

# 2026 februari

CCN Limburg · Winter

---

## Coquille Chorizo Geitenkaas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo-worst	200	g
neutrale olie		
snackkomkommertjes	6	
suiker		
dragonazijn		
chorizo	100	g
coquilles	24	
mycryo (100% pure cacaoboter in poedervorm)		
verse limoen	1	
eiwit	1	
magere yoghurt	40	g
sushi-seasoning (sushi-zu - zoetzure rijstazijn)	40	g
xanthaan	0.2	g
guar	0.2	g
peterseliepoeder		
peterselie	1/3	bosje
briochebrood		
zachte geitenkaas		
cress naar keuze		

Chorizo-olie: 1. Draai de worst met ca 200 g olie in een blender of keukenmachine fijn en laat ca 5 minuten draaien. Giet op een zeeg met passeerdoek. Zoetzure komkommer: 2. Snijd de komkommertjes in driehoekjes. 3. Maak een pickle van gelijke delen azijn, water en suiker, breng aan de kook 4. Doe de komkommertjes er in en zet van het vuur. 5. Reserveer op kamertemperatuur. Chorizo brunoise: 6. Snijd de chorizo in brunoise 7. Zet kort en fel aan in een droge pan. 8. Reserveer op keukenpapier. Coquilles: 9. Maak de coquilles schoon en goed droog. 10. Bestrooi één vlakke zijde met Mycryo 11. Bak op deze zijde fel aan in een droge koekenpan. 12. Bestrooi tijdens het bakken de andere vlakke zijde en draai de coquilles om zodra ongeveer 1/3 opaalkleurig is. 13. Bak ook op deze zijde kort en fel aan. 14. Doe over op een metalen plaatje. 15. Druppel enkel druppels limoensap over de coquilles 16. Snijd in vier of zes stukjes en brand ze nog even fel aan met de brander. 17. Reserveer op kamertemperatuur. Yoghurt-chorizo-emulsie: 18. Voeg eiwit, yoghurt en sushi-seasoning bij elkaar in een smalle beker, blender met de staafmixer met bolletjesschijf gedurende minimaal 20 seconden. 19. Voeg druppelsgewijze de olie toe tot een stevige emulsie is verkregen. 20. Reserveer in een spuitzakje. Peterseliepoeder: 21. Droog de peterselie in de magnetron door steeds 1 minuut op maximaal vermogen in te stellen tot volkomen droog. 22. Verpulver en reserveer. Croutons: 23. Pluk stukjes brood en droog ze in de oven. 24. Bestrooi met wat peterseliepoeder. 25. Reserveer. Presenteren: 26. Serveer op een klein rond bordje stukjes coquille, arrangeer croutons, komkommer, brunoise van chorizo en brokjes geitenkaas om de coquille. Zet puntjes emulsie en werk af met cress. 27. Proef en let op dat chorizo niet de coquille overheerst



## Kalfsleversalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	1	pot
elstar appels	2	
kalfslever	600	g
neutrale olie		
katenspek	100	g
zoetzure zilveruitjes		
blad laurier		
enkele kruidnagels		
knoflook	1	teentje
krielaardappeltjes	500	g
tomaten middelgroot	6	
limoen	1	
suiker		
zout		
artisjok poivrade		
groene asperge		
peulen of sugarsnaps		
olijfolie		
sesamolie		
dragonazijn		
gladde mosterd (coleman's)		
tomatenzaadjes		
fetakaas		
frisée, radicchio of mosterdblad		
elstar appel	1	

Appel in piccalilly-saus: 1. Blender de piccalilly fijn en passeer door een zeef. 2. Snijd de appel N/Z in schijven van 2 mm dik. 3. Steek hier cirkels uit met een diameter van ongeveer 3 cm en leg ze in de piccalillysaus. 4. De restanten van de appel naar de volgende bereiding.

