

2026 januari

CCN Limburg · Winter

Macarons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	150	g
poedersuiker	150	g
verse eiwitten	2 x 55	g
suiker	150	g
water	40	g

1. Meng het amandelpoeder met de poedersuiker en maal fijn in de keukenmachine.
2. Zeef het mengsel door een zeef.
3. Kook de suiker met het water in een pan tot 119° C.
4. Giet de eerste 55 gram eiwit in een schone kom en klop het op tot een schuimige massa.
5. Voeg de gemaakte suikersiroop in een vloeiende beweging toe. Klop dit mengsel koud tot een meringue.
6. Meng de andere 55 gram eiwit onder de amandelpoeder en de poedersuiker en roer dit tot een gladde massa.
7. Voeg de meringue toe en maak een taaie vloeibare massa.
8. Vul een spuitzak met een spuitmondje van max. ½ cm met het beslag.
9. Spuit 30 dopjes van het beslag van de macarons op een bakpapier
10. Laat de macarons 46-60 minuten drogen (er moet een droog vliesje ontstaan op de macarons).
11. Verwarm de oven zonder convectie voor op 150° C.
12. Bak de macarons 12 minuten.
13. Laat de macarons afkoelen en verwijder dan van de bakplaat.

Meloengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meloenpuree	100	g
gelatine	6	g
vegetal	10	g
water	10	g
suiker	10	g

14. Week de gelatine in ijswater.
15. Breng de suiker, het water en de meloenpuree aan de kook.
16. Voeg de vegetal toe.
17. Klop van het vuur de uitgeknepen gelatine onder de puree.
18. Stort het mengsel meteen uit op een langwerpige plaatje met opstaande rand en laat het opstijven.

Crème van Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
philadelphia original roomkaas	200	g
parmaham	50	g
peper en zout		

19. Snij de Parmaham zeer fijn.
20. Meng met de Philadelphia.
21. Kruid af naar smaak met peper en zout.
22. Doe het mengsel in een spuitzak.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine of halve plakken parmaham	15	
arenkha kaviaar		

23. Leg de macarons met de bakkant op het werkblad.
24. Beleg ze met de meloengelei.
25. Spuit de crème van Parmaham op de helft van de macarons.
26. Sluit de macaronhelften met de andere macaronhelften.
27. Maak roosjes van Parmaham.
28. Leg een macaron en een Parmaham roosje op een bord.
29. Doe net voor het serveren een lepeltje kaviaar op de macaron.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwhaas	1,2	kg
grof zeezout		
verse tijm		
olijfolie		
sous videstick		

1. Wrijf de kabeljauw in met ruim zeezout en laat in de koeling 20 minuten pekelen.
2. Spoel de vis goed af en dep droog.
3. Portioneer de vis in 15 porties en doe met wat takjes tijm en een el olijfolie in vacuümzakken en trek vacuum.
4. Gaar de vis 30 minuten in de sous vide bak op 62°C.
5. Haal de vis uit de zakken en dep droog.
6. Verwarm vlak voor het opdienen de kabeljauwstukken in een beetje boter in een koekenpan, maximaal 1 minuut per kant.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote groene olijven	200	g
tomaatjes uit blik	400	g
blanke amandelen	10	g
gezouten kappertjes	10	g
witte wijnazijn	20	g
citroenolie		
basilicumolie		
zout		
blender		

7. Doe olijven, tomaten, amandelen, afgespoelde kappertjes en azijn in de blender en draai glad.
8. Doe de pulp in een pan en verwarm tot het kookpunt.
9. Zeef de saus en druk goed alle vocht uit de pulp.
10. Breng op smaak met citroenolie, basilicumolie en zout en houd warm.

Pesto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	50	g
gezouten kappertjes	40	g
taggia olijven	60	g
zongedroogde tomaten	70	g
citroenschil	10	g
pijnboompitten	20	g
olijfolie	2	dl
zout		
blender		

11. Doe alle ingrediënten behalve de olijfolie in de blender en draai glad.
12. Voeg beetje bij beetje olijfolie toe tot een dikke saus.
13. Breng op smaak met zout.

Broodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	0,5	
platte peterselie		handje
verse tijm	1	el
verse dragon	1	el
verse marjolein	1	el
olijfolie		

14. Verwarm de oven voor op 100°C.
15. Snij de korsten van het brood en scheur het in kleine stukken.
16. Droog het brood in de oven. Maal het daarna niet te fijn.
17. Hak alle kruiden fijn en bak het broodkruim en de kruiden in een beetje olijfolie.

Presenteren

18. Verdeel het broodkruim over de stukken vis.
19. Leg een el pesto midden op de borden.
20. Leg hierop een stuk kabeljauw. Lepel de saus rondom.

