

2024 december

CCN Limburg · Winter

VOORGERECHT Ijs van gerookt zalm, komkommer en dillemosterdsaus

Ijs van gerookte zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	5	
suiker	35	g
melk	5	dl
forum chardonnay azijn	1.5	eetlepel
gerookte zalm	125	g

Roer de eidooiers glad met de suiker en een scheutje koude melk. Breng de rest van de melk aan de kook en voeg een deel langzaam al roerend toe aan het dooiermengsel. Giet alles in de pan en laat binden. Niet koken!! Giet onmiddellijk in een koude schaal en laat afkoelen. Voeg de Chardonnay azijn en de grof gesnipperde zalm toe en draai alles fijn in de keukenmachine. Laat de compositie 8 uur rijpen in de koelkast. Draai er ijs van in de sorbetière. Bewaar in de diepvries en zet 1-1 ½ uur voor gebruik in de koelkast.

Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chardonnay azijn	0.5	dl
sushi azijn	0.5	dl
olie	2	el
komkommer	1	

Los de suiker op in de azijn en klop er de olie door. Verwijder het zaad uit de komkommer en snijd in kleine brunoise (zeer kleine blokjes). Zet de komkommerblokjes 8 uur in de marinade. Laat uitlekken.

Dille-mosterdsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	eetlepel
dyon mosterd	1	eetlepel
witte chardonnay azijn	1	koffielepel
zonnebloemolie	2	dl
fijngehakte dille	1	eetlepel

Meng de honing, mosterd en de Chardonnay azijn. Voeg al kloppende de olie en tot slot de dille toe.

Voor de duiven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge hoeveduiven	10	

Reinig de 4 duiven, fileer de duivenborstjes eruit en versnijdt de karkassen. Kort voor het uitserveren: Sauteer de duif zeer kort en gaar ze verder gedurende 4 minuten in de oven op 120° C naar een kerntemperatuur van 58°C. De duif moet nog saignant zijn. Versnijdt de duif en plaats mooi op het bord.

Voor de saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
demi-glace	100	ml
boter	100	g
mire-poix		
bouquet garni		

Bak de karkassen aan (of kleur ze in de oven). Voeg de mire-poix en het bouquet garni toe. Zet net onder water en laat een half uur pruttelen. Zeef door. Kook de bekomen fond in samen met de demi-glace tot een mooie glacé. Zet weg. Verwarm de fond en monteer met boter.

Voor het gelakt spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
katenspek (of breydelspek)	250	g
pijnboompitten	100	g
luikse siroop		
chardonnay azijn		

Cutter de pijnboompitten grof en doe er zout op. Snij het spek in balkjes van 1,5 à 2 cm zijde en smeer deze aan één kant in met een mengeling van Luikse siroop en chardonnay azijn. Strooi de pijnboompitten op het spek en bak het krokant in de oven op 180° C gedurende 4 minuten.

Voor de gemarineerde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
xeres azijn	1	dl
suiker	50	g

Versnijdt de ui in fijne repen. Breng de Xeres azijn aan de kook met de suiker tot deze laatste is opgelost. Giet de kokendhete azijnsiroop op de reepjes ui en laat trekken.

Voor de snijbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	5	
sjalot	1	

Snij de snijbonen in blokjes. Blancheer ze in kokend, gezouten water en koel af in ijswater. Smeer de snijbonen in boter samen met een fijngehakt sjalotje. Kruid naar smaak met peper en zout.

Voor de veldsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele blaadjes veldsla (spinazie)		
knoflook	1	teentje
ui	1	

Smeer de fijngesneden ui samen met de veldsla en de fijngesnipperde knoflook.

Voor de rösti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frietaardappelen	2.5	
peper		
zeezout		
nootmuskaat		
olijfolie		

Rasp voor de rösti de aardappelen en kruid ze stevig met peper, zeezout en nootmuskaat. Bak ze aan in een hete Tefalpan met flink wat olijfolie tot ze goudbruin zijn. Druk goed aan en keer om zoals een pannenkoek. Het moeten rondjes worden van 5 centimeter doorsnede (ligt onder de sla op de foto)

Voor de taco krokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	25	g
water	350	g
zonnebloemolie	100	g
zout	2.5	g

Meng alle benodigdheden samen en bak in een Tefalpan. Het deeg moet zeer krokant gebakken worden. Koel af op keukenrol. Deze taco's zien eruit als Brugse kant en zijn multi inzetbaar. Zo kan je ze voor bij vis op smaak brengen met bijv. curry of komijn.

Ossenstaartsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenstaart in stukken	1	
wortel	2	
ui	2	
prei	1	
selderij	0.5	bosje
tomatenspuree	1	el
van de bouillon	1	liter
eiwitten	2	
rundergehakt	150	g

Leg de ossenstaart in een braadslee. Plaats deze in een oven van 220°C. Zodra het vlees mooi gekleurd is, groenten en een lepel tomatenspuree toevoegen. In totaal ca 15 minuten bakken en dan in een hogedrukpan overbrengen. Voeg de selderij toe. Vul met koud water tot aan de max-streep. Doe dit met een maatbeker zodat je de hoeveelheid water hebt gemeten en voeg 0,5% zout toe (dus 5 g per liter water). Breng aan de kook. Laat onder druk (plaat op 4) ?? 1,5 uur garen. Koel de pan door over de helft van het deksel koud water te laten lopen (pan schuin onder kraan houden). Zeven (groente verwijderen, vlees bewaren voor de bitterballetjes en om de soep te garneren) en 1 liter van de bouillon clarifiëren met eiwit en gehakt. Clarifiëren Meet een liter bouillon af. (Houd in elk geval 250 ml en 500 ml apart voor het mosterdschuim en de roux voor de bitterballen, dit hoeft niet geclarifieerd te worden.) Meng het eiwit en het gehakt. Doe dit in koude te clarifiëren bouillon. Zet de pan op half hoog vuur en roer de inhoud goed door. Zo lang het niet warm is moet je af en toe roeren om te voorkomen dat de eiwitten aan de bodem vastzetten en aanbranden. Bij 68 graden niet meer roeren, dan stollen de eiwitten. Laag zetten, niet laten koken. De eiwitten en het vlees klonten samen en nemen het 'vuil' uit de bouillon mee omhoog. Er vormt zich een vaste eiwitkoek op de bouillon. Laat hem een half uur trekken, dan stollen alle eiwitten. Nu kun je de hoed er voorzichtig afscheppen. Daarna de bouillon opnieuw passeren door een doek.

Puree van Edamame

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
edamame	300	g
crème fraîche	100	g
panko		
zout en peper		

Kook de bevroren edamame boontjes 15 seconden met een klein bodempje water en pureer in de magimix (keukenmachine) met de crème fraîche, breng op smaak met peper en zout. Voeg indien nodig op het laatst wat grove panko (hoeveelheid op gevoel) toe om een wat steviger massa te krijgen.

Mosterdschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossentaart bouillon	250	ml
agar agar	3.5	g
room	60	g
mosterd	3	el

Breng de bouillon met de agar agar aan de kook en laat 2 minuten zachtjes doorkoken. Haal van het vuur en monteer met de staafmixer terwijl je de mosterd en room toevoegt en proeft. Wanneer deze te bitter is wat ahornsiroop toevoegen. Vul een kidde met de massa en gebruik 3 patronen. Bewaar op +/- 50 C

Bitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
bloem	100	g
gelatine	2	blok
eidooiers	2	
room	50	g
gesneden peterselie	1	el
bouillon	500	ml
zeezout		
nootmuskaat		
zwarte peper		
mosterd		
eiwit		
fijn paneermeel		
grof paneermeel		

Laat het vlees iets afkoelen en pluk van de botten. Snijd het fijn. Smelt de boter. Voeg, wanneer deze bruist, van het vuur af, de bloem erbij. Roer goed door en zet terug op het vuur. Garen en van het vuur af de 500 ml bouillon toevoegen. Weer terug op het vuur zetten en al roerende 10 minuten garen (de ragout mag niet meer melig smaken). 2 blaadjes in koud water geweekte gelatine uitknippen en er van het vuur af doorheen roeren. Vervolgens 2 eidooiers met de room mengen en toevoegen. Zout, nootmuskaat en 1 tl mosterd toevoegen. Proeven, het moet hoog op smaak zijn. 400 gr Ossentaart toevoegen en doorroeren. Op een plaat met bakpapier dun uitsmeren en met folie afgedekt in de vriezer zetten, voor snelle afkoeling. Daarna goed door roeren tot een gladde massa. Met een kleine maat ijstang balletjes maken en door de fijne paneer rollen. Vervolgens door het met een snufje zout losgeklopte eiwit en dan door de grove paneermeel. Frituur op 185 C gedurende ca 2 ½ minuut. Laat uitlekken op een stukje papier en houd warm.

Gepaneerde knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote knolselderij	1	
mosterd		
bloem		
ei		
paneermeel		
frituurvet		

Snijd de knolselderij in plakken van 1-2 cm. Steek de plak knolselderij uit met een ronde uitsteker. Smeer de plak in met mosterd. Haal de plak door het meel. Haal de plak door een geklopt ei met een druppeltje olie. Haal door het paneermeel. Bak de plak in de frituurvet.