Kalfslever: 5. Maak de kalfslever goed schoon, verwijder adertjes en galgangen, verwijder vlieslaag met scherp mes, spoel af 6. Dep goed droog 7. Doe in een vacuümzak met de (hele) plakjes katenspek, restant van de appel (vorige bereiding), uitjes, kruiden, het gekneusde teentje knoflook en wat neutrale olie. 8. Gaar sous vide minimaal 50 minuten op 70°C. 9.

Reserveer in het waterbad op deze temperatuur tot aan service. Gekonfijte krielaardappeltjes: 10. Maak een extra sealnaad aan de onderzijde van een vacuümzak. 11. Doe hierin de aardappels en overige ingrediënten (knoflook gekneusd). 12. Konfijt tot juist beetgaar in water dat tegen de kook is of in de stoomoven op 95°C. Gekonfijte tomaat: 13. Ontvel de tomaten en snijd N/Z in vieren 14. Verwijder het zaad en reserveer dit voor in de vinaigrette. 15. Leg tomaatkwartjes tegen elkaar op een siliconenmat, op een bakplaat, velzijde onder. 16. Rasp er limoenschil over, bestrooi met wat suiker en wat zout 17. Konfijt in een oven van ca 120°C tot 'leerachtig'. 18. Maak rolletjes en reserveer. Groene groenten: 19. Gaar alle groenten tot juist

beetgaar. Lauwwarme vinaigrette: 20. Maak een vinaigrette van de ingrediënten 21. Verwarm tot lauwwarm. Voorbereiding: 22. Meng tomaat, aardappeltjes (eventueel in stukjes), de groene groenten en de feta (in brokjes) met de vinaigrette en laat enkele minuten infuseren. 23. Houd lauwwarm. 24. Haal de lever uit de vacuümzak, leg op een snijplank en snijd er (zeer) schuin dunne plakken van (1 plak pp). 25. Houd warm. Giet de overige inhoud van de vacuümzak (katenspek, appel etc) door een zeef. 26. Haal het katenspek en de zilveruitjes hieruit en snijd het spek in dunne reepjes. 27. Halveer de zilveruitjes en brand het snijvlak aan met de brander. 28. Reserveer lauwwarm. 29. Snijd van de appel fijne brunoise. Presenteren: 30. Gebruik lauwwarme borden. 31. Dresseer een plak lever rechts op het bord en bestrooi met wat Maldonzout. 32. Drapeer hier het katenspek, de zilveruitjes en de appelbrunoise op. 33. Schik links naast de lever de groenten met aardappel, feta en tomaat en de appel in piccalillysaus. 34. Werk af met blaadjes gemengde sla 35. Bedruip à la minute met het restant van de vinaigrette. 36. Herschik de salade nog even met een spatel of lang mes voor een nette presentatie

**Bloemkoolsoep met mango-venkelsalade en garnaal**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen middelgroot	2	
witte balsamico	100	ml
neutrale olie	230	ml
sesamolie	20	ml
vers citroensap	8	ml
snufje zout		
bloemkool	1	kg
sjalotje	3	
knoflook	4	teen
room 35%	450	g
groentebouillon	3	pot
boter	120	g
lente-uitjes	8	
mango's middelgroot	2	
grote garnalen pp	3	
fijn zout		

Venkelsalade: 1. Schaaf de venkelknollen flinterdun op de mandoline. 2. Doe in een bakje dat in de vacuüm machine past, vul met ijswater, dek af met een doekje, trek vacuüm en stop de machine voor hij gaat sealen. 3. Laat tot juist voor service onder vacuüm. 4. Maak een dressing van balsamico en oliën, voeg citroensap druppel gewijs toe en proef tot het fris en strak is 5. Juist voor service: zet de vacuüm machine aan (het vacuüm wordt nu opgeheven) 6. Droog de venkel op een doek 7. Haal juist voor service door de dressing max. 60 seconden.