Rouleau van kip

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilets	8	
slagroom	125	ml
eierdooier	125	ml
gerookte theepoeder (lapsang sochong)	12	g
peper en zout		
keukenmachine		
sous vide stick		

1. Verwijder vliesjes, peesjes en haasjes van de kipfilet.
2. Snij de uiteindes van de filets zodat ze rechthoekig zijn.
3. Snij 30 staven van 2x2 cm van de kipfilets.
4. Doe alle afsnijdsels van de kip met de eierdooier, zout en peper in de keukenmachine en draai glad.
5. Voeg al draaiend de slagroom toe. Laat zo kort mogelijk draaien.
6. Doe over in een spuitzak en leg in de koeling. Dit is de kippenfarce.
7. Kruid de kipstaven met theepoeder, peper en zout.
8. Leg 3 banen huishoudfolie op de werkbank en spuit 4 banen dikke kippenfarce van 20-25 cm op de folie.
9. Druk in iedere baan 2 kipstaven en dek af met weer een baan farce.
10. Snij de folie en rol de kip op tot een strakke worst en knoop de worsten strak dicht met slagerstouw.
11. Gaar de worsten 90 minuten in de sous vide bak van 60°C.
12. Doe daarna over in ijswater en laat helemaal afkoelen.

Krabsalade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kingkrabvlees	200	g
limoen	1	
mayonaise	30	g
peper		
zout		

13. Snij het krabvlees fijn en roer de mayonaise erdoor.
14. Rasp limoenschil over de krabsalade en breng op smaak met limoensap, peper en zout.

Mango chutney

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
rode peper	1	
bruine basterdsuiker	50	g
knoflook	1	teen
verse gember	10	g
rode ui	1	
sushiazijn	10	ml
mangopuree	200	g
limoenblad	2	blaadjes
boter		klontje
peper		
zout		
staafmixer		

- Schil de mango's en snij deze in piepkleine blokjes. Bewaar de pitten.
- Snij ui, knoflook, peper en gember fijn en zet aan in een pan met klontje boter tot de ui glazig is.
- Voeg de mangopitten toe en laat mee fruiten.
- Haal de pitten uit de pan en voeg de basterdsuiker toe. Laat wat karamelliseren.
- Blus af met sushi azijn en voeg de mangopuree toe.
- Pureer met de staafmixer, voeg limoenblad toe en laat inkoken tot een dikke saus.
- Laat afkoelen en roer de mangoblokjes erdoor.
- Breng op smaak met peper en zout.

Vadouvan crème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	dl
vadouvan	2	el
water	100	g
sushiazijn	50	g
eiwit	80	g
xantana		mespunt
blender		

- Verwarm enkele eetlepels zonnebloemolie in een pan. Voeg de vadouvan toe en laat even myoteren (verhitten op laag vuur zodat de aroma's vrij komen).
- Voeg de rest van de olie toe en haal van het vuur.
- Laat de olie 30 minuten trekken en zeef het daarna door een fijne zeef.
- Doe het water, de sushi azijn en het eiwit in de blender en draai glad.
- Voeg een mespunt xantana toe en vervolgens de olie.
- Draai tot een mooie dikke crème ontstaat.
- Doe over in een doseerflesje.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limon cress	2	bakjes

30. Snij het rouleau in tonnetjes van 5 cm.

31. Leg een lepel chutney midden op de borden en schik de tonnetjes hierop.

32. Verdeel de krabsalade naast de kip en versier het bord met enkele toefjes vadouvan crème en de limon cress.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eenden- en duivenkarkassen	5	kg
knolselderij	1	
prei	1	
wortel	1	
bleekselderij	2	stengels
uien	2	
knoflook	1	bol
tijm	6	takjes
laurierblaadjes	4	
korianderzaadjes	2	g
peperkorrels	3	g
boter	100	g

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bruineer de karkassen in de oven tot donkerbruin.
3. Doe de karkassen over in 2 hogedrukpannen en zet oner water.
4. Breng zonder deksel aan de kook en schep alle schuim eraf.
5. Maak alle groenten schoon en snij in stukken.
6. Verdeel de groenten en de kruiden over de 2 pannen, sluit de dekels en breng onder druk.
7. Laat de bouillon 1 uur op druk koken en zeef daarna de bouillon.
8. Laat inkoken tot een krachtige saus overblijft.
9. Breng de saus op smaak pet peper, zout en witte wijnazijn.
10. Monteer de saus met koude boter.

Hooicrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	2	
hooi	30	g
groentebouillon (tablet)	2	l
kookroom	500	g
xantana		
peper		
zout		
cartouche	1	
blender		

11. Bind het hooi op met slagerstouw.
12. Snij de knolselderij in blokjes.
13. Doe de knolselderijblokjes, de groentebouillon en het hooi in een pan en breng aan de kook.
14. Voeg de kookroom toe en dek af met een cartouche.
15. Laat alles rustig inkoken tot bijna alle vocht verdampt is.
16. Verwijder het hooi en doe de rest over in een blender en draai glad.
17. Voeg een mespunt xantana toe en draai nog even.
18. Breng op smaak met peper en zout en doe over in een doseerles.

