

# 2026 maart

CCN Limburg · Lente

**VOORGERECHT** Mozzarellacrème met avocado en tomaten

## Mozzarellacrème met avocado en tomaten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mozzarella (125 g uitgelekt)	2.5	bol
slagroom	320	ml
selderijzout		snufje
pijnboompitjes	25	g
knoflook	1	teentje
basilicum	40	g
parmezaanse kaas	30	g
olijfolie		
peper en zeezout		
avocado	1.5	st
citroensap		
tomaat	250	g
tabasco		
blaadjes basilicum	10	st
cocktailglazen	10	st

Mozzarellacrème: 1. Pluk de mozzarella in stukjes. 2. Pureer deze met de room en selderijzout tot een egale mousse. 3. Doe in een spuitzak en zet weg in de koelkast. Avocadolaag: 4. Rooster de pijnboompitjes in droge koekenpan. Leg ze op een bordje en laat afkoelen. 5. Rasp het teentje knoflook. 6. Maal pijnboompitjes met basilicum, geraspte kaas en knoflook en een scheutje olijfolie met de staafmixer in een hoge mixerkom. Voeg steeds een beetje olie toe tot het de gewenste dikte heeft. (Pesto) 7. Breng op smaak met peper en zout. 8. Snijd het vruchtvlees van de avocado in brunoise en besprenkel met citroensap. 9. Zet pesto en avocadoblokjes gekoeld weg. Tomatenschuim: 10. Snijd de tomaten in vieren. 11. Vlak voor het serveren. Pureer de tomaten met selderijzout, peper en een beetje tabasco tot een schuimige massa. Presenteren: 12. Haal 15 minuten voor opdienen alles uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. 13. Verdeel de avocadoblokjes over 10 glaasjes. 14. Maak van 1 eetlepel pesto en een beetje mozzarellacrème een dressing. Spuit deze dressing op de avocadoblokjes en strijk glad. 15. Spuit een laagje mozzarellacrème in de glazen. Strijk ook deze laag glad. 16. Verdeel het tomatenschuim over de glazen en garneer met een dot pesto en een blaadje basilicum. 17. Serveer onmiddellijk.

**VOORGERECHT** Duo van gerookte forel en garnalencocktail, verpakt in een soesje

---

## Duo van gerookte forel en garnalencocktail, verpakt in een soesje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	65	g
gemengde provençaalse kruiden	1	tl
water	110	ml
boter	45	g
grote eieren	2	st
zout		
kleine forellen (ongeveer 750 gram per stuk, hier houdt je ongeveer 165 gram filet van over)	2	st
roomkaas	85	g
crème fraîche	45	ml
slagroom	45	ml
mierikswortelsaus	2	el
gehakte peterselie	2	el
gehakte bieslook	2	el
citroensap		
peper zout		
rookmot	2	el
rookoven		
hollandse garnalen	175	g
rode peper	0.5	st
rijpe mango	1	st
wodka	2	el
mayonaise	3.5	el
bleekselderij	1	stengel
lente-uitjes	2	st
veldsla	50	g
maartse viooltjes of iets dergelijks	10	st
citroenolijfolie		

Soezen: 1. Warm de oven voor op 200°C. 2. Zeef de bloem, voeg zout en Provençaalse kruiden toe. 3. Doe de boter met het water in een flinke steelpan en breng dit al roerend aan de kook. 4. Haal de steelpan van het vuur en roer er in 1 keer alle bloem door. 5. Zet de steelpan weer op een laag vuur en laat al roerend in 1 à 2 min. garen. Roer er 1 voor 1 de eieren door, voeg het volgende ei pas toe als het andere geheel is opgenomen. 6. Vorm met 2 dessertlepels 20 kleine bolletjes en leg deze ruim op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in de voorverwarmde oven gedurende 15 à 20 min. tot de bolletjes mooi gerezen zijn.

Waarschuwing: open de oven niet tijdens het bakproces. Gerookte forel: 7. Was de forel en dep deze droog. 8. Leg de rookmot op de bodem van de rookoven, leg daar de afdekplaat op en dan het ingevette rooster met de forellen. 9. Zet op het vuur met half geopend deksel. Als de mot gaat roken het deksel sluiten en een gewicht er op zetten, zodat er zo min mogelijk rook uit komt. Zet het vuur lager en laat de forel 20 min. roken en garen. 10. Open de

rookoven voorzichtig en laat de forellen afkoelen. Verwijder kop, vel en graten en prak het visvlees. 11. Meng de vis met de kaas, crème fraîche, room, mierikswortelsaus, peterselie en bieslook. Maak op smaak met citroensap peper en zout. Zet in de koeling. Garnalencocktail: 12. Snijd het kleine stukje peper heel fijn en hak de garnalen heel grof. 13. Pureer de mango, bleekselderij, lente-ui, wodka en de mayonaise. 14. Voeg nu de gehakte garnalen toe. Breng dit mengsel op smaak met de rode peper en zout. Presenteren: 15. Snijd de kapjes van de soezen en vul er 10 met de garnalen en 10 met de forel. Dek tot slot af met het kapje. 16. Leg een langwerpige witte bord streep veldsla. Druppel daar wat mooie citroenolijfolie over. Zet links en rechts een gevulde soes en in het midden een maarts viooltje of een andere fleurige decoratie.



