

# 2024 september

CCN Limburg · Herfst

---



## AAN TAFEL GEROOKTE COQUILLE, ONDER DAKTUIN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge bospeentjes	200	g
wakamé	8	g
bosuitjes	5	
roomboter		
radijzen	5	
peper		
zout		
grote garnalen met kop	10	
coquilles	5	
olie		
bamboe prikkers		
olijfolie		
weckpotten of glazen met bordje	10	
grof zeezout		
stukjes houtskool	10	
rookmot		
gele afrikaantjes (bloemen)		
borage cress		

### DAKTUIN

1. Schil de bospeentjes, snijd ze in gelijke stukjes en stoom ze gaar.
2. Pureer de worteltjes met wat kookvocht of olie.
3. Doe over in een spuitzak en reserveer.
4. Blender de wakamé tot een crème, reserveer in spuitzakje.
5. Snijd iedere bosui in 6 stukjes van ongelijke lengte.
6. Bak de bosui gaar in de boter, kruid met peper en zout.
7. Snijd de radijzen in diverse kleine vormpjes (halve plakjes, blokjes, tonnetjes etc.) en reserveer in sterk gezouten ijswater.

### COQUILLE EN GARNAAL

8. Pel alleen het lijfje van de garnalen, laat de kop en het staartje zitten, verwijder het darmkanaal.
9. Bak de garnalen zeer kort, om en om in zeer hete olie.
10. Bak de coquilles (zodanig, dat je halve maantjes krijgt) in dezelfde hete olie om en om.
11. Kruid de garnalen en coquille met zout en peper.
12. Pas de maat van de prikker aan, zodat de deksel nog op de weckpot/glaasje past.
13. Halveer de coquilles en rijg samen met de garnaal voorzichtig op de prikker, platte kant van de coquille in de ronding van de garnaal.

### PRESENTEREN

14. Plaats de houtskool in een bakblik.
15. Steek de houtskool aan met de brander en laat goed gloeien.
16. Spuit op het deksel van de weckpot/bordjes dopjes wortelpuree en wakamé crème.
17. Plaats 3 stukjes bosui: liggend, schuin erover en rechtop (lijm vast met 1 v/d crèmes).
18. Laat de radijsjes uitlekken en verdeel de radijsjes over het tuintje.

19. Garneer met bloemblaadjes en blaadjes Borage cress.
20. Lepel er eventueel paar druppeltjes olie over.
21. Strooi een bedje zeezout in de weckpotten/glazen.
22. Breng de hete kooltjes over in de weckpot/glas op het zout.
23. Strooi over de hete houtskool een klein beetje rookmot.
24. Rookt het te weinig, druppel er dan wat olie op.
25. Steek de spiesjes in de pot, punt naar beneden kop van de garnaal omhoog.
26. Doe de deksel op het tuintje.
27. Plaats de weckpotjes/glazen op een langwerpige bord en presenteer.



## KURKUMA EI, ZWARTE KNOFLOOK GELEI, KAVIAAR, MIERIKSWORTEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillon, volgens basisreceptuur met 2 rode uien	1000	ml
tijm	2	tak
rozemarijn	2	tak
laurier	2	bl.
kruidnagels	2	
peperkorrels		
zwarte knoflook	3	bol
agar-agar	5	g
uien	350	g
olijfolie		
room	700	ml
citroensap		
zout		
agar agar	3	g
mierikswortel	30	g
peper		
zoete aardappels	2	
roomboter	250	g
gerookte paprikapoeder	15	g
zeer verse eieren	10	
gevogeltefond	1000	ml
kurkuma (koenjit)	2	g
azijn	20	ml
tobiko	1	potje

### ZWARTE KNOFLOOKGELEI

1. Begin direct met het maken van een donkere groentebouillon volgens basis receptuur.
2. Voeg hier echter ook aan toe: alle schillen van de zwarte knoflook en schillen van de rode uien, en de kruiden hier rechtsgenoemd: tijm, rozemarijn, laurier, kruidnagel en peperkorrels).
3. Laat 30 minuten trekken, giet door een puntzeef en schenk terug in een schone pan.
4. Voeg de zwarte knoflook toe aan de bouillon en breng tegen de kook aan en laat trekken op 80 °C voor 60 minuten. Breng hoog op smaak.
5. Passeer door een zeer fijne zeef en nog een keer door een passeerdoek.
6. Meet 1000 ml knoflook bouillon af, laat 700 ml iets afkoelen, de overgebleven 300 ml vermengen met agar-agar, laat 2 minuten zachtjes door koken en giet door een fijne zeef bij de afkoelende bouillon.
7. Blijf goed roeren!
8. Wanneer de bouillon voldoende is afgekoeld, zet alle borden uit op de bar, schenk in elk bord 100 ml knoflookbouillon, laat stijf worden

### UIENCRÈME

9. Pel de uien.

10. Snijd de uien in kwart ringen, zweet deze aan in wat olijfolie, voeg alle room toe en sterk inkoken. (duurt minstens 2 uur). Vocht moet bijna helemaal verdampt zijn.