Bloemkoolsoep: 8. Smelt boter in een pan. 9. Fruit sjalot, knoflook en het witte deel van de lente-uitjes (2-3 min). 10. Voeg bloemkool toe + 750 ml water + groentebouillon. 11. Breng aan de kook en laat 10-12 minuten zacht koken tot alles gaar is. 12. Voeg room toe 13. Laat nog 1 minuut meekoken (niet hard laten koken). 14. Pureer glad met staafmixer of blender.

Mango: 15. Maak de mango schoon 16. Snijd in zo dun mogelijke slierten. 17. Reserveer.

Garnaal: 18. Bak de garnalen zeer fel aan in een koekenpan met weinig olie. 19. Brand meteen af met de brander. Zorg dat de garnalen aan de buitenzijde geroosterd zijn en van binnen succulent (sappig, mals en vol vocht).

Garnering (à la minute): 20. Pluk de blaadjes koriander van de steeltjes. 21. Snijd de steeltjes van de koriander in een 'suiker'. 22. Snijd flinterdunne plakjes van de champignons. 23. Serveer een rauw plakje pp. 24. Soep: verwarm de soep tot circa 80°C 25. Draai daarna nog even glad op een hoge snelheid; serveer direct.

Presenteren: 26. Gebruik een warm kombordje. Arrangeer de salade van venkel in het midden en zorg voor hoogte. Schik hierop en hiertussen de mango en de garnalen. 27. Werk af met suiker van koriandersteeltjes, blaadjes koriander en champignonplakje. 28. Schenk de hete soep om de salade, druppel er wat sesamolie in en serveer direct.



## Reebout met pompoentaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
botten van wild	3	kg
grote uien	2	
wortels	2	
prei	1	
knolselderij	1/3	
tomatenpuree		
laurierblaadjes	4	
gekneusde peperkorrels	12	
tijm	6	takjes
jeneverbessen	10	
marloesuitjes	50	st
knoflook	1	teen
rode port	100	ml
sinaasappel	1	st
wildfond	250	ml
bloem	200	g
bakpoeder	5	g
roomboter	125	g
karnemelk	50	ml
zout		
blindbakbonen		
flespompoen	250	g
gecondenseerde melk	0.5	blikje
ei	1	st
eidooier	1	st
kaneelpoeder	3	g
piment (gemalen)	3	g
gementpoeder	3	g
kardemonpoeder		
nootmuskaatpoeder		
pompoen	250	g
suiker	50	g
water	100	ml
blanke azijn	100	ml
pastinaak	500	g
kruidnagel		
kruidnagel		
laurier		

melk	30	ml
kookroom	30	ml
boter	10	g
nootmuskaat		
peper		
rucola		
ontbijtkoek	1	plak
appelstroop		
port		scheut
reebief per persoon	150	gram
neutrale olie		
zout en peper		

Wildfond: 1. Rooster de botten in de oven op 220 graden tot diep goud bruin (circa 45-60 minuten). 2. Draai halverwege vanwege gelijkmatige karamellisatie 3. Rooster 20-25 minuten de grof gesneden groente mee 4. Strijk laatste 5 minuten tomatenpuree over de botten voor extra binding en diepgang 5. Plaats alles in een grote pan 6. Blus de bakplaten af met water en schraap de aanbaksels los en voeg toe in de pan 7. Zet de botten en groenten net onder water 8. Voeg de kruiden toe 9. Laat rustig trekken op 90-95 graden maar niet koken 10. Schep schuim en vet regelmatig zorgvuldig af 11. Passeer door een zeef en passeerdoek.

Marloesuitjes: 12. Maak de Marloesuitjes schoon. 13. Bak de Marloesuitjes aan met wat knoflook en tijm. 14. Blus af met de rode port. 15. Voeg de wildfond toe. 16. Schil de sinaasappel met een dunschiller en pers deze vervolgens uit. 17. Voeg beide toe aan de Marloesuitje. 18. Stoof de Marloesuitjes gaar.