## Zacht gerookte zalm op zeekraal en lamsoor, aardappelkrumels en kaantjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boerenkarnemelk	300	ml
olijfolie classico	50	ml
bieslook	25	g
kervel	25	g
dragon	12	g
peper en zout		
lamsoren	125	g
zeekraal	125	g
boter	25	g
water	1	el
serranoham 5 mm (samen ca 160 g)	2	plakken
grote frietaardappel (300 g)	1	st
dikke zalmfilet	600	g

Dressing: 1. Snijd alle kruiden fijn en doe ze in een hoge mengkom met de olijfolie, mix met de staafmixer tot groene pasta. 2. Schenk hierbij al roerende de boerenkarnemelk en roer tot homogene saus. 3. Maak af met snufje peper en zout naar smaak. Giet over in een pannetje en zet weg tot gebruik. Lamsoren en zeekraal: 4. Was de lamsoren en zeekraal goed, zodat overgebleven zand eraf gepoeld wordt. 5. Breng een ruime pan met water zonder zout aan de kook. 6. Als het water kookt eerst de lamsoren erin doen voor 30 sec. Schep ze uit de pan en koel ze terug in een bak met ruim ijswater. 7. Doe nu de zeekraal in de pan en kook deze 2 min. En ook de zeekraal afkoelen in ijswater. Controleer de zeekraal op dikke houtige stukken, verwijder deze. Serranoham kaantjes: 8. Snijd de ham in fijne brunoise (½ cm x ½ cm). 9. Giet de olijfolie in de pan en bak de kaantjes op zacht vuur uit tot deze krokant zijn. 10. Giet ze in een zeef en bewaar de olie. Zet apart. Als de vrijgekomen olie is afgekoeld mag deze vermengd worden met de karnemelkdressing. Aardappelkrumels: 11. Schil de aardappel en snijd in plakken (5 mm) met de snijmachine. 12. Snijd de plakken brunoise. 13. Spoel de blokjes net zo lang tot het water mooi helder is. 14. Zet apart en bewaar in water om verkleuren te voorkomen. Zalm: 15. Snijd 10 gelijke blokjes van de zalm. 16. Verdeel de rookmot onderop in de rookoven. Plaats hierop het plaatje en daarop het rekje. Verdeel de blokjes zalm op het rekje. Schuif het deksel dicht en verwarm de rookoven op het gas tot deze via de kieren begint te roken. 17. Vuur uitdraaien en voor 10 min rustig laten trekken. Deksel nu goed dicht houden. Desnoods zwaar voorwerp erop leggen. Kort voor uitserveren: 18. Tijdens het roken van de zalm. 19. Giet de aardappelblokjes door een zeef en maak droog met theedoek. 20. Verwarm de olie voor de aardappelkrumels goed heet. Moet beslist, anders worden de blokjes aardappel niet knapperig. Frituur nu de blokjes aardappel goudbruin. Houd ze in beweging tijdens frituren met pollepel. Als de olie niet meer bruist, de blokjes op een zeef gieten en daarna op een bord met keukenrol. Bestrooi met zout. 21. Verwarm de karnemelkdressing tot lauw, VOORAL NIET LATEN KOKEN!! Presenteren: 22. De zeekraal en lamsoren nu eventjes opstoven met boter en eventueel 1 el water. 23. Leg een bergje zeekraal en lamsoren in het midden van het soepbord. Hierboven op een stukje zalm. 24. Schenk hierom heen de karnemelkdressing en bestrooi het geheel met de aardappelkrumels en Serrano kaantjes. 25. Gerecht mag lauwwarm geserveerd worden.

**HOOFDGERECHT** Lamsrack met aardappelpuree met geitenkaas en geglaceerde mini bospeentjes

---

## Lamsrack met aardappelpuree met geitenkaas en geglaceerde mini worteltjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2.5	st
knoflook	5	teentjes
lams botten	50	gram
laurierbladeren	7	st
tijm	25	takjes
rozemarijn	13	takjes
witte wijn	250	milliliter
sojasaus (niet te zoute sojasaus)	125	milliliter
jus de veau	750	gram
ras el hanout	2.5	theelepels
olijfolie		
witte peper		
zout		
aardappelen (kruimig)	1250	gram
zachte geitenkaas	375	gram
room	125	milliliter
boter	25	gram
worteltjes (met wat groen aan het uiteinde, indien mogelijk)	20	st
water	65	ml
verse jus d'orange	65	ml
lamsracks (ongeveer 3 botjes p.p.)	4	st
peterselie	75	gram
paneermeel	250	gram
eidooiers	2.5	st
kerriepoeder	2.5	mespuntje
knoflookpuree	2.5	el

