kidde. Voeg 2 patronen toe en schud flink. Houdt warm en voor het uitserveren nog een keer goed schudden.

## Zalmkrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm	100	gr.

Droog de zalm op 100 graden op bakpapier, eventueel in een vorm (alu folie of iets anders zodat er een leuke vorm ontstaat).

**HOOFDGERECHT** Sucadeworstje van de BBQ met een crème van mosterd/droge worst, boerenkool-moelleux en gekonfijte Winterbok-ui

---

## Worstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sukade (geen magere) anders nog 100gr varkensgehakt toevoegen	1	kg
schapensnaar	5	meter
zout	10	gr.
kleurzout	3	gr.
zwarte peper	1	gr.
nootmuskaatpoeder	2	gr.
korianderpoeder	2	gr.
knoflook	1	teen
draad om de worst samen te binden		
houtschool		
gerookte boter	20	gr.

Rook de boter in de rookoven. Snij de sukade in repen van max 2,5 cm. Gebruik de vleesmolen voor fijnsnijden van het vlees met behulp van het middelste rooster. Voeg de kruiden en specerijen toe en gerookte boter en breng het vleesmengsel hoog op smaak. Vul voor een worstje 15 cm schapensnaar met het mengsel d.m.v. de worstenvulmachine. Bind de uiteinden aan elkaar met de uitstekende darm. Verhit de bbq naar 175 graden. Leg de worstjes op het rooster en braad ze in ongeveer 5 minuten op de bbq.

## Gekonfijte ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	400	gr.
winterbokbier	200	ml
honing	100	gr.
sojasaus	50	ml
steranijs	2	

Maak de uien schoon en snijd ze in ringen. Weeg alle ingrediënten af en kook samen in tot stroopdikte. Zeef de ui en bewaar het stroopje en ui.

## Boerenkool-moelleux

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
niet te grote aardappelen	20	
boerenkool	250	gr.
sjalotje	1	
knoflook	1	teentje
room	50	ml
boter	50	gr.
zout en peper		

Schil de aardappels en tourneer ze. Boor met een appelboor een gat voor in de aardappel. Gebruik een parisienne boortje om de aardappel verder uit te hollen zodat een randdikte overblijft van ongeveer een halve centimeter. Kook voorzichtig aardappel en kernen net niet gaar in een grote braadslee. en frituur deze vervolgens licht bruin. Fruit de sjalot en knoflook en stoof hierin de boerenkool gaar. Draai de boerenkool fijn met de room en de boter en breng op smaak met zout. Vul de aardappels met het boerenkoolmengsel en stop dicht met de kern. Houd warm tot uitgifte. Strooi wat boerenkool op een bakplaat en droog op 80 graden.

## Crème van mosterd en droge worst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloem olie	70	ml
chorizo	100	gr.
eiwit	100	gr.
yoghurt	200	gr.
dijjon mosterd	3	el

Snijd de chorizo zo fijn mogelijk op de snijmachine en droog in de oven op 70 graden met een pollepel tussen de deur zodat het vocht sneller ontsnapt. Meng de droge chorizo en zonnebloemolie in de thermoblender op 60 graden gedurende een uur. Zeef en koel af. Klop het eiwit stijf en meng met de yoghurt. Draai met behulp van een staafmixer de mosterd en chorizo olie onder het mengsel tot een gladde crème.

## Garni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
augurken	20	
zure uitjes	30	

Snijd de augurk brunoise en laat de uitjes heel.

## DESSERT Mandarijn uit de oven met VOC-kruiden, anijscrumble, appelflan en mascarpone-crème

---

### Mandarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	100	gr.
fijne suiker	150	gr.
mandarijnen	10	st
kruidnagels	8	st
kaneelstokjes	4	st
steranijs	4	st
kardemom peultjes geplet	4	st
mandarine napoleon	50	ml
sinaasappelsap	400	ml
koude boter	100	gr.

Verwarm een oven voor op 165 graden. Vet een schaal in en zet gepelde mandarijnen in het midden. Bestrooi met suiker en verdeel de specerijen rondom, giet hierbij het sinaasappelsap en de Mandarine Napoleon. Dek af met alufolie en bak gedurende 40 minuten terwijl de mandarijn onder staat. Vang het vocht op, zeef en reduceer dit tot een stroopje.

### Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bastognekoeken	100	gr.
amandelen	50	gr.
anijszaad	1	el
suiker	50	gr.
boter	50	gr.

Draai de bastognekoeken met de pulsknop in de keukenmachine samen met amandelen, anijs, suiker en boter tot grove kruim. Bak in de oven op 180 graden gedurende 20 minuten. Laat afkoelen. Zorg voor dunne laag op de bakplaat en houd de kleur in de gaten.

### Mascarpone-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mascarpone	500	gr.
poedersuiker	8	el
kaneelpoeder	1	el

Laat de mascarpone op kamertemperatuur komen. Roer los met poedersuiker en kaneel.

## Appelflan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	1	pakje
gesmolten boter	100	gr.
suiker	150	gr.
poedersuiker		
goudreinetten	3	
vanillesuiker	1	el
kaneel	1	tl
eieren	3	
maïzena	3	el

Bekleed een plaat met ovenpapier en beboter. Rol bladerdeeg uit en leg op het papier. Prik gaatjes in het deeg en bestrooi met poedersuiker. Zet in de oven op 150 graden gedurende 10 minuten. Schil de goudreinetten en boor het klokhuis er uit. Snijd in ringen van 5 mm en leg op het bladerdeeg. Meng vanillesuiker, kaneel en gesmolten boter, maïzena en eieren, klop en giet over de appels. Bak de flan nog 40 minuten op 160 graden.