11. Mix het ui/room mengsel. En laat afkoelen

12. Breng koud op smaak met zout, peper en citroensap, bewaar op kamertemperatuur.

13. Doe over in een spuitzak.

14. Mocht de crème niet voldoende stijf zijn, dan 500 ml afwegen en vermengen met agar agar. Even 2 mintuen aan de kook brengen en dan snel terugkoelen in de vriezer. In dit geval kun je volstaan met het plaatsen van een quenelle op de zwarte bouillon.

#### MIERIKSWORTELCRÈME

15. Rasp of maal de mierikswortel zeer fijn ('suiker' structuur). (Eenvoudig in de Thermomix: 1 minuut op stand 10)

16. Klop de room met de mierikswortel tot dikke yoghurt.

17. Breng op smaak met zout en peper en evt. nog mierikswortel. Breng hoog op smaak.

18. Doe over in een spuitzak. Bewaar koel.

#### AARDAPPEL STICKS

19. Klaar de boter.

20. Snijd de aardappels in alumettes (julienne). Eerst plakken op de snijmachine, stand 11, vervolgen met de hand afmaken.

21. Wentel de alumettes direct door gerookte paprikapoeder, laat opdrogen.

22. Bak deze in alle geklaarde boter, tot volledig droog.

23. Bewaar op papier in de warmhoudkast. Moeten knapperige frietjes worden.

#### KURKUMA EI

24. Los in de gevogeltefond de kurkuma, zout en azijn op.

25. Houdt het vocht net kokend en pocheer in de fond 2 à 3 eieren tegelijk, zorg dat de dooier zacht blijft (baveaux) (ongeveer 3 minuten).

26. Schep de gepocheerde eieren op een plateau met wat water of bouillon, laat afkoelen tot handwarm.

#### PRESETEREN

27. Spuit of plaats de afgekoelde uiencrème in het midden op de knoflookgelei.

28. Leg het kurkuma ei op de uiencrème.

29. Spuit mierikswortel crème toefjes rondom.

30. Garneer met de toefjes Tobiko.

31. Garneer het ei met de aardappel alumettes.

**VISGERECHT** TONIYN MET KORST VAN PISTACHE EN PAPAYA SALSA, AVOCADOCRÈME EN  
BANANEN CHIPS

---

## TONIJN MET KORST VAN PISTACHE EN PAPAYA SALSA, AVOCADOCRÈME EN BANANEN CHIPS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn	750	g
olijfolie	30	ml
pistache noten	100	g
citroen	1	
dijon mosterd	30	g
zout		
peper		
bakpapier	1	vel
plasticfolie		
komkommer	1	
grote papaja's (rijp)	0.5	
mango's (rijp)	1	
rode pepers	1	
gember	2	cm
rode ui (klein)	1	
limoenen	2	
vissaus	20	ml
poedersuiker	12	g
citroensap	30	ml
rijpe avocado	1	
limoen	0.5	
mosterd	3	g
zeezout		
sushiazijn		
groene bakbananen (geel/groene bakbananen zijn hartig)	2	
zonnebloemolie		
maldon zout		
gemengde sla		

### TONIJN

1. Verdeel de tonijn in 3 gelijke repen (bijvoorbeeld 1/3e overdwars en het andere deel in de lengte).
2. Bestrijk de tonijn met olie en strooi peper en zout erover.
3. Verwarm een grill (pan).
4. Bak de tonijn kort aan alle zijden mooi bruin, niet langer dan 2 of 3 minuten.
5. Leg de tonijn gedurende minstens 0,5 uur afgedekt in de koeling.
6. Maal de noten fijn en rasp de schil van de citroen, meng en strooi gelijkmatig op een vel bakpapier.
7. Leg 2 of 3 vellen plasticfolie op het werkblad.

8. Bestrijk de tonijn aan alle kanten met mosterd. Rol vervolgens over het notenmengsel zodat alle zijden goed bedekt zijn.
9. Leg de tonijn op een vel plasticfolie en rol strak in het folie.
10. Leg de tonijn zo lang mogelijk in de koeling.

