

2025 maart

CCN Limburg · Lente

Stroopwafel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	240	g
suiker	120	g
zachte boter	180	g
kaneel	3	g
zout	2	g
melk	100	g
ei	60	g

1. Draai de boter met de mixer tot zalvig, voeg daarna de suiker, zout en kaneel toe. Na enige tijd de melk en ei toevoegen, en als laatste de bloem. 2. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. 3. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak het om en om in ca. 4 minuten mooi gaar. 4. Haal uit de wafelbakker en leg op siliconemat en steek er 2-3 rondjes uit, laat afkoelen.

Trostomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
trostomaatjes (mini, aan steel)	10 x 3	
olijfolie		
zout en peper		

5. Knip van de tros tomaatjes een takje met 3 tomaatjes per persoon. Was voorzichtig de trostomaatjes. 6. Geef de tomaatjes een klein kerfje aan de bovenkant, dan kan het velletje omkrullen. 7. Leg de trosjes op een bakplaat, besprenkel met goede olijfolie en maal zwarte peper en zout erover. 8. Plaats in een hete oven van 180°C voor een aantal minuten. Als de velletjes niet omgekruld zijn, dan met een mesje omkrullen. 9. Bewaar lauwwarm.

Geitenkaas en balsamicostroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	300	g
bloemenhoning	40	g
balsamicoazijn	200	ml
suiker	150	g
crème fraîche	50	g

10. Geitenkaas samen met de honing glad roeren. 11. Doe over in een spuitzak met een kartelmondje. 12. Balsamico en suiker inkoken tot een mooie siroop (test op een koud bordje of de siroop nog loopt).

Presenteren

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
honey cress		

13. Neem een wafel smeer hier wat balsamicostroop op. 14. Spuit er vervolgens een rozet geitenkaas op en dek half af met een tweede wafel. 15. Plaats in een schaal, garneer met takje tomaten en een cressje. 16. Maak het geheel af met een sliertje balsamicostroop.

Tongrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote sliptongen	6	
courgettes	2	
verse majoraan		

1. Fileer de sliptongen. Leg de vis met de huid naar boven en de staart naar je toe op een plank. Snijd met een scherp mes de kop weg. Snijd dan in een rechte lijn van staart tot kop tot op de ruggengraat. Steek de punt van een fileermes bij de kop onder het vlees en werk van kop tot staart. Houd het mes bijna plat tegen de graten en maak de visfilet los met een schrapende beweging. Doe dat ook met de andere filet en de twee filets aan de andere zijde. 2. Verwijder eventueel losse graatjes met een (vis)pincet. Leg de filet met de velkant naar beneden en de staart naar je toe op een plank en pak de filet bij de staartkant. Steek hier een puntig plat mes tussen het visvlees en het vel en snijd met een zagende beweging de filet los, terwijl je het vel strak houdt. 3. Snijd de courgettes met behulp van de mandoline of een kaasschaaf in 12 lange plakken. Bak de plakken ca 1 min. in een koekenpan en bestrooi met zout. 4. Hak de marjoraan fijn. 5. Bestrooi de tongfilets met wat fijngehakte majoraan, peper en zout. Leg de filet op de courgette en rol op tot een mooi rolletje. Zet indien nodig vast met een prikker. Leg de rolletjes in een ovenschaal en besprenkel met wat olie. 6. Zet de tongrolletjes in de voorverwarmde oven en gaar ze in ca. 6 min.

Risottokoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
risottorijst	200	g
sjalotjes	2	st
witte wijn	50	ml
groentebouillon	600	ml
saffraan	½	zakje
zest van citroen	½	

7. Snipper de sjalot en fruit hem ca. 3 min. in 2 el. olie. 8. Voeg de rijst toe en bak hem kort mee tot hij glazig is. 9. Blus af met wijn en wat warme groentenbouillon. 10. Voeg de saffraan en de citroenzestes van een halve citroen toe. 11. Kook nu de rijst in ca 16 min. gaar en voeg de bouillon beetje bij beetje toe. 12. Laat afkoelen en vorm er met de hand 12 platte koekjes van ca 6 cm. van. 13. Bak de 12 rijstkoekjes goudbruin in een koekenpan en houd ze warm.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
pijnboompitten	25	g
peterselie	½	bosje
zest van citroen	½	
peper		
zout		
olijfolie		
boter		

14. Maak de prei schoon en snijd hem in ringen. Kook de prei ca.10min. in een weinig water met wat zout en een scheutje olie en de zestes van een halve citroen. 15. Rooster de pijnboom-pitten. 16. Pureer de uitgelekte prei met de pijnboompitten en de peterselie en maak op smaak.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(wilde) spinazie	500	g
zongedroogde tomaten	50	g
sjalotje	1	

17. Verwijder de steeltjes van de spinazie en snijd hem grof. 18. Snij de zongedroogde tomaatjes in kleine stukjes. 19. Snipper de sjalot fijn. 20. Fruit de sjalotjes in een pan tot deze glazig zijn. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Voeg op het laatst de stukje zongedroogde tomaat toe.