Pompoentaart: 19. Schil en snijd de pompoen in stukken, verwijder de pitten. Bak deze in ongeveer 30 gaar in een oven van 180 °C. 20. Laat de gegaarde pompoen afkoelen en pureer en haal door een fijne zeef. 21. Kneed een deegje van de ingrediënten voor de bodem en laat het 30 minuten rusten. 22. Rol uit en steek voldoende rondjes. Neem een blauwe 3x4 siliconen bakvorm. 23. Vet lichtjes in en bekleed de vormpjes met een deeg rondje. 24. Knip van bakpapier rondjes en leg op het deeg, vul ze met blindbakbonen en bak af op 200 °C ongeveer 15 minuten. 25. Laat afkoelen en zet de oven op 175 °C. 26. Vermeng alle ingrediënten voor de vulling. 27. Verwijder de blindbakbonen en vul deze met de pompoenvulling. 28. Bak de pompoentaartjes in ongeveer 30-45 minuten gaar. 29. Snijd de pompoen voor de topping in een fijne brunoise. 30. Kook het water, azijn en suiker tot de suiker is opgelost. 31. Voeg de brunoise gesneden pompoen toe het suikerwater en kook beetgaar. 32. Haal de pompoen eruit en kook het vocht in tot lichte siroop. 33. Voeg de pompoen weer toe en laat afkoelen en reserveer.

Pastinaak: 34. Schil de pastinaak en snijd in grove stukken. 35. Kook deze in ruim licht gezouten water met laurier en kruidnagel. 36. Schil de aardappelen en kook in een andere pan gaar. 37. Giet beiden af en haal de laurier en kruidnagel eruit. 38. Knijp de gekookte aardappelen tot puree en meng met melk en klontje boter. 39. Giet de kookroom bij de pastinaak en pureer fijn. 40. Voeg aardappelpuree en pastinaakpuree bij elkaar en breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel wat olijfolie toe. 41. Snijd de rucola grof en meng net voor uit door de puree.

Wildsaus: 42. Passeer de wildfond en kook in tot er een smaakvolle saus ontstaat. 43. Verkrummel een plak ontbijt koek en meng door de saus. Blijf roeren tot de ontbijtkoek volledig is opgelost. 44. Voeg een flinke scheut port toe 45. Eventueel wat appelstroop voor de smaak.

Reebiefstuk: 46. Zorg het vlees op kamertemperatuur is 47. Dep goed droog 48. Smeer in met neutrale olie (nog niet zouten) 49. Gebruik zware koekenpan en verhit zeer heet met neutrale olie 50. Leg 30-45 seconden

per zijde in pan en verplaats niet 51. Zet vuur iets lager en monteer af met klont roomboter en gekeusde knoflook en tijm 52. Bedruip 15 seconden met schuimende boter 53. Zorg dat kerntemperatuur tussen 46 en 48 graden zit 54. Haal uit de pan en laat 5-7 minuten rusten in aluminiumfolie 55. Breng zout en peper aan 56. Let op dat je vlees niet laat doorbakken of te lang laat doorgaren, sous-vide wordt afgeraden voor ree. Presenteren: 57. Zet een quenelle pastinaakpuree op het bord. 58. Leg daar enkele plakken reebiefstuk tegen aan. 59. Schep enkele Marloesuitjes erbij. 60. Zet er een pompoentaartje bij en top deze met de pompoen topping. 61. Maak het geheel af met de saus en iets rucola.

**DESSERT** Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugar snap, basilicumzaad, kaneel-roomijs

---

## Wentelteefje, verse en gebakken appel, sugar snap, basilicumzaad, kaneel-roomijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	460	g
magere melkpoeder	20	g
room met 35% vet	130	g
kristalsuiker	95	g
dextrose	30	g
kaneel	4	pijpjes
eidooier	1	
guargom (stabilize)	0.75	g
locust	0.75	g
cortina	1	g
basilicumzaad		
suiker		
water		
eieren	4	
melk		
kaneel (gemalen)		
boter		
à 3 pakken tramezzinibrood (italiaans wit casinobrood)	2	
grote elstar appels	8	
drie parisienne-boren van verschillende grootte		
limoensap		
sugar snap pp	1	