#### SALSA

11. Schil de komkommers, snijd overlans door en verwijder het zaad. Snijd in blokjes van 0,5 cm.
12. Schil de papaja, snijd overlans door, verwijder de pitten en snijd in blokjes van 0,5 cm.
13. Snij de mango aan beide zijden langs de pit. Snijd beide helften in een blokjes vorm (0,5 cm) en verwijder de blokjes van de schil.
14. Verwijder de pitjes uit de rode pepers en snijd die in fijne ringetjes.
15. Schil de gember en rasp deze fijn.
16. Schil de ui en snij fijn.
17. Rasp de schil van de limoenen en knijp het sap uit.
18. Doe alle ingrediënten in een grote kom. Meng goed en breng op smaak met citroensap, zout en peper.
19. Dek de kom af en zet gedurende minstens 1 uur in de koeling zodat de smaken goed kunnen mengen.

#### AVOCADOCRÈME

20. Halveer de avocado en verwijder de pit.
21. Schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil.
22. Rasp de schil van de limoen en pers het sap uit.
23. Doe de avocado samen met de rasp en sap van de limoen, de olijfolie, de mosterd in een kom.
24. Proeven en eventueel nog wat sushiazijn toevoegen.
25. Pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper.
26. Vul een spuitzak met een brede smalle spuitmond met de crème. Druk er zoveel mogelijk lucht uit om verkleuren te voorkomen.
27. Bewaar in de koelkast.

#### BANANEN CHIPS

28. Verwarm de olie in de frituurpan op 175°C.
29. Schil de bananen.
30. Snijd in de diagonaal zo dun mogelijke plakken.
31. Bak de banaan plakken in de frituur mooi goudbruin.
32. Laat uitlekken op keukenpapier.
33. Bestrooi met gekneusd Maldon zout.

#### PRESENTEREN

34. Neem de tonijn uit de koeling en haal de folie eraf.
35. Snijd de tonijn in plakken van ongeveer 1 cm.
36. Doe wat fijn gescheurde gemengde salade op het bord.
37. Leg 3 plakken tonijn in waaivorm bij de sla.
38. Leg een bergje salsa aan de voet van de waaier.
39. Leg een of twee bananen chips bij de salsa.
40. Spuit enkele dotjes avocadocrème rond de tonijn.

**HOOFDGERECHT** CUBAANS GEMARINEERDE GEITEN RACK MET CARIBISCHE GROENTEN,  
MANGOSAUS EN FUNCHI HASÁ

---

## CUBAANS GEMARINEERDE GEITEN RACK MET CARIBISCHE GROENTEN, MANGOSAUS EN FUNCHI HASÁ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geitenbok racks	4	
paprikapoeder	10	g
zwarte peperkorrels	10	
zout	8	g
knoflookpoeder	1.5	g
uienpoeder	1.5	g
korianderpoeder	3	g
dille gedroogd	1	g
chilipepervlokken	1	g
sinaasappel	1	
olie zonnebloem	20	ml
limoen	2	
oregano gedroogd	1	g
komijnzaad	2	g
kalfsfond	600	ml
mango	2	st
boter	40	g
knoflook	4	tenene
uien	2	
rode wijn	100	ml
witte wijn	200	ml
honing	15	g
koude boter	75	g
gember	3.5	cm
korianderzaad	3	g
kruidnagels	1	
kaneelstokje	3	g
cayennepeper	1	g
kurkuma	2	g
mosterd	5	g
zonnebloemolie	13	ml
zoete aardappel	350	g
pompoen	350	g
rum	40	g
groentebouillon	250	ml
kleine bananen	5	
maiskolven (vers)	3	

gele maismeel (harina p.a.n.)	200	g
water	600	ml
rozemarijnpoeder		
geraspte oude kaas	20	g
frituurolie		
bieslook	1	bos
geraspte verse kokosnoot		
maldon zout		

#### GEMARINEERDE GEITENBOK RACK

1. Meng het paprikapoeder, geplette peperkorrels, zout, knoflook- en uienpoeder, koriander, dille en chilipeper in een kom.
2. Doe het komijnzaad in een braadpan totdat het zaad bruin is en doe in een kom.
3. Trek zestes van de sinaasappel en de limoen.
4. Pers de sinaasappel en limoen uit en voeg bij de komijn samen met de zestes en zonnebloemolie. Voeg de oregano toe en het kruidenmengsel meng goed door elkaar.
5. Smeer de racks in met de marinade.
6. Vacuümeer de racks en zet gedurende minstens een half uur in de koelkast.
7. Verwarm de oven voor op 200 graden
8. Haal de racks uit de marinade, droog af en bak gedurende 6 tot 8 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 63°C.
9. Laat gedurende 10 minuten rusten onder aluminiumfolie.

