

2025 juli

CCN Limburg · Zomer

OVERIG Cava Cocktail

Cava Cocktail

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lychees	1	blik
frambozen	1	handje
rozenwater	1	el
sushiazijn	0,5	el
cava mas pere	1	fles

Doe de lychees (met wat sap), een handvol frambozen, het rozenwater en de sushiazijn in de blender en mix glad. Zeef het mengsel. Neem een glas en voeg hier een bodempje van het lycheemengsel aan toe. Leng aan met de Cava en werk af met een garnituur van frambozen en korianderblaadjes.

Amuse van octopus op een bedje van paprika en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2,5	l
azijn	100	ml
wijn (wit of rood)	400	ml
wortels (grof)	3	
grote uien (grof)	3	
knoflook (geplet)	10	tenen
bleekselderij (grof)	5	stengels
laurierbladen	5	
peperkorrels (geplet)	25	
jeneverbes (geplet)	6	
tijm	3	takjes
zout		
tentakels (vers of diepgevroren)	1000	gr.
hele octopus (vers)	1	
paprika's	5	
avocado's	3	
citroenen	2	
paddenstoelen (seizoen afhankelijk)	400	gr.
sjalotten in schijfjes	6	
knoflook in schijfjes	5	tenen
geklaarde boter	200	ml
kappertjes	1	potje
limoenen	3	
extra vierge olijfolie		

Court Bouillon: Neem een grote pot waarin de schaaldieren helemaal passen. Vul de pot met koud water. Snijd de groenten in grote stukken. Voeg alle ingrediënten aan het water toe en breng aan de kook. Laat het geheel 15 minuten op een zacht vuurtje trekken. Nu is de bouillon klaar om te gebruiken. **Octopus:** maak de octopus schoon/ontdooi tentakels in koud water; spoelen en zuignappen even nalopen op zand. bereid de court bouillon voor en breng aan de kook. dompel de tentakels enkele seconden in de court en haal eruit om kort af te koelen, zo'n 10-15 seconden. Herhaal dit 3-4 keer. Het vlees 'went' aan de warmte en krimpt niet/minder. laat de octopus garen op een zéér laag pitje (temperatuur moet rond de 90 graden blijven). Gaartijd is 40-60 minuten, te controleren met een vork of mespunt. besprenkel met olijfolie en laat de tentakels afkoelen. Zeef de court bouillon. **Bedje:** De afzonderlijke paprika's inpakken in alufolie met een scheut olijfolie. Oven op 185 graden en paprika's laten garen (45 min.). Laat afkoelen. Paprika vel voorzichtig verwijderen en het paprikavlees in smalle reepjes snijden. Avocado "uitlepelen" en in flinterdunne schijfjes snijden. Goed kruiden met peper en zout en zeer royaal met citroensap besprenkelen. Bereid met de paprika en avocado de amusebordjes reeds voor. **Saus en garnering:** klaar de boter en laat deze op een laag vuur LANGZAAM bruinen tot een beurre noisette. laat de kappertjes uitlekken en hak ze grof. voeg

de kappertjes toe aan de beurre noisette. Houd warm. weer op LAAG vuur: fruit de sjalotjes en knoflook aan in. Voeg de paddenstoelschijfjes toe en laat rustig garen. Limoen in kleine stukjes snijden / schil rasp. De octopus tentakels gaan inmiddels op de BBQ. Plus/minus 3/4 minuten, halverwege draaien, totdat de buitenkant begint te kleuren. Presentatie: leg, evt. in een ring, een aantal reepjes paprika vlees met daarop de schijfjes avocado. Indien nodig een draai van de peper- en zoutmolen. snijd de tentakels in stukjes van 2-3 cm en drapeer 2 stuks op dit bedje. strooi 1 el paddenstoeltjes en 1 el beurre met kappertjes, stukjes en rasp limoen over gerecht.