Presenteren

21. Leg in het midden van een voorverwarmd bord een rijstkoekje en daarop de mooi bijgesneden tongrolletjes. 22. Druppel de saus rond het koekje. 23. Leg een beetje van de spinazie naast het rolletje.

Frittata van doperwtjes en munt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
doperwten diepvries	250	g
ui	1	
munt	4	el
geraspte parmezaanse kaas	4	el
zout en peper		

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. 2. Klop de eieren met zout en peper. Voeg alle ingrediënten toe en roer goed. Giet het geheel op een ovenplaat met bakpapier en schuif in de oven. 3. Na 10 min uit de oven halen (het geheel moet natuurlijk goed gestold zijn). 4. Laat de frittata afkoelen en snijd er dan met een steker 12 mooie rondjes uit.

Saus van Griekse yoghurt en knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	250	g
munt	2	el
knoflook	2	tenen
zout en peper		

5. Hak de munt fijn. 6. Pers de knoflook uit. 7. Roer de munt en de knoflook door de yoghurt en voeg zout en peper toe. Zet in de koelkast.

Knolselderij-knoflooksoep met wilde spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
olijfolie	1	el
knoflook	1	bolletje
knolselderij	300	g
aardappel	1	st
prei	½	
verse tijm	1	el
laurier	½	blaadje
zout	½	tl
zwarte peper		
worcestershire saus	½	tl
grove mosterd	1	el
groentebouillon	500	ml
slagroom	300	ml
wilde spinazie	handvol	

8. Verwarm de oven voor op 180 °C. Leg het knoflookbolletje op een stukje aluminiumfolie, doe er een scheutje olie op en vouw dicht. Zet het bolletje tenminste 30 min in de oven. In ieder geval tot de knoflook zacht is. 9. Snij de ui fijn. Snij de prei in ringetjes en de knolselderij en aardappel in blokjes. 10. Verhit de olijfolie in een grote soeppan, voeg uien en prei toe en bak dit 5 min op halfhoog vuur. Doe de knolselderij en aardappel bij het ui/prei mengsel en bak dit ca 5 min, onder voortdurend roeren. 11. Giet de bouillon er bij en roer goed door. Laat aan de kook komen. 12. Rits de blaadjes van de tijm af en voeg tijm, laurier, worcestershire saus toe. Laat de soep 15 min zachtjes koken tot de knolselderij gaar is. Klop ondertussen de helft van de slagroom (voor de rozet). 13. Knijp nu de knoflook uit de bol en voeg toe aan de soep. 14. Pureer de soep, voeg mosterd en de resterende slagroom toe en warm de soep weer zachtjes op. 15. Hak de spinazie. Roer de spinazie door de soep en breng op smaak met versgemalen peper en zout.

Ravioli gevuld met pompoen en salie - Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	450	g
olijfolie	3	el
rode ui	1	kleine
ricotta	50	g
eidooier	1	kleine
parmezaanse kaas geraspt	20	g
nootmuskaat	½	tl
salie	1	el

16. Verwarm de oven voor op 190 °C. 17. Schil de pompoen en snij in blokjes. 18. Doe de pompoen in een bakblik met de helft van de olie en flink wat zout en peper. Bak het ca. 40 min tot het helemaal zacht is. 19. Snipper de ui fijn. Verhit de rest van de olie in een pan en fruit de ui glazig. 24. Doe de ui en de pompoen in een kom, laat de overtollige olie weglopen en stamp alles goed fijn. Laat het mengsel afkoelen en verkrummel de ricotta erdoor. 25. Roer de eidooier, Parmezaanse kaas, nootmuskaat en salie erdoor. Breng op smaak.

Salieboter

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
saliebladeren	2	el

26. Smelt de boter langzaam samen met de salie en laat de smaken tenminste 5 min. intrekken.

Pastadeeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
grote eieren	3	st
olijfolie		scheutje
eigeel (om te plakken)	1	st