#### MANGO SAUS

10. Snijd de mango's aan beide zijden langs de pit door. Snijd de schil rond de pit weg en snijd het vruchtvlees van de pit.
11. Maak uit de "wangen" van de mango's bolletjes met een pommeparisienneboor (2 per persoon). Haal de rest van de mango uit de schil.
12. Pureer de restanten van de mango zeer fijn met een staafmixer en zeef de puree.
13. Doe de boter in een sauspan en fruit hierin de fijngehakte ui en knoflook aan.
14. Blus af met de rode- en witte wijn en de jus de veau en voeg de honing toe. Laat dit mengsel inkoken tot een licht stroperige massa. Passeer door een zeef.
15. Voeg nu beetje bij beetje de mangopuree toe.
16. Maak de saus voor het opdienen opnieuw warm en sla er klein klontjes boter beetje bij beetje bij.

#### CARIBISCHE GROENTEN

17. Pel de ui en knoflook en snijd fijn. Schil de gember en snijd in stukken. Pureer de ui, knoflook en gember met een staafmixer.
18. Maal het korianderzaad samen met de kruidnagels en de kaneel fijn.
19. Voeg de cayennepeper en kurkuma toe.
20. Verhit de olie in een pan en bak hierin de uienpasta gedurende 2 minuten.
21. Voeg de in blokjes gesneden pompoen toe en bak aan, na ongeveer 4 minuten de zoete aardappel erbij.
22. Schep de gemalen specerijen erdoor en de mosterd.
23. Voeg vervolgens de rum en de bouillon toe en laat de groenten sudderen totdat ze nog altijd een bite hebben.
24. Laat de groente uitlekken en houd warm.

#### MAIS EN BANANPUREE

25. Leg de banaan op folie en verhit op de grill tot de schil strak gaat staan.

26. Pel de bananen, pureer deze en reserveer.
27. Grill de maiskolven
28. Snij de kolven in schijven en voeg boter en weinig zout toe

#### UNGI HASÁ

29. Breng het water samen met het zout en de boter aan de kook.
30. Haal de pan van het vuur en voeg langzaam de mais meel toe onder voortdurend roeren.
31. Voeg wat rozemarijn toe en de oude kaas en blijf enkele minuten roeren om klonten te voorkomen Voeg eventueel nog wat water toe om een smeuiġe massa te krijgen.
32. Leg folie op een groot bakblik en stort het maismengsel daarop uit.
33. Dek af met een licht bevochtigde siliconenmat en rol met een deegroller tot een plak van de dikte van friet.
34. Laat de Funchi afkoelen en opstijven.
35. Snijd de plak nu in repen van friet dikte en maak friet van 8 cm lang, of steek er rondjes uit.
36. Verhit de frituurolie en bak de frietjes/rondjes mooi bruin. Laat op papier uitlekken.

#### PRESETEREN

37. Neem voorverwarmde borden. Schep wat groenten op de borden.
38. Portioneer de geitenracks en leg ze half op de groenten.
39. Schik er wat frieten bij en bestrooi met wat Maldon zout.
40. Schep wat saus naast het vlees en leg daar 2 mango bolletjes in.
41. Smit wat bananenpuree erbij en leg er de maisschijven bij.
42. Strooi wat fijngesneden bieslook over de mango bolletjes en strooi wat geraspte kokosnoot over het bord.

**DESSERT** CASSAVE PONE, ANANAS-KOKOS IJS EN MET RUM GEÏNJECTEERDE ANANAS EN  
GEBAKKEN BANAAN

---

## CASSAVE PONE, ANANAS-KOKOS IJS EN MET RUM GEÏNJECTEERDE ANANAS EN GEBAKKEN BANAAN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas op sap uit blik	850	g
kokosmelk	580	g
vanille pasta	5	g
melkpoeder	20	g
kokosmelk poeder	20	g
eieren	3	
caribische rum	30	ml
suiker	10	g
cassave	480	g
kokosnoot	100	g
bloem	75	g
flespompoe	130	g
bruine suiker	150	g
kaneel	2	g
nootmuskaat	1	g
boter	25	g
geëvaporeerde melk	250	ml
bakpoeder	10	g
geraspte gember	10	g
rozijnen	75	g
ananas	1	
caribische rum	45	ml
bakbanaan (groen/zwart)	2	
olie		
rode bosvruchten (diepvries)	250	g
citroen	1	
gecondenseerde melk	2	bl.
gepasteuriseerd eigeel	90	g
zeer sterke koffie	15	ml
geraspte kokosnoot	25	g
muntblaadjes		
rode bessen coulis		
rode besjes	10	takjes

### ANANAS-KOKOSIJS

1. Giet de ananas met het sap in een pan en laat het zacht sudderen voor 20 minuten, totdat het meeste van het sap is verdampt. Zet de ananas in de koeling.
2. Meng in een pan 350 gr kokosmelk, de suiker, het gedroogde melkpoeder en de kokosmelk

poeder.