VISGERECHT Makreel op de huid gebakken op de BBQ

Makreel op de huid gebakken op de BBQ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krieltjes	20	
makreel	10	
arame		
nori crinkles		
rettich		
gember		
limoensap		
chilipeper		

Vorbereiding: Maak de makreel schoon en dep hem droog met keukenpapier. Maak eventueel een paar inkepingen in de huid om kromtrekken te voorkomen. Krieltjes in de schil gekookt en dan kort gepoft op de BBQ. Maak een kerf erin en doe boter en zeezout erin. Kruiden: Bestrijk de makreel met olijfolie en breng op smaak met zout, peper, en eventueel andere kruiden zoals dille, tijm of citroensap. Grillen: Verhit de barbecue tot een hitte van ongeveer 200-220°C. Vet het rooster in en leg de makreel met de huid naar beneden op de hete grill. Draaien: Grill de makreel ongeveer 5-7 minuten per kant, of tot de huid krokant is en het vlees gaar is. Gebruik een spatel of visklem om de vis voorzichtig om te draaien. Zeewiersalade: Voeg alle ingrediënten samen tot 1 salade. Presentatie: Serveer de gegrilde makreel direct van de barbecue met een partje citroen en de zeewiersalade.

Limoensorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoensap (van ca. 12 limoenen)	250	g
suiker	270	g
glucosestroop	80	g
gelatine, geweekt in koud water	5	g
limoncello	1	fles

Maak met een dunschiller of zesteur rasp van de schil van de limoenen. Pers het sap uit de limoenen en weeg 250 g af. Kook 400 ml water met de suiker en de glucosestroop. Haal de gelatineblaadjes uit het koude water en voeg deze samen met het limoensap toe. Mix het geheel kort en koel zo snel mogelijk af. Zet het gedurende enkele uren in de koelkast. Giet de ijsmix in een ijsmachine en laat bevriezen volgens de gebruiksaanwijzing van de machine. Zet het ijs enkele uren in de diepvries. **GEEN IJSMACHINE?** Doe het mengsel in een ondiepe diepvriesdoos. Laat het ijs onafgedekt in 1-2 uur bevriezen, tot het halfzacht is. Doe het mengsel over in een kom en breek met een vork alle ijskristallen kapot. Doe het ijs terug in de diepvries en breek de ijskristallen gedurende 2 uur elke 30 minuten. Laat het ijs in de diepvries stevig worden. Bewaar het ijs in een afgesloten doos. Zet het ijs 45 minuten voor het serveren in de koelkast. Presentatie: Haal het sorbetijs vlak voor het opdienen uit de diepvries. Schep met een grote ijsbolletjestang 1 bol sorbetijs in kleine kommetjes of in sorbetglazen. Giet de Limoncello naar eigen smaak eromheen. Leg de rasp boven op de bol ijs.

Eendenborst met Mango Chimichurri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	5	
mango	120	gr.
olijfolie	10	el
rode wijn azijn	5	el
knoflook	5	tenen
rode pepers	5	
rode ui	5	
platte peterselie (vers)	100	gr.
koriander	50	gr.
versgemalen zwarte peper		
grof zeezout		

Steek de BBQ aan en ga hierbij voor een combinatie van directe en indirecte hitte en een temperatuur van ongeveer 200 graden. Haal ondertussen de eendenborstfilets uit de verpakking en dep ze rondom droog met keukenpapier. Neem nu een scherp mes en snijd de vetzijde van de eendenborst kruislings in. Snijd daarbij alleen door het vet en probeer zo min mogelijk in het vlees te snijden. Bestrooi de vetzijde van de eendenborstfilets nu flink met grof zout. Bestrooi de eendenborstfilets daarna rondom met zout en peper. Leg de eendenborstfilets nu op een bord en laat staan tot de BBQ op temperatuur is. Ondertussen heb je mooi tijd om de mango chimichurri te bereiden. Snipper hiervoor de rode ui fijn en doe in een ruime kom. Ontdoe vervolgens de rode peper van de zaadjes en zaadlijsten, snijd goed fijn en voeg ook toe. Knijp daarna de tenen knoflook uit in de kom en hak de blaadjes van de peterselie en koriander klein. Voeg beide toe, gevolgd door de olijfolie en rode wijn azijn. Neem nu de mango en snijd deze in kleine blokjes. Voeg toe aan de kom met ingrediënten en meng alles door elkaar. Breng verder op smaak met peper en zout en zet klaar om te serveren bij de eendenborst. Is de BBQ op temperatuur? Leg de eendenborstfilets dan op het indirecte deel van de BBQ en prik de probe van je kernthermometer in één van de eendenborstfilets. Sluit daarna de BBQ met de deksel en gaar de eendenborst tot een kerntemperatuur van 46 graden. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Bij de kerntemperatuur van 46 graden verplaats je de eendenborstfilets naar het directe deel, waar je ze eerst kort op de vleeskant grilt en vervolgens op de vetkant. Let er bij het grillen op de vetkant op dat er vlammen kunnen ontstaan. Gril de eendenborstfilets tot ze een kerntemperatuur van 52 graden hebben bereikt en haal ze dan van de BBQ. Laat ze op een bord of plank 5 tot 10 minuten rusten. Snijd de eendenborstfilets na het rusten in dunne plakjes en serveer met de mango chimichurri.