27. Klop de eieren los. 28. Zeef de bloem boven een schoon werkvlak. Maak een kuiltje in het midden en giet hierin de geklopte eieren en een scheutje olijfolie. Werk geleidelijk het ei door de bloem. Kneed het deeg goed door elkaar. Het moet een mooi glad deeg worden. Dit duurt ongeveer 10 min. Laat het deeg nu even rusten ingepakt in plasticfolie. 29. Verdeel het pastadeeg in 5 stukken en haal deze stukken telkens een stand smaller door de pastamachine. (tot standje 4). 30. Snijd het deeg nu in repen van ongeveer 6 cm breed. Leg telkens met een tussenruimte van ongeveer 3 cm een hoopje vulling op zo'n reep. 31. Meng het losgeklopte eigeel met een beetje water en smeer dit rond de vulling. Leg daarover een volgende reep. Druk rondom de vulling en op de randen goed aan. Steek er nu mooie rondjes van. Probeer zoveel mogelijk lucht eruit te drukken om openspringen tijdens het koken te voorkomen. 32. Breng een pan met ruim water aan de kook. Kook de ravioli in een paar keer zodat ze niet op elkaar gaan plakken.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas geraspt		

33. Leg de raviolli op het bord. Bespenkel met de salieboter en een beetje kaas. Maak op een groot bord een mooie compositie van deze drie ronde gerechten. 34. Leg de frittata op het bord met een lepeltje van de saus. 35. Serveer de soep in een mooi glas, waar kort voor het opdienen een slagroomrozet is opgespoten.

Ribeye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ribeye	1200	g
knoflook	6	tenen
rozemarijn	6	takjes
rookmot	4	el

1. Pel de knoflooktenen en snijd ze in plakjes. Snijd de takjes rozemarijn kleiner. 2. Wrijf wat olie over het vlees en kerf er met een scherp mes sneetjes in en vul die met knoflook en rozemarijn. 3. Leg onder in de rookoven de 4 el. mot leg hierop de afdekplaat en daarop het ingevette rooster met het vlees. Schuif het deksel half dicht. 4. Zet op een middelhoog vuur en wacht tot de mot flink gaat roken sluit dan het deksel. 5. Laat het vlees ca. 5 min. roken. Of desgewenst langer voor een sterkere rooksmaak. 6. Haal het vlees uit de oven en snijd het in 12 porties en zet het vlees weg tot verder gebruik.

Gevulde Hasselback aardappelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rode aardappelen	12	st
pancetta	6	plakken
crème fraîche	100	ml
knoflook	1	teen
tijm	4	takjes
bieslook	½	bosje
boter	125	g
parmezaanse kaas	100	g

7. De oven voorverwarmen op 200 °C. 8. Rasp de kaas en zet apart. 9. Was de aardappelen. Leg een aardappel in een lepel. Maak met een scherp mes inkepingen in de aardappel, ong. om de 5 mm. Snijd de aardappel niet helemaal door (de lepel houdt als het goed is je mes tegen). 10. Smelt de boter en voeg het geperste teentje knoflook, de geritste tijm, peper en zout toe. 11. Bestrijk de aardappelen met de helft van de boter. 12. Zet ca. 30 min in de oven. Uit de oven halen. 13. Snijd de bieslook fijn en meng met de crème fraîche. Zet apart. 14. Voor het serveren de resterende boter erover verdelen. 15. De pancetta in stukjes scheuren en hier en daar in de aardappelgleuven stoppen. De geraspte kaas erover strooien en terug in de oven (dit kan samen met de witlof op 180 °C) zetten, tot alles mooi bruin is ca. 15 min.

Gegratineerde rolletjes van witlof en sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	6	stronkjes
witte boterhammen	6	sneetjes
sinaasappels	2	st
bleekselderij	2	stengels
peterselie	½	bosje
olijfolie		
zout		
peper		
boter		

16. Verwarm de oven voor op 180 °C. 17. Snijd het witlof in de lengte doormidden en verwijder de harde stronk. 18. Leg de parten op een met bakpapier belegde ovenplaat. 19. Doe er een scheutje olie, zout en peper over en zet ze ca. 20 min. in de oven. 20. Rasp de schil van de sinaasappels, hak de bleekselderij en de peterselie fijn. 21. Fruit dit haksel in een koekenpan met een scheutje olijfolie in ca. 45 sec. 22. Snijd de korsten van het brood en snijd de boterhammen in kleine blokjes, bak deze enkele minuten in een koekenpan, zodat ze drogen. Laat afkoelen en meng daarna met de sinaasappelschil en de gefruite groenten. Maal het geheel fijn. En breng de kruidige panade op smaak. 23. Snijd met een scherp mes de schil van de sinaasappels tot op het vruchtvlees haal de partjes tussen de vliezen uit en halveer ze. 24. Wikkel een sinaasappelpartje in een paar mooie blaadjes witlof. Per persoon 2 of 3 pakketjes. 25. Verdeel de helft van de panade over de bodem van een ovenschaal, Leg de rolletjes er op en strooi de rest van de panade er over verdeel wat klontjes boter over de schaal en laat onder de grill gratineren. Houd warm.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grand marnier		

26. Verwarm de oven voor op 125 °C. Bestrooi het vlees met peper en zout en bak het vlees kort in wat hete boter en olie. En zet nog ca.10 min. in de voorverwarmde oven. Kerntemperatuur ca. 57 °C voor rosé gebakken. 27. Blus de hete koekenpan af met wat Grand Marnier en wat water. Laat even inkoken. 28. Haal de aardappelen uit de oven en doe er een schepje bieslookroom op. 29. Trancheer het vlees en leg in het midden van de voorverwarmde borden. Druppel er wat Grand Marnierjus overheen. 30. Leg om en om onder het vlees als een streep de potatoskins, de witlof en de panade.