3. Zet op het vuur en breng aan de kook onder voortdurend roeren.
4. Splits de eieren en sla het eigeel goed los.
5. Voeg langzaam onder voortdurend roeren 50 ml van het mengsel bij het eigeel en giet dan het eigeel terug in de pan bij de rest van het mengsel.
6. Neem van het vuur en roer de rest van de kokosmelk erdoor.
7. Voeg de vanille pasta toe en meng goed.
8. Doe het mengsel in een blender samen met de gekoelde ananas en het sap en blend tot een gladde massa.
9. Giet de massa in een kom en zet in de vriezer om af te koelen.
10. Als de massa voldoende is afgekoeld giet het in de ijsmachine en draai er ijs van.
11. Giet aan het eind, als het ijs nog licht vloeibaar is, de rum toe. Deze moet goed mengen.
12. Doe het ijs in een kom en bewaar in de vriezer.

#### CASSAVE PONE

13. Verwarm de oven voor op 180°C.
14. Breek de kokosnoot open, verwijder het vruchtvlees en schil de dunne bruine schil. Rasp het witte vruchtvlees op een fijne rasp.
15. Schil de cassave en pompoen en rasp deze.
16. Smelt de boter.
17. Doe de kokosmelk, bruine suiker, bloem, kaneel, nootmuskaat, gesmolten boter, melk, bakpoeder, gember en vanille pasta in een grote kom en roer goed tot de suiker is opgelost.
18. Meng nu de geraspte cassave, kokosnoot, rozijnen en pompoen door het mengsel.
19. Giet het mengsel in een ingevet bakblik groot genoeg om de massa 1 cm dik te maken.
20. Zet het bakblik in de voorverwarde oven en laat bakken totdat het van binnen droog is. Dit zal ongeveer 1 uur duren.
21. Haal de pone uit de oven en laat afkoelen.

#### GEÏNJECTEERDE ANANAS

22. Schil de ananas en snijd de ananas in 20 mooie lange plakken. Snijd de harde kern van elk part af.
23. Leg de ananas parten in een kom en giet er de rum en de suiker over. Roer goed om zodat de ananas aan alle kanten bedekt is.
24. Dek de kom af zodat de rum niet verdampt.
25. Laat de ananas parten tenminste 10 minuten marineren.
26. Verwarm een grill voor en leg de ananas parten op de hete grill. Bak de ananas aan alle zijden mooi bruin.
27. Serveer de ananas direct warm.

#### GEBAKKEN BANAAN

28. Schil de bananen.
29. Snijd de bananen in de lengte in plakken van max. 4 mm.
30. Verhit de olie in een pan.
31. Bak de banaanplakken aan beide zijden mooi bruin.
32. Laat de plakken banaan uitlekken op keukenpapier.
33. Draai van elke plak een mooie vorm.

#### RODE BESSEN COULIS

34. Pers de citroen uit. Doe het fruit met de suiker en citroensap in een pannetje.
35. Kook op een middelhoog vuur totdat het moes is.
36. Haal het sap door een zeef (vergeet de puree aan de onderkant van de zeef niet!).
37. Laat afkoelen en doe in een spuitzak.

#### PONCHE CREMA

38. Klop het eigeel in een kom totdat het bijna wit van kleur zijn.
39. Meng de geklopte eierdooiers met de overige ingrediënten.
40. Roer het geheel goed door.
41. Zet in de koeling tot gebruik.
42. Indien goed afgesloten zijn, blijft de Ponche Crema zeker 2 weken goed.

#### PRESENTEREN

43. Steek rondjes uit de pone van ongeveer 7 cm en leg op een bord.
44. Leg naast de pone 2 stukken ananas op elkaar. Leg een plak banaan naast de pone. Leg een bol ijs op de pone.
45. Spuit 3 dotjes rode bessen coulis naast de pone.
46. Strooi geraspte kokosnoot over het geheel.
47. Garneer met de muntblaadjes en het de helft van een takje rode bessen.
48. Serveer samen met een glaasje Ponche Crema versierd met de rest van de rode bessen.