

# 2024 april

CCN Limburg · Lente

---

## Aardappelwafel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
beemster valerie	1	kg
bloem	100	g
eieren	2	

- Schil de aardappelen en kook ze goed gaar. Knijp met de pureeknijper de warme aardappelen fijn, voeg de bloem toe en meng goed, voeg de eieren toe aan de nog steeds warme puree en meng goed. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat, etc.
- Vet het wafelijzer in met olie of bakspray, verwarm goed voor, doe voor dunne wafels ca 80 g beslag per wafel op het ijzer en spreid dit met een spatel. Sluit het ijzer en bak gedurende vijftien minuten tot lichtbruin en licht krokant met een zachte binnenkant. Snijd de wafels in balkjes van 4 x 2 vakjes.
- À la minute: frituur de wafeltjes in een laagje olie in de koekenpan tot juist krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Amuse 1 - Gepekeld zalm, mierikswortelcrème fraîche, zalmeitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalm (zonder vel)	200	g
middelgrote rode bieten	4	
zout		
suiker		
pastis		
crème fraîche		
stukje mierikswortel		
limoen	1	
(zwarte) zalm- of foreleitjes		

- Maak m.b.v. de sapcentrifuge sap van de bieten.
- Maak een pekel van 100 g rodebietensap, 20 g pastis, 5 g zout, 6 g suiker. Roer goed tot zout en suiker zijn opgelost. Reserveer de rest van het bietensap sap voor Amuse 2.
- Doe de zalm samen met de pekel in een bakje dat in de vacumeermachine past. Zet in de machine, stel in op 30 seconden of meer en sluit de machine. Zet de machine uit (0-knop) zodra de ingestelde vacumeertijd bijna verstreken is. Laat enkele minuten zo staan; zet de machine weer aan (1-knop). Herhaal dit proces drie keer.
- Rasp wat mierikswortel bij de crème fraîche. Rasp de schil van de limoen en houd apart. Verfris de crème met wat rasp van limoenschil en wat limoensap. Breng hoog op smaak. Doe in een spuitzakje en reserveer.
- Neem de zalm uit de pekel en droog met keukenpapier. Snijd dunne tranches en reserveer.

## Amuse 2 - Rode biet, aardappelen en een rood kwarteleitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote rode biet	1	
middelgrote vastkokende aardappel	1	
sjalotje	1	
grove mosterd		
witte balsamico-azijn		
kwarteleitjes (1 pp)	12	
bieslook		
maldonzout		

1. Schil de biet en snijd in een 'suiker' (zeer fijne brunoise). Kook de brunoise in wat bietensap tot juist beetgaar. Schil de aardappel, snijd in een 'suiker' en blancheer in kokend water tot beetgaar. Giet af, laat uitstomen en doe bij de biet.
2. Snijd de sjalot in een 'suiker' en voeg bij de biet. Maak de salade aan met weinig balsamico en grove mosterd. Reserveer.
3. Kook de kwarteleitjes in 2,5 minuut tot hard. Koel af in koud water, rol de eitjes in je hand of op het werkblad zodat de schaal breekt. Reserveer ze in bietensap.
4. Juist voor uitserveren: spoel de eitjes af onder stromend water en pel ze. Maak droog en serveer direct.
5. Snijd à la minute wat bieslook in superkleine ringetjes (hoe kleiner hoe beter)

## Amuse 3 - Asperges op klassieke wijze

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	2	
eieren	2	
boter	100	g
peterselie		
plakjes slagersbeenham van goede kwaliteit	2	

1. Breng de boter op kamertemperatuur.
2. Snijd de ham in zeer fijne brunoise.
3. Snijd van de asperge de punten af en reserveer die in koud water. Schil de rest van de asperge en kook juist beetgaar. Laat afkoelen, maak goed droog en snijd in fijne brunoise.
4. Kook de eieren hard in 10 minuten. Laat schrikken in koud water, pel ze en scheid het wit van de dooier. Prak het eiwit fijn (maar niet glad). Roer door de helft van de boter. Voeg zeer fijn gesneden peterselie en de brunoise van asperge en ham toe. Breng hoog op smaak en reserveer op kamertemperatuur.
5. À la minute: meng de gekookte dooiers met wat zachte boter en druk door een zeef. Keer de zeef om zodat de 'mimosa' er niet afvalt.
6. À la minute: snijd de aspergekoppen N/Z in zeer dunne schijfjes.

### Crème van eidooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	8	
zout		
neutrale olie		

1. Gaar de eieren in een waterbad van 63°C gedurende 90 minuten.
2. Koel de eieren terug op ijswater, pel ze, verwijder het eiwit. Doe de dooiers in een hoge beker, draai met wat olie op tot een gladde crème (bv. Met staafmixer). Breng op smaak met wat zout. Reserveer op kamertemperatuur in een spuitzakje.

