

2025 april

CCN Limburg · Lente

AARDAPPELCHIPS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel	2	
peterselie		
zonnebloemolie		

1. Leg de blaadjes op een bord met bakpapier en droog ze circa 45 minuten op lage temperatuur (80 graden) in de oven. Let op dat blaadjes niet wegwaaien (daarom beter om blaadjes aan steeltjes te laten zitten). Je kan ze ook ophangen aan een rooster 2. Pluk de peterselieblaadjes van de steeltjes en gooi de steeltjes weg 3. Passeer de gedroogde peterselie door een metalen zeef, tot het gewenste poeder is verkregen 4. Schil de aardappelen 5. Snijd ze met een mandoline tot een dikte van 1-2mm. 6. Snijd de gewenste vorm uit met een uitsteker 7. Bak de aardappelen in zonnebloemolie op 160° C tot ze goudbruin zijn. Kruid ze daarna 8. Bestrooi de aardappelen met peterseliepoeder

TARTAAR

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaars/schelvis filets	500	gram
rode ui	1	
verse koriander		
spaanse peper		
limoen		

9. Snij de filets in blokjes van +/- 0,5 cm 10. Snipper de rode ui zeer fijn en hak de verse koriander 11. Snijd de Spaanse peper over de lengte door, ontdoe van de zaden en zaadlijsten en snijd ragfijn 12. Rasp met de fijne rasp de schil van de limoenen op de zeebaars/schelvis filets 13. Bestrooi de filets met de gesnipperde ui, koriander en de Spaanse peper, en knijp hierna pas het limoensap over de filets uit 14. Vacumeer de vis met de marinade 15. Laat ongeveer 1,5 uur marineren in de koeling

BROCCOLICREME

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli, enkel de roosjes	1	
lente-uien	2	
olijfolie		
zout		

16. Snijd het groene gedeelte van de Lente-ui 17. Maak de broccoli schoon en bewaar alleen de roosjes 18. Doe de lente-ui in een pan met olijfolie 19. Voeg de broccoli, een snufje zout en 100 ml water toe. Laat 20 min koken 20. Mix de broccoli en de lente-ui tot een gladde crème

BROICHE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
briochebrood	1	
extra vierge olijfolie		

21. Snijd het briochebrood in balkjes 22. Smeer ze gelijkmatig in met olijfolie 23. Rooster ze 5-10 min in de oven op 160° C. Let hierbij goed op dat ze niet verbranden!

PRESENTEREN

24. Dresseer alles zoals op de foto

LAMSGROULEAU

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout zonder been	400	gram
currypasta	10	ml
olijfolie	10	ml
limoen	1	
zout en peper		

1. Snijd de schoongemaakt lamsbout in gelijke stukken 2. Sla ze voorzichtig plat 3. Kruid met peper en zout 4. Smeer in met weinig currypasta, olijfolie en geraspte citroenschil 5. Rol ze strak op in plastic en daarna in aluminiumfolie 6. Gaar ze vacuüm voor 25 minuten sous vide op 62 graden

KNOFLOOKOLIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	15	ml
druivenpitolie	10	ml
knoflook	1 ½	teentje

7. Meng olijfolie, druivenpitolie en de knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie

ZOETE UI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete uien	4	
olijfolie		
peper en zout		
knoflook	2	teentjes
gevogeltebouillon	35	ml
citroen	1	

8. Snij 3 uien grof en snij 1 ui in lamellen 9. Snij de knoflook fijn 10. Fruit de grof gesneden uien in olijfolie 11. Kruid met peper, zout en knoflook 12. Voeg 15 ml gevogeltebouillon toe en stoof gaar 13. Giet het mengsel af en maal in keukenmachine tot een mooie crème 14. Pocheer de overige uienlamellen in 2 minuten in de gevogeltebouillon 15. Kruid met peper, zout en citroenrasp

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette		
viooltjes of andere bloemen ter decoratie (andere dan bij hoofdgerecht)		
peper en zout		
aioli	100	ml
lamsjus	30	ml

16. Snijd de courgettes in heel kleine blokjes (alleen deel gebruiken bij de schil, voor mooie dondere kleur) 17. Kruid met peper en zout en breng op smaak met knoflookolie 18. Spuit aioli in de uienlamellen en vul verder op met courgetteblokjes 19. Haal het lamsvlees uit het vacuüm 20. Kruid met peper en zout en giet het over gebleven vocht bij de lamsjus 21. Strijk de uien crème op een bord met daarop het vlees 22. Schik de lamellen eromheen en steek de courgettebloemen ertussen 23. Nappeer het vlees met de jus