Kaneel-roomijs: 1. Doe alle ingrediënten behalve de Cortina en de kaneelpijpjes in een kom. 2. Mix met een staafmixer of blender tot een volledig homogene massa. 3. Giet het mengsel in een pan met dikke bodem. 4. Breek de kaneelpijpjes doormidden en voeg toe. 5. Verwarm al roerend op middellaag vuur tot 85°C. 6. Gebruik een thermometer. 7. Laat het niet koken. 8. Blijf continu roeren (spatel, ook langs de bodem). 9. Haal de pan van het vuur zodra 85°C is bereikt. 10. Blijf rustig roeren tot de massa is afgekoeld tot ±60°C. 11. Zeef de ijsbasis direct in de vooraf gekoelde metalen schaal. 12. Giet daarna meteen in de draaiende, voorgekoelde ijsmachine. 13. Laat de ijsmachine draaien tot het ijs stevig maar nog schepbaar is. 14. Schep het ijs over in het koude bewaarbakje. 15. Dek af met het bakpapier (direct op het ijs, tegen ijskristallen). 16. Zet meteen in de vriezer om verder op te stijven en te rijpen. Basilicumzaad: 17. Maak een suikerstroop van 40% suiker en 60% water. Breng roerend aan de kook. Zet van het vuur en doe het basilicumzaad er in. 18. Reserveer. Wentelteefje: 19. Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk (ongeveer 50/50). 20. Neem twee sneetjes tramezzinibrood op elkaar. Steek uit het brood sikkelvormige. Doe dit met twee ringen, de één groter dan de diameter van het bord waarop je gaat presenteren, de ander een maatje kleiner dan het bord. (bijv. bord Ø 28 cm, grootste ring Ø 32 cm, kleinste ring Ø 24 cm). Leg de dubbele sikkelvormige sneetjes in het eimengsel en laat helemaal volzuigen. Smelt boter in een ruime koekenpan en bak op zeer matig vuur het brood juist een beetje bruin. Reserveer de sikkels op

keukenpapier en bestrooi meteen met fijne suiker waar wat kaneel aan toegevoegd is.

Appelbereidingen: 21. Schil de appels en steek met de grootste boor één bolletje pp uit. Besprenkel met wat limoensap en reserveer. Neem de middelste boor en steek 3 bolletjes pp uit. 22. Neem de kleinste boor en steek zoveel bolletjes uit als mogelijk. Doe de restanten van de appel door de sapcentrifuge. 23. Bak eerst de middelste balletjes in wat boter en op zeer matig vuur juist glazig. Voeg nu de kleinste balletjes toe. Voeg suiker en wat kaneel toe en wals de balletjes door de pan zodat alle balletjes rondom gecoat zijn. Is het boter-suikermengsel te dik, verdun dan met wat appelsap. Reserveer in een bakje op kamertemperatuur. Voeg nog wat appelsap toe en roer door. Sugar snap: 24. Blancheer de sugar snaps kort in extreem zout water 25. Koel terug op ijswater. 26. Zodra ze zijn afgekoeld: doe in de pan waarin de appelbolletjes werden gebakken. 27. Wals de peulen door de pan tot ze rondom gecoat zijn met boter-suikerstroop. 28. Verdun eventueel met wat appelsap. 29. Haal uit de pan, snijd in smalle spievormen en serveer direct. Presenteren: 30. Plaats een wentelteefje op het bord. Drappeer de gebakken en de verse appelbolletjes op het brood en laat ruimte voor het ijs. Drappeer wat sugar snap-wigjes en basilicumzaad op de creatie. Plaats als laatste een bol ijs en serveer direct. 31. NB: Reserveer alle overgebleven stukjes brood in een vacuümzak die je slechts 5 seconden vacumeert. Label de zakjes en doe in de vriezer voor latere bereidingen.