### Bieslook-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bos bieslook (paar voor voorgerecht)		
neutrale olie		

1. Doe de bieslook over in een blender. Voeg olie toe en laat draaien tot de olie warm wordt (40 à 50°C). Giet op een doek in een zeef, zet in de koelkast en laat daar uitlekken.

### Gerookte boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter in blokjes	250	g
bakje met ijs		
rookoven met mot		

1. Richt de rookoven zo in dat er een bakje met ijs en daarop een schaaltje met boter in kan staan waarbij het deksel dicht kan.
2. Steek de rookmot aan en zet de oven op het vuur. Zodra er voldoende rookontwikkeling is: zet de oven van het vuur, doe er het bakje met ijs en daarop het schaaltje met boter in en sluit het deksel. Laat een halfuur staan. Zet de boter daarna in de koelkast. (Reserveer 50 g boter voor het volgende gerecht)

### Asperges (mise en place)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges (2 pp)	24	

1. Schil de asperges en bewaar de schillen. Doe 1 l water in een ruime koekenpan, leg de asperges hier in één laag in, dek af met een goed uitgespoelde theedoek, breng aan de kook en zet daarna meteen van het vuur laat nagaren onder de theedoek. (gebruik vanwege de hoeveelheid meerdere koekenpannen; de asperges mogen al in stukjes: zie opmaak). Reserveer het kookvocht.

## Asperge-room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
de aspergeschillen van vorige bereiding		
pot groentebouillon	350	ml
1 pakje room	200	ml

1. Doe de schillen, bouillon en room in een steelpan, breng aan de kook, zet van het vuur en dek meteen af met huishoudfolie. Laat zo lang mogelijk infuseren.

## Morilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote morilles (1,5 pp)	18	
gedroogde paddenstoelen	10	g
kipfilet	100	g
zout		
eidooier	1	
boter	30	g
(deel van) de gezeefde asperge-room van vorige bereiding		
deel van de zeeaster/lamsoor. rest voor garnering		

1. Was de morilles meerdere keren in lauwwarm water. Blancheer ze gedurende ca 90 seconden in wat aspergekookwater. (Reserveer ook dit kookwater). Dep droog, snijd de steeltjes af en gebruik die in de farce (volgende bereiding)
2. Draai de gedroogde paddenstoelen tot poeder (bv. Met vijzel). Snijd de kipfilet in blokjes en doe in de keukenmachine.
3. Voeg paddenstoelenpoeder, zout, steeltjes van morille, boter en dooier toe. Draai glad. Voeg voldoende aspergeroom toe om een goed spuitbare crème te bekomen.
4. Blancheer de zeeaster, koel terug, dep droog en hak fijn. Meng door de farce en doe in een spuitzakje.
5. Vul de morilles met de farce. Doe in een ovenschaaltje. Gaar ze in een oven van 150°C gedurende 12 minuten. Laat wat afkoelen en snijd ze N/Z doormidden. Reserveer.

## Asperge-roomsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote ui	1	
witte wijn	350	g
madeira	100	g
witte wijnazijn	100	g
tak tijm		
de asperge-room van eerdere bereiding		
de gerookte boter van eerdere bereiding		
eventueel: aardappelzetmeel of maïzena		

1. Maak de ui schoon en snijd in dunne halve ringen. Doe in een wijde (koeken)pan. Voeg wijn, Madeira, wijnazijn en tijm toe. Breng aan de kook en laat reduceren tot ca 20% van het volume. Passeer door een zeef.
2. Voeg de asperge-room toe en breng aan de kook. Klop er nu van het vuur de koude gerookte boter door. Dik eventueel wat op met aardappelzetmeel of maïzena. Houd warm maar laat niet meer koken.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	15	
blaadjes laurier	2	
stukjes folie	2	
kruidnagels	2	

1. Schil de asperges en snij de onderste delen af. Geef de schillen en afsnijdsels door aan de saus. Doe de asperges met de rest van de ingrediënten in ruim water en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat 20 minuten garen. Haal de asperges uit het vocht en snij in stukjes.

## Snijbonen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	750	gr.

1. Maak "spaghetti" van de snijbonen met behulp van een dunschiller.
2. Verwarm de "spaghetti" vlak voor het opdienen in een klontje boter.

## Edamame

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
edamame boontjes		

1. Blancheer de edamame boontjes zonder schil in gezouten water en doe direct over in ijswater.
2. Verwarm de boontjes vlak voor het opdienen in een klontje boter.

## Kokossaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
afsnijdsels van asperges		
kokosmelk	2	liter
tenen knoflook	2	
stengel citroengras	1	
sojasaus		
sesamolie		
limoen		

1. Breng aspergeafsnijdsels, knoflook, citroengras en kokosmelk aan de kook en laat tot de helft inkoken.
2. Zeef de saus en breng op smaak met sojasaus, sesamolie en limoensap.