SODA BREAD

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volkorenmeel	200	g
bloem	250	g
havermout (+ extra om af te strooien)	50	g
zout	7	g
baking soda	7	g
karnemelk	285	g
stout beer (guinness)	125	g
pannenkoekenstroop	50	g

1. Meng alle droge ingrediënten 2. Los de stroop op in het bier 3. Voeg karnemelk en bier toe 4. Meng met een lepel tot homogeen 5. Indien dit beslag niet stevig genoeg is om de hanteren, voeg dan wat extra bloem toe. 6. Stort het deeg op een met bloem bestoven werkblad. 7. Maak een lange rol, portioneer in deegstukjes van ca 70 g (15 broodjes) 8. Bol op. Opbollen van deeg is de bewerking waarbij je zorgt dat er wat spanning op het deeg komt te staan. Zie bijv. https://www.youtube.com/watch?v=_AxUNXljIAk 9. Maak een theedoek vochtig en strooi havermout op een plat schaalte. 10. Rol de bovenzijde van de deegstukjes over de theedoek en daarna door de havermout. 11. Druk wat aan. Zet de deegstukjes op een bakplaat met siliconenmatje. 12. Knip met een schaar de deegstukjes kruislings in. 13. Bak af op 160°C tot ze gaat zijn

CHUTNEY

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
malt vinegar	100	g
donkere basterdsuiker	200	g
rode ui	1	
appels (elstar)	3	
gele rozijnen	50	g
geel mosterdzaad		
all spice		
chiliflakes		

14. Schil en snijd de ui in dunne halve ringen 15. Schil de appel en snijd in brunoise 16. Los de suiker op in de azijn 17. Blancheer het mosterdzaad drie keer, steeds in vers water 18. Voeg alle ingrediënten bij elkaar 19. Kook op laag vuur tot een jamachtige consistentie 20. Voeg eventueel water toe wanneer de chutney te dik wordt. (ca 1 uur)

VEGAN PATE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
potje gedroogde tomaten op olie		
linzen	100	g
100% plantaardige margarine	150	g
naar smaak gerookt paprikapoeder		
naar smaak sandelhout		
naar smaak edelbouillonpoeder		
naar smaak sambal		

21. Kook 100 g linzen in ruim water tot juist gaar 22. Neem hiervan 150 g, voeg samen met 150 g margarine en 150 g uitgelekte gedroogde tomaten op olie in de blender 23. Draai glad. (Reserveer de olie van de tomaten) 24. Voeg naar smaak en kleur de overige ingrediënten toe. Goed proeven! 25. Doe over in een spuitzak en reserveer in de koeling

VINAIGRETTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenolie (van uitgelekte tomaten)		
aromatische azijn		

26. Maak van weinig tomatenolie en de azijn een lichte vinaigrette. 27. Voeg eventueel wat mosterd en suiker toe.

PRESENTEREN

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloempitten		
blaadjes kropsla		
cornichon		
rode spaanse peper	1	

28. Rooster de zonnebloempitten 29. Steek rondjes uit een blad sla met dikke nerf. 30. Steek een deel van de nerf mee (3D rondjes). 31. Reserveer op ijswater. 32. Snijd de broodjes O/W doormidden en grill de snijvlakken kort onder een bovengrill 33. Laat de sla-rondjes op een doek uitlekken 34. Snijd van de cornichon N/Z dunne plakjes 35. Snijd de Spaanse peper O/W in dunne plakjes 36. Zet op de onderste helft van de broodjes doppen van paté 37. Haal de slarondjes door de vinaigrette en garneer hiermee en met de zonneboempitten, een plakje cornichon en enkele schijfjes Spaanse peper 38. Plaats de bovenzijde van het broodje schuin op de rand van de onderzijde 39. Serveer er op een quenelle van chutney bij

BEEF WELLINGTON

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	600	gram
gemengde paddenstoelen, fijngehakt	600	gram
bladerdeeg (in een blok)	500	gram
knoflook	2	tenen
rode ui, gesnipperd	1	
rozemarijn	3	takjes
worcestershiresaus	1	eetlepel
broodkruim (of paneermeel)	50	gram
ei	1	
olijfolie		
boter		
peper en zout		