Wild

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstuk	500	g
haasrugfilet	500	g
everzwijn	500	g

Vacuümeer het vlees in aparte zakken. Gaar sous vide: Hert biefstuk 150g 52°C 60 minuten, Everzwijn biefstuk 150g 60,5°C 20 minuten, Haasrugfilet 140 g 55°C 25 minuten. Bak voor het opdienen in geklaarde boter een maillard korstje. Bak elke kant 30 seconde.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
port	4	dl
wildfond	4	dl
koude boter	100	g
chocolade	75	g
rozemarijn	1	takje

Reduceer de port en fond met de rozemarijn tot de helft. Voeg dan de chocolade toe. Breng op smaak met peper en zout. Monteer de saus vlak voor het opdienen met koude boter

Cranberries

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus d'orange	2	dl
suiker	150	g
cranberries	275	g

Verwarm de jus d'orange en los de suiker er in op. Voeg de cranberries toe en kook deze 10 minuten totdat alle cranberries geknapt zijn. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	500	g
boter	50	g
kippenbouillon	4	dl

Maak de spruitjes schoon en stoof ze in een wok in de boter. Voeg op wijze van risotto elke keer een scheut kippenbouillon toe en roer tot ze beetgaar zijn. Smaak af met nootmuskaat.

Champignons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote champignons	10	

Maak de champignons schoon. Gaar de champignons in een droge pan

Cranberries gekookt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gram

Meng de boter met cranberriescompote. Rol de boter op in alufolie en leg koud weg. Snijd een plak van boter en leg op de champignon.

Zuurkoolkroketten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
zuurkool	500	g
aardappelblokjes	500	g
katenspek (gebakken)	200	g
boter	100	g
bloem	100	bloem
witte wijn	75	ml
bouillon	150	ml
zout		
versgemalen peper		
nootmuskaat	1	tl
eiwitten	6	
paneermeel		
olie om te frituren		

Pel en snipper de sjalotten. Snijd de zuurkool iets fijner. Kook de aardappelblokjes en prak ze fijn. Snijd het katenspek in klein en bak uit. Smelt de boter en fruit de sjalotten ca 2 minuten. Voeg in een keer de bloem al roerend toe en laat de bloem gaar worden. Voeg de witte wijn toe. Schenk al roerende de bouillon erbij en roer tot een gladde dik gebonden saus. Laat ca 10 minuten zachtjes koken. Roer de aardappel, zuurkool en katenspek door de Saus. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat en neem de pan van het vuur. Schenk de ragout uit op een met water omgespoelde bakplaat of ruime ovenschaal. Laat afkoelen en in minimaal 8 uur opstijven in de koelkast. Vorm van de ragout met bebloemde handen kroketjes van 2 bij 5 cm. Klop de eiwitten los in een schaal en strooi bloem en paneermeel in twee schalen. Haal de kroketjes eerst door het meel vervolgens door het losgeklopte eiwit en ten slotte door het paneermeel. Verhit de olie tot 180 graden en frituur de kroketjes in porties goud bruin en gaar.

Vanille ijs bonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g
oreo koekjes	140	g

Verwarm de boter. Kruimel de oreo koekjes fijn. Voeg toe aan de boter. Vul siliconevormen met laagje koekkrum en druk goed aan.

Vanille ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
volle of halfvolle melk	500	ml
eierdooiers	5	
suiker	150	g
slagroom	250	ml
pure chocolade	100	g
room	50	ml

Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het \pm 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk. Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel. Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80°C. Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in \pm 1 uur tot ijs. Vul de vormpje tot net over de helft aan met vanille ijs en zet 15 minuten in de vriezer. Maak in tussentijd chocolade ganache. Smelt de chocolade en voeg de room toe. Haal de siliconenmallen uit de vriezer en giet voorzichtig ganache op het ijs tot net onder het randje. Laat minimaal 2 uur opstijven in de vriezer.

Madagascar Chocoladesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	435	g
glucosesiroop	98	glucosesiroop DE 40
kristalsuiker	141	g
cacaopoeder	22	g
callebaut madagascar chocolade	304	g

Verwarm het water en los de glucose op. Meng de suiker en de cacaopoeder. Voeg toe aan het watermengsel. Kook het geheel op. Haal van het vuur. Voeg de chocolade toe en mixen.

Slagroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	0.5	l
suiker	50	g
vanillestokje	0.5	

Meng de slagroom met de suiker en merg van vanillestokje

Tuile cacao

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
glazuursuiker (poedersuiker)	125	g
zachte boter	45	g
bloem	35	g
cacaopoeder	15	g
koude koffie	50	g

Mix alle ingrediënten. Laat 30 minuten opstijven in de koeling. Strijk een dun laagje uit op de mal en bak in porties 8 minuten op 160°C in de oven

Crumble witte chocolade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	100	g

Karamelliseer de witte chocolade ongeveer 5/8 minuten in een oven van 180°C. Kruimel de gekaramelliseerde chocolade en laat afkoelen.

KOFFIE Koffie met Friandise

Koffie met Friandise