Lamsfilet, lamsjus met asperges en venkelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilets 240gr	7	
boter		
peterselie		
tijm		
dragon		
fenegriek		
lamsbotten	3	kg
prei	1	
grote ui	1	
wortel	1	
bleekselderij	3	stelen
knoflook	1	bol
tomaten	10	
rozemarijn	5	takjes
water	5	liter
witte aspergepunten 10 cm	42	
groen aspergetips	3	doosjes
grote bospenen	8	
venkelknollen	4	
venkelzaadjes	20	
olijfolie	5	el
pernod	10	el
peper en zout		

Lamsfilet: Alle ingrediënten van de marinade met elkaar mengen, de lamsfilet hiermee inwrijven en 1 nacht laten marineren. Lamsjus: botten groente bruinen in de oven 180gr. alles in het water 4 uur laten trekken. zeven en laten inkoken tot gewenste hoeveelheid. afmaken met peper en zout en evt. binden. Asperges: witte asperges standaard koken of groen asperges blancheren in kippenbouillon evt. even grillen. Venkelpuree: bak wortelstukjes en knoflook venkelzaad 5 min. in de olie voeg venkelstukjes toe en bak even mee. schenk Pernod erbij en laat 15 min. stoven. pureer in de blender en wrijf door een zeef breng op smaak met peper en zout.

Bloomin' grilled Apples

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels	4	
gesmolten boter	2	el
kaneelsuiker	1	el
karamel plus extra	0,5	kopje
gehakte pecannoten	0,33	kopje
melk (volle melk of verse melk)	400	ml
suiker	170	gr.
vanillesuiker	10	gr.
vanillestok	1	
eidooiers	6	
slagroom	600	ml

Appels: Snijd het bovenste kwart van de appels af en schep de klokhuizen eruit. Maak met een schilmesje een diepe snede rond het midden van de appel. Draai de appels om en maak rondom smalle sneden, zorg ervoor dat je niet door de onderkant heen snijdt. Roer in een kleine kom de gesmolten boter en kaneelsuiker door elkaar. Bestrijk de appels helemaal met het mengsel en vul het midden met karamel en pecannoten. Wikkel de appels in folie en grill ze tot ze zacht zijn, ongeveer 15 minuten.

Vanille-ijs: Doe de melk in een kookpotje en voeg er de suiker en vanillesuiker bij. Schraap de zaadjes uit de vanillestok en voeg ook toe. Gooi de lege vanillestok niet weg. Breng dit mengsel zachtjes naar het kookpunt. Roer af en toe zodat de suiker kan oplossen. Doe ondertussen de room alvast in een ruime kom samen met de lege vanillestok. Zet dit even opzij. Doe ondertussen de eidooiers in een ruime mengkom en roer deze los. Wanneer het melk mengsel bijna kookt, giet je deze over de losgeklopte eidooiers. Roer goed los. Giet dan alles terug het kookpotje, zet op een middelhoog vuur en laat al roerend ietwat indikken. Giet dit warme mengsel dan in de kom met koude room en lege vanillestok. Dek de kom goed af met plasticfolie en zet voor enkele uren in de koelkast. De volgende dag giet je het melk-room mengsel in je ijsmaker en draai het ijs. Schep alles in een schaal en zet in de diepvries. Presentatie: bedek de appels met ijs en besprenkel met meer karamel.