1. Zorg ervoor dat de ossenhaas op kamertemperatuur is 2. Verhit een grote koekenpan en wrijf de ossenhaas in met grof zeezout en zwarte peper 3. Bak de ossenhaas op hoog vuur aan in olijfolie en een klont boter 4. Voeg tijdens het bakken ook een takje rozemarijn toe. Dat geeft net even een fijne smaak aan het vlees af 5. Zorg ervoor dat de ossenhaas aan alle kanten mooi bruin is, dit duurt ongeveer 5 minuten 6. Maak de pan schoon met keukenpapier en voeg iets olijfolie en boter toe 7. Voeg de paddenstoelen en ui toe met een geperste teen knoflook 8. Ris vervolgens de blaadjes van de rozemarijn en voeg deze ook toe 9. Bak het mengsel, terwijl je het regelmatig door roert in 15 minuten gaar 10. Voeg dan de worcestershiresaus toe, schep het geheel even goed om en laat nog een paar minuten op het vuur staan 11. Schep het mengsel dan op een grote snijplank en snijd het vervolgens zo fijn mogelijk. Het is de bedoeling dat het een smeerbaar mengsel wordt 12. Breng naar wens op smaak met peper en zout en meng er het broodkruim door 13. Tijd om met het deeg te beginnen! Verwarm daarvoor allereerst de oven voor op 200 graden 14. Bestuif een bakplaat met wat bloem en rol het deeg uit tot een formaat van 30 bij 40 centimeter. Zorg ervoor dat het deeg met de lange zijde naar je toe ligt 15. Smeer het paddenstoelenmengsel op het deeg, maar laat 5 centimeter aan de boven- en onderkant vrij. Laat aan de zijkanten ongeveer 10 centimeter vrij. Hierdoor kun je het vlees goed inpakken en kom je geen deeg tekort 16. Smeer de vrije randen in met ei 17. Leg daarna het vlees in het midden en rol/vouw het deeg er vervolgens om 18. Druk de uiteinden goed vast en knijp de randen stevig dicht 19. Snijd grote uiteinden eventueel af, deze kun je gebruiken voor leuke vormen op het deeg 20. Leg het vervolgens met de naad naar beneden op een met bakpapier beklede bakplaat 21. Prik een paar gaatjes ivm. Stoom (schoorsteentje maken) 22. Smeer het vervolgens in met een geklutst ei. Voordat de Beef Wellington in de oven kan moet je de bakplaat even op het gasfornuis zetten en de onderkant even aanbakken 23. Dat werkt het beste door de 2 bovenste pitten te gebruiken, die zijn vaak van dezelfde grootte. Schuif de Beef Wellington in de oven en steek de kernthermometer erin 24. Haal de Beef Wellington uit de oven als het vlees een temperatuur van 50 graden heeft en de bovenkant van het deeg mooi bruin van kleur is.

JUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien, gesnipperd	2	
tijm		paar takjes
cranberry gelei	1	theelepel
rode wijn	100	ml
franse mosterd	1	theelepel
bloem	2	el
wildfond (of runderbouillon)	600	ml

25. Zet allereerst een koekenpan op het vuur met een scheut olijfolie 26. Voeg vervolgens de ui, tijm en jam toe en bak het geheel ongeveer een kwartier 27. Roer ondertussen regelmatig door elkaar 28. Voeg daarna de wijn toe samen met de mosterd en de bloem en roer goed door elkaar 29. Voeg daarna de wildfond toe 30. Laat de jus inkoken tot het de gewenste dikte heeft en 'pureer' de jus met een staafmixer 31. Haal het daarna door een fijne zeef, zodat je een mooie gladde jus hebt

GROENTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gekookte bieten	4-5	
wortelen	6-10	
prei	1	
groene asperges		zakje
knoflook	1	teen
citroensap		
water		
honing		
peper		

32. Pureer allereerst de bieten met een teentje knoflook en wat verse peper. Zet klaar voor later gebruik. Je kunt het dan even kort opwarmen in een pan 33. Snijd de harde onderkanten van de groene asperges en was de prei 34. Blancheer beide voor enkele minuten en zet weg voor later gebruik 35. Snijd de prei in grote ringen, dan kun je ze rechtop zetten op het bord 36. Voor het opdienen grill je de prei en groene asperges kort in een grillpan, zodat ze een mooie kleur krijgen. 37. Rasp de wortelen schoon 38. Zet een wok op het vuur en laat goed heet worden 39. Bak de wortelen 3 minuten op hoog vuur 40. Zet het vuur lager en voeg vervolgens een scheutje citroensap en water toe. Stoof het geheel dan voor ongeveer 5 minuten 41. Zet het vuur daarna weer hoog en voeg een scheut honing toe 42. Bak vervolgens de wortelen nog even goed aan, zodat het vocht wat stroperig wordt