Pommes soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (bonken)	5	
eiwitten	3	
aardappelmeel		
zonnebloemolie		
zout		

19. Snij de aardappels in dunne plakjes met de snijmachine.
20. Zeef wat aardappelmeel op een rij aardappelplakjes en kwast het overtollige aardappelmeel eraf.
21. Kwast een tweede rij aardappelplakjes in met eiwit.
22. Leg een plakje met aardappelmeel op een plakje met eiwit met het eiwit tegen het aardappelmeel aan. Niet op de plakjes drukken.
23. Steek rondjes uit de aardappelplakjes.
24. Frituur enkele rondjes tegelijk in olie van 175°C.
25. Arroseeer de plakjes voortdurend en laat souffleren en goudbruin kleuren.
26. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anjou duiven	8	
neutrale olie		
boter		klont
tijm		enkele takjes
laurierblaadjes	3	
hooi		bosje

27. Snij de pootjes van de duiven. Stroop het dijvlees naar beneden tot het gewricht en snij het botje weg.
28. Peper en zout de pootjes.
29. Rol het dijvlees op in huishoudfolie met het huidje aan de buitenkant.
30. Doe om en om in een sous vide zak, vacumeer en doe ze 45 minuten in 90°C.
31. Haal de pootjes uit de sous vide zak en brand ze krokant met de brander. Zie de instructievideo: (<https://youtu.be/tQZAhjSwA4?si=qfH8il18nFzYRH70>)
32. Verwarm de oven voor op 110°C.
33. Snij de duiven en coffre en op de draad.
34. Bak de duiven op de huid in wat olie goudbruin.
35. Draai de duiven om en voeg een flinke klont boter en wat takjes tijm en de laurier toe.
36. Arroseeer de duiven 1 minuut.
37. Leg de duiven op een met hooi belegde gastroplaat en gaar de duiven 15 minuten in de oven.
38. Laat de duiven 10 minuten rusten en snij de borsten los.

Aardpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardpeer	500	g
zonnebloemolie		
zout		

39. Schil de aardperen.
40. Frituur de aardpeerschillen goudbruin en krokant op 170°C.
41. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Presenteren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers		bosje

42. Spuit een ring hoicrème op de borden met behulp van een grote ring.
43. Spuit ook een dot crème in de ring.
44. Snij de duivenborsten in de lengte doormidden en leg in de ring. Leg hierop een pootje.
45. Leg pommes soufflé's en aardpeerschillennaast de duif.
46. Versier met blaadjes waterkers.

Mascarpone mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	6	
suiker	180	g
water	100	g
mascarpone	250	g
melk		scheutje
gelatine	6	g
slagroom	200	g
keukenmachine		

1. Wel de gelatine in ijskoud water.
2. Breng suiker, water en 45 g melk aan de kook.
3. Voeg de eidooiers toe en verwarm roerend tot 85°C.
4. Doe de massa in de keukenmachine en klop tot het verdubbeld is in volume.
5. Verwarm een scheutje melk en los de gewelde en uitgeknepen gelatine erin op.
6. Roer de mascarpone door het dooiermengsel.
7. Stort de massa in een gastrobak en laat in de koeling opstijven.

Koffiecrunch

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
amandelpoeder	125	g
bloem	75	g
cacaopoeder	30	g
gemalen koffiepoeder	25	g
zachte ongezouten boter	100	g
zout	1	g
kitchenaid		
keukenmachine		

8. Verwarm de oven voor op 150°C.
9. Doe alle ingrediënten in de KitchenAid en klop met de deeghaak tot een deeg.
10. Rol het uit tot 1,5 cm dikte op een bakmat en bak 10 minuten in de oven.
11. Laat afkoelen en maal het niet te fijn in de keukenmachine.

Chocoladecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	250	g
maïzena	15	g
slagroom	50	g
eidooiers	45	g
suiker	40	g
pure chocolade	100	g
zachte ongezouten boter	50	g

12. Maak een papje van een scheut melk met maïzena.
13. Roer het papje door de eidooiers.
14. Breng de rest van de melk, slagroom en suiker aan de kook.
15. Maak familie en verwarm daarna de massa tot 85°C.
16. Roer de chocolade door de massa en klop van het vuur af tot het 37°C is.
17. Doe over in een spuitzak en laat in de koeling opstijven.

Vanillecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
suiker	100	g
vanillestokje		merg van 1
eidooiers	150	g
gemalen koffiebonen	10	g
pralinépasta	40	g
gelatine	2	g
zout		snuf

18. Wel de gelatine in ijskoud water.
19. Verwarm slagroom, suiker, vanillemerg en eidooiers tot 85°C.
20. Knijp de gewelde gelatine uit en los deze op in de massa.
21. Roer de koffie, pralinépasta en een snuf zout door de massa en doe over in een spuitzak.
22. Laat opstijven in de koeling.

Presenteren

23. Maak quenelles van de mascarponecrème met behulp van 2 warme lepels en verdeel ze over de borden.
24. Versier met dotjes en streepjes chocolade- en vanille crème en hoopjes koffiecrunch.