

# 2025 november

CCN Limburg · Herfst

---

## Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	1	kg
zout		
suiker		
dille	1	bos
sousvidestaaf		

1. Portioneer de heilbot in 15 gelijke stukken. 2. Bestrooi de vis rijkelijk met zout en suiker (2 delen zout op 1 deel suiker). 3. Laat 10 minuten pekelen en spoel goed af met koud water en dep droog. 4. Doe een beetje water en de bos dille in de blender (hou enkele takjes apart voor de garnering) en draai alles helemaal glad. 5. Doe de vis over in vacuümzakken en verdeel het dillewater over de zakken. Let op dat de vloeistof niet te dun is anders loopt het uit de zakken in de vacuümmachine. 6. Gaar de vis 40 minuten sousvide in 43C water. 7. Haal de vis uit de zakken, dep droog en leg afgedekt op een plaat in de koeling tot gebruik.

## Farrosalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
farro	250	gram
zongedroogde tomaatjes	75	gram
groene olijven	100	gram
sjalotten	2	
citroen (sap en zest)	1	
olijfolie extra vierge		scheut

8. Kook de farro in 20-30 minuten gaar in gezouten water. 9. Spoel af met koud water. 10. Snij de zongedroogde tomaten en groene olijven in piepkleine brunoise. 11. Meng de farro met de tomaat en de olijven en breng op smaak met citroensap, citroenzest, olijfolie, zout en peper. 12. Snij de sjalotten in piepkleine brunoise en roer dit vlak voor het opdienen door de farro.

## Viseitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	1	potje
sojasaus		

13. Doe de viseitjes in een kleine kom. 14. Voeg een à twee eetlepels sojasaus toe en wals de eitjes zodat ze loskomen en bedekt worden met sojasaus. 15. Laat marineren tot gebruik.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	15	el
enkele takjes dille		
olijfolie extra vierge		

16. Doe een eetlepel crème fraîche op de borden en maak er een 'traan' van. 17. Leg een stuk heilbot tegen de crème fraîche aan. 18. Leg een theelepeltje viseitjes op de vis. 19. Plaats een volle eetlepel farrosalade tegen de vis. 20. Versier met enkele plukjes dille. 21. Schenk een scheutje olijfolie over het geheel.

## Velouté

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
haikido pompoenen (of flespompoenen)	2	
sjalotten	3	
groente bouillon	6	dl
rode pepers	2	
rozemarijn	1	tak
slagroom	75	ml
boter		
peper		
zout		
blender		

1. Schil de pompoen indien gewenst en snij deze in stukjes. 2. Verwijder de zaadjes van de de rode pepers en snij deze fijn. 3. Snipper de sjalotten en fruit deze in boter tot ze beginnen te kleuren. 4. Voeg de pompoenstukjes en het takje rozemarijn toe en laat even meebakken. 5. Voeg de groentebouillon toe en kook zachtjes tot de pompoen helemaal zacht is. 6. Voeg op het laatste moment de rode peper toe. 7. Verwijder het takje rozemarijn. 8. Pureer de soep in de blender. 9. Zeef de soep en voeg de slagroom toe. 10. Laat inkoken tot het iets dikker is en breng op smaak met peper en zout.

## Ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pastameel	200	gram
eieren	2	
olijfolie extra vierge	1	eetlepel
hazelnoten	150	gram
ricotta	100	gram
zout		
peper		
keukenmachine		
pastamachine		

11. Doe het pastameel, de eieren, de olijfolie en een snuf zout in de keukenmachine en draai er pastadeeg van. 12. Laat 30 minuten rusten in plastic folie. 13. Rooster de hazelnoten in een droge pan en hak ze daarna fijn. 14. Doe de ricotta in een kom, voeg de gehakte hazelnoten toe en breng op smaak met zout en peper. 15. Verdeel het mengsel in 15 hoopjes. 16. Rol het deeg uit met de pastamachine tot circa 1,5 mm dikte. 17. Snij hier 15 grote ravioli vellen uit (5-7cm). 18. Leg op ieder vel een hoopje van het ricottamengsel en druk de randen van de ravioli goed dicht. 19. Laat de ravioli op een theedoek rusten tot gebruik. 20. Kook de ravioli 3-6 minuten gaar in ruim water met zout. Moeten boven komen drijven.

## Cèpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine eekhoortjesbrood	15	
boter		
olijfolie extra vierge		

21. Snij het eekhoortjesbrood in kwarten. 22. Bak de paddenstoelen goudbruin in boter en olie. 23. Voeg tijdens het bakken wat zout toe.

## Parmezaanchip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijn geraspte parmezaanse kaas	6	volle eetlepels

24. Leg een ring van 6-8 cm op een stuk bakpapier op een bakplaat. Leg hierin een bodempje geraspte kaas. Bak goudbruin en krokant in een oven van 160C. 25. Laat afkoelen alvorens de chips van het bakpapier te halen.

## Presenteren

26. Verdeel de soep over de borden. 27. Leg de ravioli midden in het bord. 28. Verdeel de cèpes over de soep. 29. Leg de parmezaanchip op de ravioli.

## Fazant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fazantborsten	8	
salie	16	blaadjes
boter	100	gram
geklaarde boter (om te bakken)		
sousvidestaaf		

1. Doe de borsten samen met de salie en de boter in vacuümzakken en trek vacuüm. 2. Gaar de fazant 1 uur op 58C in de sousvidebak. 3. Dep de borsten droog en bak kort op de huidkant in een hete pan met geklaarde boter tot krokant en heel kort op de andere zijde. 4. Snij de borsten in de lengte in plakken.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1,5	kg
dragon	1	bos
boter	50	gram
volle melk	1	liter
miso	1	eetlepel
zout		
peper		
staafmixer		

5. Schil de knolselderij en snij in stukken. Bewaar een plak van 2 cm voor de chips. 6. Kook de stukken gaar in half water/half melk met dragon en zout. 7. Giet af en verwijder de dragon. 8. Laat goed droog stomen in een vergiet. 9. Pureer de knolselderij samen met de boter en de miso tot een puree. 10. Breng op smaak met zout en peper.

## Knolselderijchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij plak	2	cm
zonnebloemolie		
zout		

11. Schaaf dunne plakjes van de knolselderijplak met behulp van de mandoline. 12. Frituur de chips in een laagje zonnebloemolie in niet te hete olie (max 170C) tot goudbruin en krokant. 13. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
zonnebloemolie		
zout		

14. Snij het wit van de prei julienne. 15. Frituur de prei in niet te hete olie (max 170C) tot goudbruin en krokant. 16. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflook	4	tenen
witte wijn	1	fles
gevogeltesfond	1	liter
sambaiazijn	1	scheut
olijfolie extra vierge		

17. Snipper de uien en de knoflook en fruit in olijfolie tot goudbruin. 18. Voeg de witte wijn toe en kook in tot alle wijn is verdampt. 19. Voeg de gevogeltesfond toe en breng aan de kook. 20. Laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met zout, peper en sambaiazijn.

## Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosterdces		

22. Verdeel de puree over de borden. 23. Leg de plakken fazant op de puree. 24. Lepel wat saus rondom en garneer met chips, prei en mosterdces.

## Hazenpeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haasvlees achterbout poulet	2	kg
uien	2	
winterpeen	1	
prei	1	
knoflook	2	tenen
jeneverbessen	5	
kruidnagels	3	
laurier	2	blaadjes
tijm	5	takjes
rode wijn	1	fles
gevogeltefond	1	liter
ontbijtkoek	2	plakken
pure chocolade	30	gram
olijfolie extra vierge		
zout		
peper		
snelkookpan		

1. Snij de uien, de winterpeen, de prei en de knoflook fijn. 2. Dep het vlees droog en schroei in de olie aan alle kanten tot het mooi bruin is in de snelkookpan. 3. Haal uit de pan en bak in de snelkookpan de fijngesneden groenten aan tot die ook mooi gekleurd zijn. 4. Voeg de kruiden en de wijn toe en laat reduceren tot de helft. 5. Voeg het haasvlees en de gevogeltefond toe en breng de pan onder druk. 6. Laat de haas 30 minuten onder druk garen en haal daarna de pan van het vuur maar laat de pan onder druk. Na 20 minuten de deksel van de pan halen en de kruiden verwijderen. 7. Verwarm de hazenpeper vlak voor het opdienen op en bind deze met de ontbijtkoek en de chocolade naar smaak. Let op dat het niet te zoet wordt! 8. Breng op smaak met peper en zout.

## Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	1	kg
boter		
verse tijm		paar takjes
vloeibare honing		
zout		
peper		

9. Snij de witlof doormidden en maak de blaadjes los. 10. Bak de witlof in boter met een beetje verse tijm en klein langzaam tot het kleurt en karmeliseert. Voeg op het laatst een klein scheutje vloeibare honing toe. 11. Breng op smaak met zout en peper.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote spruitjes	250	gram
boter		

12. Snij de kernen uit de spruitjes en haal de blaadjes los. 13. Blancheer de blaadjes kort en doe direct over in koud water. 14. Haal snel uit het water en laat in een zeef uitlekken. 15. Warm vlak voor het opdienen de spruitjesblaadjes op in een pan met klontje boter.

## Veenbessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veenbessen	500	gram
suiker	5	el

16. Doe de bessen in een pan met suiker. 17. Verwarm op niet te hoog vuur en roer tot alle suiker is opgelost. 18. Proef of het niet te zuur is, voeg anders suiker toe. 19. Haal van het vuur en zet apart.

## Cantharellen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	500	gram
boter		

20. Verwijder alle zand en takjes van de cantharellen. 21. Bak vlak voor het opdienen de paddenstoelen in boter in een ruime pan op hoog vuur.

## Presenteren

22. Verdeel de witlof over komborden. 23. Hierop de hazenpeper verdelen. 24. Plaats enkele theelepeltjes veenbessen op het geheel en garneer met de cantharellen en de blaadjes van de spruitjes.

## Vijgen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	30	
suiker	100	gram
rode port	4	dl
rode wijn	4	dl
vanillestokjes	2	
kaneelstokje	1	
steranijs	2	
aardappel zetmeel	4	tl

1. Verwijder de steeltjes van de vijgen en halveer ze. 2. Laat de suiker smelten in een pan met dikke bodem en licht karamelliseren. 3. Als de karamel mooi licht bruin begint te kleuren de port en de wijn toevoegen. 4. Laat de hard geworden suiker nu op laag vuur oplossen en voeg de opengesneden vanillestokjes toe, samen met het kaneelstokje en de steranijs. 5. Voeg vervolgens de gehalveerde vijgen toe en laat deze 10 minuten op laag vuur pocheren. 6. Haal de vijgen uit de pan en laat het vocht tot de helft inkoken. 7. Het vocht eventueel licht binden met aangemaakt aardappel zetmeel zodat er een siroop ontstaat. 8. Doe de vijgen terug in de siroop en laat afkoelen.

## Verveine roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	300	gram
melk	500	gram
verveine (citroenverbena)	10	takjes
eierdooier	270	gram
suiker	225	gram

9. Verwarm de slagroom en de melk met de fijn gesneden verveine en laat 15 minuten trekken zodat de verveine zijn smaak kan afgeven. Haal daarna de verveine uit het mengsel. 10. Klop de eierdooiers met de suiker tot een crème. 11. Breng het slagroommengsel aan de kook en giet dit al kloppend bij de eierdooiers. 12. Verwarm het geheel tot 75C en zeef desgewenst de massa. 13. Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. 14. Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

## Amandelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geschaafde amandelen	100	gram

15. Plaats het amandelschaafsel op bakpapier op een bakplaat en laat het in 10-15 minuten mooi bruin kleuren in een oven op 150C.

## **Presenteren**

16. Plaats een quenelle ijs midden op de borden. 17. Verdeel de vijgen rondom het ijs en lepel er wat saus overheen. 18. Strooi het amandelschaafsel over het geheel.