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetbare bloemen		
cress		

43. Pak een goed, lang en scherp mes en snijd dikke plakken van de Beef Wellington 44. Leg deze daarna plat op het bord en voeg vervolgens een schep bietenpuree toe 45. Trek er met de bolle kant van de lepel een streep door, zodat je een soort druppelvorm krijgt 46. Snijd de gegrilde groene asperges in kleinere stukjes en schik er wat op je bord 47. Doe hetzelfde met de wortel en prei 48. Maak het geheel af door wat eetbare bloemen op het gerecht te leggen, samen met wat cress 49. Serveer de jus er apart bij

RABARBER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	300	g
suikersiroop (250 ml water, 250 g suiker)	500	ml

1. Snijd de rabarber in balkjes van 5 cm en doe ze in een pan samen met de suikersiroop 2. Laat gedurende ca. 20 min zachtjes sudderen tot de rabarber gaar is en laat afkoelen.

PUDDING

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
puddingpoeder	40	g
suiker	40	g
volle melk	400	ml
vanillestok	1	

3. Meng voor de pudding het puddingpoeder en de suiker samen met voldoende melk tot een pasta 4. Doe de rest van de melk en de middendoor gesneden vanillestok in een pan op het vuur en breng aan de kook 5. Wanneer de melk kookt, meng je de pasta erdoor en roer je constant totdat het mengsel dikker wordt 6. Spreid de pudding uit op een bakplaat, bedek met bakpapier en laat afkoelen tot wanneer je de pudding nodig hebt

THEE-INFUSIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene theeblaadjes	5	g
water	80	ml

7. Om de thee-infusie te maken, breng je het water aan de kook in een pan en haal je het van het vuur 8. Voeg de theeblaadjes toe en laat gedurende 10 min trekken alvorens te zeven

LANGE VINGERS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
fijne kristalsuiker	90	gram
zout	0.5	theelepel
tarwebloem	80	gram
maïzena	10	gram

9. Verwarm de oven op 180 graden 10. Split de eieren en zorg ervoor dat het eiwit helemaal schoon is 11. Klop eidooiers met 40 gram suiker wit en romig 12. Klop in een andere kom eiwitten stijf met het zout 13. Zodra het eiwit schuimig is, voeg de resterende 50 gram suiker toe en blij kloppen tot de suiker is opgelost 14. Meng voorzichtig de eiwitten door de eidooiers tot een massa 15. Spatel voorzichtig bloem en maïzena er door en blij roeren tot het een gladde massa is 16. Doe het deeg in een spuitzak 17. Spuit met een glad spuitmondje het deeg in strepen van 10 centimeter lang op de beklede bakplaat 18. Bestrooi het deeg met suiker en bak 10-15 minuten in de oven 19. Laat de lange vingers na baktijd afkoelen op een rooster

TRIFLE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amontillado-sherry	50	ml
suiker	10	g
limoen, geperst	1/2	

20. Doe de thee-infusie, de sherry, de suiker en het limoensap in een pan en verwarm tot de suiker is opgelost 21. Laat afkoelen alvorens er de lange vingers kort in onder te dompelen 22. Zodra ze zacht zijn, plaats je 2 lange vingers op de bodem van elk serveerglas en schik je er wat rabarber op 23. Mix de gekoelde pudding met een staafmixer of klop tot een gladde massa 24. Verdeel over de rabarber, dek af met huishoudfolie en laat 30 min in de koelkast opstijven

MASCARPONE/CREME FRAICHE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle room	4	el
suiker	50	g
citroen, de zeste	1/2	
cream sherry	2	el
cider	125	ml
cognac	2	el

25. Klop alle ingrediënten samen tot zachte pieken 26. Spuit de room bovenop de trifles

PRESENTEREN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten, geroosterd	15	g
suiker	20	g
amarettikoekjes	6	
amandelschilfers, geroosterd	30	g

27. Om de pistachenoten te bereiden, verwarm je de suiker in een kleine steelpan op een zacht vuur 28. Zodra die begint te karamelliseren, roer je de pistachenoten erdoor tot ze bedekt zijn en stort je ze op een bakplaat om af te koelen 29. Eenmaal afgekoeld, breek je ze in afzonderlijke stukken 30. Strooi tot slot de amarettikoekjes, amandelschilfers en pistachenoten over de trifle. Serveer onmiddellijk