Lamsjus: 1. Pel de sjalot en knoflook en snijd grof. 2. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de lams botten rondom goudbruin. 3. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de sjalot en knoflook toe en bak gedurende 2 minuten zodat alles een goudbruine kleur krijgt. 4. Voeg de laurier, tijm en rozemarijn toe. 5. Blus het geheel af met de witte wijn. Voeg de sojasaus, de jus de veau en de ras el hanout toe en laat de saus op laag vuur tenminste 20 minuten inkoken tot het een mooie dikte heeft. 6. Schenk vervolgens de saus door een fijne zeef en zet apart of houdt warm tot verder gebruik. Aardappelpuree met geitenkaas: 7. Schil de aardappels, snijd in gelijke stukken en doe ze in een pan met gezouten water. Breng aan de kook en kook de aardappels gaar in ongeveer 15 minuten. 8. Rits ondertussen de tijm. 9. Giet de aardappels af en stamp ze fijn en wrijf ze daarna door een zeef. 10. Meng de warme aardappels met de geitenkaas. Warm de room en de boter samen op in een pannetje en voeg een beetje toe om de puree iets dunner te maken. 11. Meng de puree met de tijm. Geglaceerde worteltjes: 12. Schraap of schil de worteltjes schoon maar laat iets van het loof

zitten. 13. Verwarm boter in een koekenpan en bak hier de worteltjes aan alle kanten in aan.

14. Brus de worteltjes af met water als ze beginnen te kleuren, bedek met een cartouche (rond vel vetvrij papier) en laat 5 minuten op een zacht pitje garen zorg dat al het vocht is verdampt vóórdát de worteltjes gaar zijn. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen.

Lamsrack: 15. Verwarm de oven voor op 140°C. 16. Maak de botjes van de lamsrack schoon.

17. Hak de peterselie fijn. Meng het paneermeel met de eidooier, peterselie, kerrievoeder, peper, zout en olijfolie. 18. Kruid de lamsrack aan beide kanten met peper en zout. 19. Verhit in een koekenpan wat olijfolie en een klontje boter. Bak het vlees rondom goudbruin. 20. Leg het vlees vervolgens in een ovenschaal, smeer het eerst in met de knoflookpuree en daarna met het peterselie mengsel. 21. Zet het vlees in de voorverwarmde oven gedurende 13-15 minuten. Laat het vlees daarna nog even rusten tot het de gewenste garing heeft.

Presenteren: 22. Verwarm de worteltjes in de koekenpan en brus af met jus d'orange. Laat aan de kook komen en bedruip de worteltjes met de kokende jus d'orange tot ze warm en geglaceerd zijn. 23. Warm de lamsjus op. 24. Leg de lamsrack op het bord. Schep de puree van aardappel en geitenkaas ernaast. Leg op elk bord 2 geglaceerde worteltjes. Maak het gerecht af met de saus. Garneer eventueel de puree met nog wat verse tijm en geitenkaas.

**Bieten panna cotta met bosbessen en meringue**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oreo koekjes	350	g
roomboter ongezoeten	100	g
harde plastic folie (patisserie-rol)		
limoen	0.5	st
limoensap	125	g
suiker	140	g
ei	30	g
slagroom	600	g
gelatine	14	g
bietenpoeder	15	g
water	0.35	dl
bosbessen	300	g
citroensap	0.2	dl
eiwit	0.75	dl
witte azijn	1	tl

Koekjesbodem: 1. Smelt de boter. Maal de koekjes fijn en voeg de gesmolten boter toe. 2. Gebruik een garneerring van Ø 5 cm en bekleed de binnenzijde met de plastic folie. 3. Vul de bodem van de garneerring met een laagje van 0,5 cm van het koekjesmengsel. Verwijder de ring niet! Panna cotta: 4. Rasp de limoen. Pers de limoen en breng het sap met 65 gr suiker aan de kook. Klop het ei met 25 gr suiker luchtig. 5. Week de gelatine in water. 6. Verwarm de slagroom met 50 gr suiker tot deze is opgelost en laat 5 min doorkoken. Voeg rustig de limoenmassa en de rasp toe en vervolgens langzaam het geklopte ei met suiker. Voeg dan de geweekte gelatine toe. Meng het geheel goed met het bietenpoeder. Laat iets afkoelen. 7. Doe ca 3 cm panna cotta op de koekjesbodem en zet weg in de koeling. Bosbessencoulis: 8. Los de suiker op in het water en laat 8 min verwarmen. Doe de bessen erbij en laat 10 min pruttelen. 9. Laat afkoelen en pureer met de staafmixer. Passeer de saus door een zeef. Laat nog 8 min inkoken en afkoelen. Meringue: 10. Klop het eiwit stijf en voeg halverwege het bietenpoeder toe. Voeg dan telkens een eetlepel suiker toe en klop 30 sec door. Voeg de azijn toe en klop nog even door. 11. Vul de spuitzak met het mengsel en spuit 10 koekjes Ø 5cm. Bak de koekjes 25 min in een oven op 120°C (let op dat de koekjes niet gaan verkleuren). Laat afkoelen. Presenteren: 12. Verwarm de coulis als deze te stijf is geworden. 13. Plaats het panna cotta taartje op bord en verwijder de garneerring. 14. Garneer de saus eromheen en trek met een satéprikker een creatieve vorm. 15. Plaats twee frambozen op het bord en leg de meringue ernaast.