

2025 december

CCN Limburg · Winter

AMUSE Zalmbonbon

Zalmbonbon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
casino witbrood	10	sneetjes
rivierkreeftjes	250	gr.
rode ui	1,25	
crème fraîche	125	gr.
venkelzaad	2,5	tl
peper en zout		
gerookte zalmplakken (fish tales)	500	gr.
knoflook	2,5	teen
bieslook (+ extra voor garnering)	15	gr.
citroen	1,25	
ricotta	175	gr.
kappertjes	5	el
olijfolie		
tuinkers		
bieslook		

1. Verwarm de oven voor op 200 graden (elektrisch), 180 graden (hetelucht). Bekleed een bakplaat met bakpapier. 2. Snijd uit de plakken witbrood 8 rondjes van 2-3 cm doorsnede waar de bonbon precies op kan staan. Leg de rondjes op de met bakpapier beklede bakplaat. Meng in een kommetje 2 eetlepels olijfolie en het venkelzaad door elkaar. Pers de teen knoflook er bovenuit en roer nog eens door. Bestrijk de broodrondjes met de knoflookolie en bak ze 15 minuten goudbruin. 3. Haal de schil van de rode ui en hak fijn. Hak de bieslook fijn. Laat de kappertjes uitlekken. Meng de ricotta en crème fraîche in een mengkom door elkaar. Schep de bieslook, kappertjes, fijngesneden ui en rivierkreeftjes door de het ricottamengsel. Rasp de citroen erboven en breng royaal op smaak met peper en zout. 4. Leg 1 plakje zalm op een stukje plasticfolie, schep 1 flinke theelepel ricotta-vulling er op, vouw de zalm strak om de vulling. En vouw de plasticfolie er omheen. Maak zo alle hapjes, zet tot gebruik in de koelkast (tenminste 20 minuten). 5. Haal de folie van de zalm bonbons en zet ze op de broodjes en versier ze met de tuinkers en wat fijngehakte bieslook.

VOORGERECHT Mabré van fazant, eendenborst en duivenborst geserveerd met kruidenmesclun en truffeldressing

Kruidenmesclun

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lollo rossosla	10	bladen
friseesla	2	krop
bieslook	5	sprietjes
kervel	10	takjes
dragon	10	takjes
tuinkers	1	bakje

1. Was de sla en pluk het in kleinere stukjes. 2. Pluk de kruiden fijn en meng deze door de sla.

Marbré

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte ribeye	40	plakjes
fazantenfilets	4	
duivenfilets	8	
bieslook	2	bosje
dragon	5	takjes
bouillon	2,5	dl
gelatine	8	blaadjes
eendenborstfilet	3	
plasticfolie		

3. Week de gelatine in koud water en doe de uitgeknepen blaadjes bij de lauwe bouillon. Laat de bouillon koud worden tot het licht geleerd. 4. Snij de kruiden fijn en meng door de gelei. 5. Bak de filets aan in de boter en laat ongeveer 4 minuten doorgaren in de oven (150 graden). Doe ze vanuit de oven in de koeling. 6. Bekleed een terrinevorm met folie (iets laten overlappen) en bekleed het bakje vervolgens met plakjes ribeye (wederom iets laten overlappen). 7. Snij de filets in dunne plakjes. Doe op de ribeye een dun laagje gelei. Daarop wat plakjes eend die je eerst door de gelei haalt. Daarop leg je weer een laagje gelei, dan de duif en later de fazant en zo bouw je het geheel op in laagjes met steeds een beetje gelei. Gebruik steeds weinig gelei maar wel zoveel dat alles aan elkaar blijft plakken. 8. Klap de bovenkant nu dicht, eerst de ribeye en dan het plastic. 9. Zet het geheel onder lichte druk in de koeling.

Truffeldressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1	dl
runderbouillon	1	dl
witte wijnazijn	1	dl
poedersuiker	1	el
mosterd	2	el
notenolie	1	dl
eidooiers	2	
truffelolie	1	dl
truffelsaus	1	tl

10. Meng de eidooiers, de mosterd, de koude bouillon en de poedersuiker met elkaar. 11. Roer de azijn er doorheen en doe vervolgens de oliesoorten druppeltje voor druppeltje erbij. 12. Voeg als laatste de truffelsalsa naar smaak toe. 13. Maak de sla aan met olie, azijn en een snufje zout. 14. Leg een bord op de vorm waarin marbré zit en draai deze om. Verwijder de folie. Snij het (met een elektrisch mes) in plakjes en leg die op het bord. 15. Maak een veeg van de truffeldressing en enkele druppels. 16. Leg tegen de rand van de marbré de kruidenmesclun.

