

2025 juni

CCN Limburg · Zomer

Avocadomousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote rijpe avocado's	3	
beetje citroensap		
slagroom	50	ml
blaadjes gelatine	3	
sherry	50	ml
enkele druppels tabasco		
timbaaltjes	10	

1. Schil de avocado's, haal de pitter eruit en snijd het vruchtvlees in stukken. Bewaar de pitten. 2. Pureer de avocado's met enkele druppels citroensap in de blender. Voeg de pitten na het pureren weer bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren. 3. Week de gelatine in koud water. Verwarm de sherry en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. 4. Klop de slagroom lobbige en voeg de avocadopuree toe (zonder pitten). Giet er roerend de lauwwarme gelatineoplossing bij en laat weer lobbige worden. 5. Schep de mousse in 10 timbaaltjes, dek af met plasticfolie en laat in de koeling opstijven.

Sinaasappelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
slagroom	80	ml

6. Was de sinaasappels goed schoon en droog ze af. 7. Trek met een zesteur de zester ervan af en pers ze uit. 8. Kook de zestes met de slagroom en het sap tot 2/3 in. 9. Passeer de saus door en zeef en laat afkoelen. Bewaar de chiffonnade (wat in de zeef achterblijft)

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (maat 12/15)	30	
olijfolie		
boter		

10. Ontdoe de gamba's van hun kop, pel ze en verwijder het darmkanaal. 11. Bak ze op kort op hoog vuur in olijfolie met boter.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
grote rijpe avocado	1	
sinaasappel	0.5	
citroen	0.5	

12. Snij boven- en onderkant van de sinaasappels. Snij met een scherp mes de schil inclusief alle wit ervan af. Snij de partjes tussen de vliezen uit. 13. Pers de halve sinaasappel en de halve citroen uit. Meng het sap. 14. Schil de avocado, snij doormidden en verwijder de pit. Snij in schijfjes en besprenkele meteen met het sapmengsel.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	50	gram
chiffonnade		

15. Haal de mousse voorzichtig uit de timbaaltjes 16. Leg enkele blaadjes veldsla als een waaier bovenaan op een koud bord. Leg hiernaast de mousse zodat deze net op de steeltjes van de sla ligt. 17. Maak een waaier van sinaasappelpartjes afgewisseld met avocadoschijfjes aan de onderkant van het bord. 18. Strooi hierover een beetje chiffonnade en werk het bord verder af met de sinaasappelsaus.

Venkelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote bospenen of 6 kleine	4	
grote venkelknollen	2	
venkelzaadjes	10	
teentje knoflook	1	
olijfolie extra vierge	5	el
pernod	5	el
zout en peper		

1. Schil en snij de bospeen in stukjes, schil de knoflookteen, verwijder de stelen van de venkel en snij de knollen in stukjes. 2. Bak de wortelstukjes met de knoflook en de venkelzaadjes circa 5 minuten in 5 eetlepels olijfolie zonder te laten kleuren. Voeg de venkelstukjes toe en bak deze even mee. 3. Schenk de Pernod erbij en laat alles op een zacht vuur in 10 tot 15 minuten gaar stoven. 4. Pureer het mengsel in een blender en wrijf door een zeef. 5. Breng op smaak met peper en zout.

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine groene asperges	30	

6. Indien nodig de droge onderkant van de asperges snijden. 7. Blancheer de asperges in circa 3 minuten in ruim kokend water met beetje zout.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote coquilles	20	
olijfolie extra vierge		
koriander	0.5	bosje
boter		

8. Bak de coquilles kort aan iedere kant in een beetje hete olijfolie met boter. 9. Bestrooi ze met een beetje peper en zout.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode grapefruits	3	

10. Verwijder de schil inclusief het witte deel en snij de partjes tussen de vliezen uit.

Presenteren

11. Maak een mooie lepelvorm van de venkelpuree op een bord. 12. Leg er 3 asperges over. 13. Leg aan de kant van de puree 3 partjes grapefruit. 14. Leg aan de andere kant de 2 coquilles. 15. Werk af met enkele druppels olijfolie en een takje koriander.

Witte asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	30	
roomboter		
peper en zout		

1. Vul de sous vide bak met water en verwarm tot 88 graden. 2. Schil de witte asperges (let op draadjes) en snij de harde onderkant ervan af. 3. Leg de asperges naast elkaar in vacumeerzakken met een klont roomboter en wat peper en zout. 4. Vacumeer de asperges met de vacumeermachine. 5. Leg de asperges in het water en gaar voor maximaal 30 minuten.

Zeewiersaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hollandse garnalen (gepeld)	350	gram
zeewier salade (wakame salade)	350	gram
eidooiers	5	
dijonmosterd	50	ml
witte wijnazijn		
citroensap		
zonnebloemolie		
peper en zout		

1. Schep 10 eetlepels zeewier of wakame in een maatbeker. 2. Voeg de eidooiers toe, samen met 50 ml Dijon mosterd, 1 scheut witte wijnazijn en wat citroensap. 3. Pureer het even kort en voeg daarna 200-225 ml zonnebloemolie toe. 4. Pureer het tot een gladde saus en breng naar wens op smaak met peper en zout. 6. Doe de saus in een spuitzak.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemetjes		

7. Schep 2 eetlepels zeewiersalade in het midden van het bord. 8. Leg er daarna de witte asperges op en lepel wat van de Hollandse garnalen overdwers over de asperges. 9. Maak het gerecht af door toefjes zeewier op het bord te spuiten. 10. Met wat bloemen maak je de garnering helemaal af.

Balsamico-uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine verse ongepelde zilveruitjes	1300	gram
olijfolie	2	el
takje rozemarijn	1	
takje tijm	1	
tenen knoflook (gekneusd)	2	
balsamicoazijn	50	ml
kalfsfond	25	ml
rode wijn	25	ml
rode paprika in zeer fijne reepjes	0.5	
peper en zout		

1. Zet de uitjes in een schaal met koud water en laat ze weken. De schilletjes gaan er dan later veel makkelijker af. 2. Pel de uitjes, blancheer 5 minuten in wat gezouten water en laat uitlekken. 3. Verwarm in een pan de olijfolie en voeg de kruiden en de gekneusde knoflook toe en laat dit even fruiten. 4. Voeg de uitjes toe en fruit mee totdat ze kleuren. 5. Bestrooi met peper en zout en voeg de rode wijn, de balsamicoazijn en de kalfsfond toe. 6. Laat op een zacht vuur met gesloten deksel in circa 30 minuten gaar worden. 7. Verwijder de kruiden en de knoflooktenen en voeg op het laatst de paprikareepjes toe zodat deze nog even meegaren.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	0.5	
takje rozemarijn	1	
rode wijn	150	ml
bloem	15	gram
roomboter	50	gram
peper		
olijfolie		

8. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snij deze in kleine blokjes. 9. Bak de blokjes 2 minuten in de helft van de roomboter. Roer de wijn erdoor en laat nog 1 minuut doorkoken. 10. Doe het takje rozemarijn erbij en laat even trekken. Haal het takje uit de saus. 11. Meng de resterende boter met de bloem en klop dit door de saus. 12. Breng op smaak met peper en zout.

Varkensfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	1	kilo
geraspte parmezaanse kaas	20	gram
gehakte peterselie	2	el
gehakte rozemarijn	1.5	el
blaadjes salie	10	
roomboter	150	gram
mortadella (dikke plakken)	80	gram
kleine zure augurkjes	10	
zout en peper		
olijfolie		

13. Verdeel het vlees in 10 gelijke plakken (of laat de slager dat doen). 14. Leg elke plak tussen huishoudfolie en sla plat. 15. Kruid de plakken met zout en peper en bestrooi met een beetje Parmezaanse kaas. 16. Bestrooi vervolgens met de fijngehakte peterselie en rozemarijn. 17. Scheur de salieblaadjes in tweeën en verdeel over het vlees. (Niet iedereen houdt van salie, dus even vragen wie graag zonder wil) 18. Snij de Mortadella in staafjes en halveer de augurkjes in de lengte. 19. Verdeel beiden overlangs over het vlees en leg er een mini klontje boter op. 20. Rol het vlees op en zet vast met een cocktailprikker. 21. Verhit de rest van de boter met de olijfolie en bak het vlees in 5 minuten op een matig vuur aan alle kanten bruin. 22. Haal het vlees uit de pan, rol het in aluminiumfolie en houd het warm tot gebruik.

Presenteren

23. Snij het vlees diagonaal door en leg het in het midden van de voorverwarmd borden. 24. Schep wat rode wijnsaus over het vlees en garneer met de balsamico-uitjes.

Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels rabarber	4	
poedersuiker	60	gram

1. Verwarm de over voor op 150 C. 2. Snij de bladresten en de onderste stukken van de rabarber en was de stelen. 3. Snij de stelen in stukken en stoof ze in een klein laagje water circa 20 minuten op een zacht vuur. 4. Als de rabarber uit elkaar begint te vallen is deze gaar. Giet eventueel teveel water af en voeg de poedersuiker toe.

Crème brûlée

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	8	
poedersuiker	200	gram
vanillestokjes	2	
melk	500	ml
slagroom	500	ml
schaaltjes	10	

1. Klop in een mengkom de eidooiers los met de poedersuiker 2. Snij de vanillestokjes open en schraap het merg eruit. 3. Voeg het vanillemerg en de melk toe aan het eimengsel. 4. Klop goed door en voeg de slagroom toe. Klop nogmaals. 5. Laat de rabarber uitlekken en proef of deze niet te zuur is. 6. Verdeel de stukken over 10 schaaltes en giet het roommengsel er over. 7. Laat circa 30 minuten bakken in de oven. 8. Neem de schaaltes uit de oven, laat ze afkoelen en zet ze minstens 1 uur in de koeling.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rietsuiker	80	gram

9. Bestrooi de schaaltes net voor het opdienen met bruine suiker en karameliseer met een brander of onder de grill.