## Tortilla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem tortilla's		

1. Snij de tortilla's in stukken en frituur krokant in een laagje olie.
2. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Kappertje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes		

1. Dep de kappertjes droog. Vlak voor het opdienen de kappertjes krokant frituren in een laagje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Kalfswang met Coquille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	300	gr.
druivenpitolie	3	dl
bearnaise extract	125	gr.
tabasco		
maizena	1	mespunt
hollandse asperge	10	st
vene cress	1	bakje
shimeji bruin	1	bakje
tomasu sweet and spicy soy		
kroepoek rode curry (hanos)	1	zak
kalfswang sous-vide (hanos)	1,5	kilo
coquille - ontdooit		

1. Verwarm de kidde met warm (niet heet) water. Indien de bearnaise saus te koud wordt gaat hij schiften.
2. Los een mespuntje maizena op in de bearnaise extract.
3. Meng het eigeel met het bearnaise extract en voeg een beetje zout en wat tabasco toe.
4. Klop dit geheel au bain-marie luchtig en gaar. Laat het water niet koken. Dooiers stollen bij 60 graden. Wordt de temperatuur te hoog dan krijg je een saus met klontjes.
5. Roer vervolgens zachtjes de druivenpitolie erdoor heen en breng verder op smaak.
6. Stort het geheel in een kidde, voeg twee patronen toe en zet weg op een warme plaats.
7. Schil de asperge en zet deze op in een pan met koud water, voeg hierbij een beetje suiker en flink wat zout toe.
8. Als het water kookt de asperges van het vuur halen, en in het kookvocht laten staan.
9. Spoel het gegeleerde vocht van de wang af onder een hete kraan en droog daarna goed.
10. Snijd de wang in plakken van 1 cm dikte.
11. Bak de kalfswang plak in een hete pan mooi krokant.
12. Zet weg op een warme plaats
13. Frituur de kroepoek op 180 graden in een paar seconden mooi krokant (kan ook eerder gefrituurd worden)
14. Laat uitlekken en uitharden op een doek.
15. Stamp vervolgens de kroepoek tot de gewenste grootte.
16. Snijd de shimeji paddestoelen los van de bundel.
17. Bak ze kort in een hete pan en breng op smaak met peper en zout en wat roomboter.
18. Bak de coquille in een hete pan met een scheutje olijfolie en blus af met sweet and spicy soy sauce.

## Witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	200	g

1. Smelt de witte chocolade au bain-marie en smeer uit op bakpapier.
2. Bak af in de oven op 130° C tot de onderkant goudbruin is. Dit duurt ca. 10 min.
3. Laat afkoelen en verkruimel.

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	4	
boter	50	g
suiker	10	g
citroenverbena		

1. Schil de asperges.
2. Meng de geschilde asperges met de suiker en stop ze samen met de boter en citroenverbena in een vacuümzak.
3. Gaar de asperges in de steamer op 85° C (of in een warmwaterbad met de Sous-vide) gedurende 40 min. koel.

## Sorbet van witte chocolade en citroengras

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
suiker	70	g
stengels citroengras	3	
witte chocolade	100	g
blaadjes gelatine (3 g)	2	

1. Kook het water samen met de suiker en het citroengras op tot een siroop: de suikerkorreltjes moeten opgelost zijn.
2. Roer de chocolade van het vuur onder de siroop.
3. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe.
4. Laat volledig afkoelen en draai in een ijsmachine tot sorbet.

## Asperge panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
room	4	dl
aspergeschillen		
suiker	100	g
vanillestok	1	
blaadjes gelatine (3 g)	3	

1. Zet de melk op met de suiker, room, vanillestok en aspergeschillen en breng zachtjes aan de kook.
2. Passeer de massa door een zeef en voeg de geweekte gelatine toe.
3. Giet in silicone vormpjes en laat de asperge panna cotta opstijven in de koelkast.

## Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	g
frambozencoulis (bvb. diepvries van boiron)	1	dl
rabarberstengels	3	

1. Schil de rabarber en snijd hem in gelijke stukken.
2. Kook de coulis op met de suiker en trek samen met de rabarber vacuüm.
3. Gaar de rabarber 30 min in de steamer op 80° C (of in een warmwaterbad met sous-vide) en koel.

## Voor de jus van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar-agar	2	g

1. Kook 2 dl jus uit de vacuümzak op samen met 2 g agar-agar.
2. Laat de massa afkoelen en mix glad.
3. Doe in een spuitflesje.

## Gedroogde asperge

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	3	
bloemsuiker		

1. Schil de asperges en trek ze met een dunschiller of mandoline in fijne sliertjes.
2. Bestrooi de sliertjes langs beide zijden met bloemsuiker.
3. Droog de slierten op een met bakpapier beklede bakplaat in de oven bij 80° C