Venkelsoep met rivierkreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rivierkreeft	1,0	kg
boter	25	g
venkelzaad, even gevijzeld	2	el
rozemarijn		paar takjes
knoflook, geperst	6	tenen
tomatenpuree	2	el
sjalotten, gehakt	4	
prei, in ringen	1	
venkelknollen, in flinterdunne schijfjes	2	
winterpeen, geschraapt en in kleine stukjes	1	
cognac	200	ml
pernod	150	ml
krachtige visbouillon	2	l
laurierblaadjes	3	
koude boter	150	g
cayennepeper naar smaak		
paprikapoeder	1	tl
zout en peper uit de molen		

1. Kook de rivierkreeft kort in een grote pan water met zout of koop voorgekookte kreeftjes. 2. Pel de rivierkreeften en bewaar het staartvlees afgedekt in de koelkast. 3. Stamp de schillen en karkassen zo fijn mogelijk. Doe ze daarvoor in een stevige plastic zak en sla erop los met de deegroller. 4. Fruit de schillen in een klont boter in een ruime pan. Voeg venkelzaad, rozemarijn, knoflook en tomatenpuree toe. Bak uit in \pm 3 min. en voeg dan de sjalotten, prei, 2/3 van de venkel en alle winterpeen toe. 5. Schep alles al bakkend om en blus af met cognac en Pernod. Laat een paar minuten op hoog vuur inkoken. Doe dan de bouillon en de laurier erbij en laat de soep op laag vuur 2 uur tegen de kook aan trekken met de deksel half op de pan. Niet laten koken, dan wordt de soep bitter. 6. Giet de soep door een fijne zeef. Giet terug in de pan en breng opnieuw tegen de kook aan. Voeg de rest van de venkelschijfjes toe en laat ze in de hete soep garen. Snijd de koude boter in klontjes en klop ze een voor een voor door tot de bisque wat bindt. Breng verder op smaak met cayennepeper, paprikapoeder, zout en evt. versgemalen peper.

Venkelzaadrouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	1	
knoflook	2-3	teentjes
wit brood, zonder korstje en in stukken	1-2	sneetjes
eidooier	1	
dijonmosterd	1	el
1 citroen		sap van
venkelzaad, gevijzeld	1½	tl
olijfolie extra vergine	± 100	ml
cayennepeper naar smaak		snuf
geroosterd brood of croutons, voor erbij		

7. Verwarm de oven voor op 230°C. 8. Rooster de paprika in ± 25 min. tot het vel is geblakerd. Doe in een plastic zakje en laat afkoelen. Verwijder het vel en de zaadjes. Doe de geroosterde paprika, knoflook, brood, eidooier, mosterd, citroensap, venkel, zeezout en versgemalen peper in de keukenmachine en pureer glad. Giet terwijl de machine draait, de olie erbij tot een dikke saus ontstaat. Breng op smaak met cayennepeper.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
(oud) casinobrood	5	sneetjes
olijfolie 60 ml	4	el
grof zeezout naar smaak		
peper naar smaak		
knoflookpoeder	1	tl
italiaanse kruiden	1	tl
dille		

9. Snijd de sneetjes brood in vierkante blokjes van 1-2 cm. 10. Meng de olijfolie met het grove zeezout, peper, knoflookpoeder en Italiaanse kruiden. 11. Giet de op smaak gemaakte olijfolie in een grote kom en voeg de blokjes brood eraan toe. Meng door elkaar en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. 12. Bak in 10 - 15 minuten op 180 °C (onder- en bovenwarmte) totdat alle blokjes een goudbruine kleur hebben. Hussel eventueel nog even om. De precieze baktijd is afhankelijk van de grootte van je croutons. 13. Laat volledig afkoelen. 14. Laat alles doorwarmen en dien op in een mooi bord. Schep een lepel venkelzaadrouille midden in het bord en voeg kreeftstaartjes toe. Maak net voor het uitserveren af met enkele croutons en een takje dille.

Reerug sous-vide

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet	900	g
zout, peper		
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
knoflook	1	teen
boter (vacuüm)	20	g
olie (afbakken)	1	el

1. Snijd de reerug in 2-3 delen voor gelijkmatige garing. Kruid met zout en peper, voeg boter, tijm, rozemarijn en knoflook toe en vacumeer. 2. Gaar 1u30 op 54°C. 3. Laat rusten in de zak tot 15 min voor service. Dep droog, bak rondom 30-45 sec goudbruin en laat 5 min rusten. 4. Snijd in twee dunne plakjes per persoon.

Wildjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
olie	1	el
wildfond	200	ml
rode wijn	150	ml
ruby port	80	ml
bessengelei	½	tl
boter	1	klontje
zout, peper		

5. Fruit de sjalot in olie, blus met rode wijn en port en laat inkoken tot de helft. Voeg wildfond (zie volgend blok receptuur) toe, laat 25-30 min zacht inkoken. 6. Zeef, monteer met boter en bessengelei. Breng op smaak met zout en peper.

Wildfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten (hert, ree, haas of eend—bij voorkeur met wat vleesresten)	500	g
olie	1	el
ui, grof gesneden	½	
wortel, in stukken	½	
in stukken	½	preistengel
knolselderij, in blokjes	75	g
knoflook, gekneuzd	1	teentje
tomatenpuree	1	el
tijm	1	takje
laurierblad	1	
jeneverbessen, gekneuzd	2	
peperkorrels	2	zwarte
rode wijn	125	ml
koud water	750	ml
zout, naar smaak (pas op het einde toevoegen)		

7. Verwarm de oven voor op 220°C. Leg de wildbotten in een ovenschaal of braadslede en rooster ze 30 minuten tot ze mooi bruin kleuren. Voeg daarna de ui, wortel, prei en knolselderij toe en rooster nog 20 minuten mee. 8. Haal de braadslede uit de oven en zet op middelhoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe en bak 2 minuten mee om te ontzuren. 9. Giet de rode wijn erbij en schraap met een houten lepel alle aanbaksels los. Laat inkoken tot de wijn bijna verdampt is. 10. Doe alles in een pan, voeg het koude water, tijm, laurier, jeneverbessen en peperkorrels toe. 11. Breng langzaam aan de kook en schep schuim af. Laat zachtjes trekken gedurende 3 à 4 uur met het deksel half op de pan. 12. Giet de fond door een fijne zeef of kaasdoek, breng het heldere vocht opnieuw aan de kook en laat inkoken tot ± 250 ml overblijft. Breng op smaak met zout. Laat afkoelen, verwijder eventueel gestold vet en bewaar in de koelkast.

Knolselderijcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	400	g
melk	150	ml
room	80	ml
boter	20	g
zout, witte peper		
nootmuskaat		

13. Kook knolselderij in melk en room tot zacht (± 20 min), pureer met boter tot gladde crème. 14. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. 15. Houd warm au bain-marie. Het water van au bain-marie zachtjes laten koken.

Spruitjes met spekjes & hazelnoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	350	g
gerookte spekblokjes	40	g
hazelnooten	20	g
boter	10	g
peper, zout		

16. Blancheer spruitjes 3-4 min in gezouten water, koel in ijswater. 17. Bak spekblokjes krokant, voeg boter toe en bak spruitjes 2 min mee. 18. Breng op smaak en voeg hazelnooten toe vlak voor serveren.

Portperencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen	3	kleine
port	100	ml
rode wijn	50	ml
suiker	40	g
kaneelstokje	¼	
kruidnagel	1	
sinaasappelschil		stukje
vanillestokje	¼	

19. Breng port, wijn, suiker, kruiden en sinaasappelschil aan de kook. Voeg geschilde peren toe en stoof ± 20. 45-60 min zacht. Laat afkoelen in het kookvocht, snijd in kwarten voor presentatie

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
red vein sorrel cress	2	bakjes

21. Gebruik een bord met een klein diep middenvlak. Plaats een quenelle knolselderijcrème in het midden, leg twee plakjes reerug schuin tegen de quenelle. 22. Schik twee spruitjes met spekjes en hazelnootkruim aan één kant, een kwart portpeer als kleuraccent, en lepel een dunne ring wildjus in het middenvlak. 23. Werk af met 2-3 blaadjes Red Vein Sorrel Cress boven op de reerug.