Honing-mokkamousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	gr.
cacao, gezeefd	70	gr.
vloeibare honing	2	el
grand marnier	5	el
instantkoffie	2	el
scharreleieren	4	grote
fijne tafelsuiker	50	gr.
slagroom	2	dl
slagroom voor de garnering	2	dl

1. Breek de chocolade in stukjes en laat deze smelten in een vuurvaste kom bovenop een pan met kokend water (principe au bain marie). Roer in de kom zolang tot alle harde chocolade is gesmolten.
2. Neem de kom uit de buitenbak met heet water en roer door de chocolade de honing en de cacao-poeder. Zorg ervoor dat de massa vloeibaar/zacht blijft en niet een soort chocolade bal wordt (anders verdunnen met room).
3. Au bain marie stroperig qua massa houden.
4. Verwarm de likeur in een kleine pan en voeg hieraan toe de instantkoffie toe en roer deze goed totdat deze is opgelost.
5. Roer dit door het chocolade mengsel en laat het geheel licht afkoelen (niet in de ijskast!).
6. Splits de eieren.
7. Klop met een handmixer in een kom de eierdooiers met de suiker tot een dik, glad en romig mengsel en mix dit door het chocolade mengsel heen (lage snelheid).
8. Klop in een andere kom de room tot zachte pieken en vouw de room met een grote metalen lepel door het eichocolademengsel.
9. Doe de eiwitten in een vetvrije kom en klop met een schone garde deze tot zachte pieken. Spatel de eiwitten met een grote metalen lepel door het moussemengsel (voorzichtig, luchtig houden).
10. Verdeel de mousse over 10 glaasjes.

Florentines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
franse bigarreaux (geconfijte kersen)	50	gr.
roomboter	100	gr.
fijne tafelsuiker	125	gr.
slagroom	3	el
amandelsnippers	100	gr.
gehakte stemgember	12	el
bloem	25	gr.
pure chocolade	225	gr.

11. Snijd de kersen in stukjes. Verkruiemel de amandelsnippers licht. 12. Verwarm de oven voor op 180°. 13. Laat de boter smelten in een pan. Roer er de suiker er door en laat het circa 2 minuten borrelen. Neem van het vuur en roer er de room door en daarna de in stukjes gesneden kersen, de gesnipperde amandelen, de gember en de bloem er door. 15. Schep met flink wat tussenruimte eetlepels van het mengsel op een plaat met bakpapier. De massa loopt flink uit tijdens het bakken! Ook kan het formaat kleiner worden gemaakt door een eetlepel van de massa te nemen. Blijft ook daarbij voldoende tussenruimte aanhouden! 16. Bak de florentines in 7-9 minuten in de oven. Controleer dan of ze met een paletmes tot nette ronde vormen gestreken moeten worden. Zet ze zo nodig nog even terug in de oven. 17. De koekjes zijn op dat moment zeer soepel en zullen uit de over zeer snel hard worden. Leg ze met een paletmes op een rooster om uit te harden. 19. Breek ondertussen de chocolade in stukjes en doe deze in een kom en zet deze in een kom met heet water (au bain marie). Verwarm het geheel zo nodig nog even door het geheel op het vuur te zetten zodat de chocolade zacht/vloeibaar blijft. Roer regelmatig in de chocolade zodat er geen stukjes in de massa komen. 20. Bedek de uitgeharde koekjes door deze met de onderkant door de vloeibare chocolade te halen respectievelijk door met een lepeltje aan de onderkant van het koekje een laagje chocolade te smeren. Trek er desgewenst met de tanden van een vork golvende lijntjes in en laat ze met de chocolade kant boven stevig worden op een rooster. Niet in de ijskast zetten want dan wordt de chocolade dof.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
citroen	1	
grand marnier		beetje

21. Boen de sinaasappel en citroen schoon. Rasp mooie reepjes van de schil. Let op dat je geen wit mee raspt dit smaakt bitter. Meng de rasp met een beetje Grand Marnier. Houd de rasp zo droog mogelijk. 22. Zet een glaasje van de mousse op een bord en leg op de mousse een paar reepjes rasp. 23. Leg de florentines naast het glaasje mousse.