Cake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	6	
suiker	300	g
zout	4	g
vanilleextract	4	pompjes
bloem	300	g
bakpoeder	8	g
boter en extra vet om het bakblik in te vetten	120	g

1. Verwarm de oven voor op 160 °C. 2. Vet een ronde springvorm in en bekleed deze met bakpapier. 3. Doe de eieren met de suiker, het zout en vanille-extract in een kom. Klop dit ongeveer 6 minuten, tot het mengsel als een wit lint van de gardes afloopt. 4. Smelt de boter. 5. Zeef de bloem met het bakpoeder in delen boven het schuimige eimengsel en spatel dit door het beslag. Spatel als laatste de gesmolten boter erdoorheen. Probeer het mengsel zo luchtig mogelijk te houden. 6. Giet het beslag in de springvorm en strijk het glad. 7. Bak de cake in 25 tot 30 minuten goudbruin en gaar. 8. Laat de cake na het bakken 10 minuten afkoelen in de vorm. 9. Keer de cake om op een rooster en laat deze op zijn kop verder afkoelen. 10. Snijd de afgekoelde cake in een vierkant en daarna in 12 stukken van 4x4 cm. 11. Snijd de vierkanten doormidden. 12. Smeer de Lemoncurd (zie receptuur) op de onderste cakeplak en bedek deze met de andere cakeplak. 13. Zet de cake in de koeling totdat de merengue toegevoegd wordt.

Citroening

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	200	ml
slagroom	250	g
fijne suiker	120	g
citroenen	2	

14. Rasp de schil van de citroen. Pers de citroenen en zeef het sap. 15. Voeg alle ingrediënten samen en verwarm totdat de suiker is opgelost. Roer goed door. 16. Giet de massa in de ijsmachine. 17. Reserveer het ijs in de vriezer.

Lemon curd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	4	
fijne kristalsuiker	400	g
ongezouten roomboter	250	g
eieren	4	

18. Rasp de citroenen en pers ze uit. Zeef het sap even om velletjes en pitjes te verwijderen (ongeveer 130 ml). 19. Doe citroenrasp, suiker en roomboter in een hittebestendige kom en verhit deze au bain-marie. 20. Zet op middelhoog vuur. Laat de ingrediënten in de kom smelten en roer rustig door tot een gladde massa. 21. Als alle boter is gesmolten voeg je het citroensap toe, roer dit door het mengsel met een garde. 22. Kluts de eieren. Voeg hierna ook de eieren toe, terwijl je blijft roeren. 23. Blijf rustig roeren terwijl de Lemon Curd steeds wat dikker wordt. 24. Giet de Lemon Curd in een schaal om af te koelen. Terwijl de Lemon Curd afkoelt, dikt hij ook nog verder in tot de uiteindelijke, juiste dikte.

Crumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
meel	150	g
citroen	1	
roomboter	100	g
zout	4	g
bakpapier		

25. Verwarm de oven voor op 165°C. 26. Rasp de citroen. 27. Snij de boter in stukjes en koel in de koelkast. 28. Meng in een ruime kom alle ingrediënten, behalve de boter. 29. Kneed de boter door alle ingrediënten en verdeel de crumble over een met bakpapier bekleedde bakplaat. 30. Bak in 20/25 minuten goudbruin. 31. Haal uit de oven, laat afkoelen en verkrumel het.

Citroenblaadje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	30	g
meel	25	g
poedersuiker	25	g
roomboter	5	g
zonnebloemolie	20	ml
citroen	½	

32. Rasp de citroen. 33. Maak een beslag van alle ingrediënten. 34. Verwarm de oven voor op 150°C. 35. Vul de mal, strijk goed af en zet de mal ongeveer 10 minuten in de oven. Haal de mal uit de oven en laat volledig afkoelen. 36. Haal het krokantje uit de mal en reserveer.

Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	145	g
fijne suiker	150	g
water	75	g
gevriesdroogde frambozen		

37. Kook de suiker en water en roer op laag vuur om op te lossen. 38. Breng op hoog vuur aan de kook. Blijf koken tot de siroop een temperatuur van 120°C bereikt. 39. Als de siroop een temperatuur van 120°C heeft, klop je de eiwitten op hoge snelheid tot zachte pieken. 40. Wanneer de siroop een temperatuur van 120°C bereikt, zet u de eiwitten op gemiddelde snelheid. 41. Giet al kloppend de siroop geleidelijk in de kom van de keukenmixer in een dunne en gestage stroom. 42. Verhoog de snelheid naar hoge snelheid en klop tot de consistentie van de merengue en de temperatuur dalen tot kamertemperatuur. 43. Reserveer in een spuitzak.

Presenteren

44. Bedek alle zijkanten en bovenkant met de merengue. 45. Kleur de merengue met een brander licht en plaats op een bord. 46. Maak een bedje van de crumble en plaats daar een bol ijs op. 47. Maak af met het blaadje en verkruimelde gevriesdroogde frambozen.

KOFFIE Koffie met friandises

Koffie met friandises