

# 2026 april

CCN Limburg · Lente

---



## Tomatensalade met garnalen en gelakte griet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten	10	
kreeftenfond	250	ml
maïzena	2.5	tl
gekookte noorse garnalen	200	g
bosjes waterkers	2	
olijfolie extra vierge	3	el
witte wijnazijn	1	el
mosterd	1	tl
honing	1	tl
verse kruiden: peterselie, bieslook en basilicum		
rode wijnazijn	1	el
rijpe ontvelde tomaten	3	
peper en zout		
grietfilet zonder vel	600	g
klontje boter		
steekring	8-10	cm

### Tomatensalade

1. Ontvel de tomaten.
2. Snijd ze doormidden, scheid het sap en het vruchtvlees en haal de zaadjes eruit. Doe dit boven een pannetje.
3. Meng de maïzena met 1 el van de kreeftenfond.
4. Doe de rest van het kreeftenfond bij het tomatensap en breng aan de kook. Bewaar 3 el kreeftenfond voor de griet.
5. Bind het spa met de fond met de maïzena, breng op maak met peper en zout.
6. Zeef en laat afkoelen.
7. Snijd het vruchtvlees van de tomaten in blokjes en pluk de blaadjes van de waterkers.
8. Doe garnalen, tomaat, waterkers en de saus in een schaal en schep luchtig om.

### Groene kruidendressing

9. Snijd de kruiden zeer fijn of pureer met een staafmixer.
10. Klop de olie en de azijn lobbig.
11. Voeg de mosterd en de honing toe.
12. Roer de kruiden door de olie en de azijn.
13. Goed proeven of op smaak is.
14. Doe de dressing in een doseerflesje.

### Tomatendressing

15. Rasp de tomaten op een grove rasp of blend ze tot een gladde massa.
16. Zeef de tomatenmassa.
17. Voeg de olijfolie, de rode wijnazijn en de honing toe.
18. Breng op smaak met peper en zout.
19. Goed proeven of op smaak is.
20. Doe de dressing in een doseerflesje.

### Gelakte griet

21. Snijd de griet in 10 stukjes.
22. Doe een beetje olijfolie in een anti aanbakpan.
23. Bak de stukjes griet aan beide kanten snel aan op hoog vuur.
24. Blus af met 3 el kreeftenfond en voeg een klontje boter toe.
25. Leg een deksel op de pan tot de boter is gesmolten.
26. Schep de jus over de vis.

#### Presenteren

1. Leg de salade in een ring op het bord.
2. Neem de ring weg en leg de vis op de salade.
3. Garneer met toefjes van de kruiden en de tomatendressing.

## Heldere selderijbouillon met garnaal en saffraanroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepgroente	500	g
water	1.5	l
bosjes peterselie steeltjes	2	
takjes tijm	3	
laurierblaadjes	2	
takje rozemarijn	1	
zwarte peperkorrels	1	tl
knolselderij blad of 1 bos grove selderij	1	
aardappelzetmeel		
peper en zout		
slagroom	200	ml
draadjes saffraan	6	
witte wijn	20	ml
hollandse garnalen	100	g
bakje rode biet kiemen	1	

### Groentebouillon

1. Zet amuseglazen warm.
2. Bind de kruiden tot een bouquet garni of doe ze in een kruidenzakje.
3. Zet een pan met 1,5 tot 2 l water op met de soepgroente.
4. Voeg de kruiden toe als het water kookt.
5. Laat het geheel 45 tot 60 minuten zacht trekken.
6. Passeer de bouillon en voeg grof gesneden blad van de knolselderij toe.
7. Laat kort koken (kleur).
8. Pureer met de staafmixer.
9. Bind licht af met aardappelzetmeel zodat de selderie blijft zweven. (Door de vloeistof iets dikker te maken, zinken de fijngesneden stukjes selderie niet direct naar de bodem, maar blijven ze mooi verdeeld door de soep zweven)
10. Breng hoog op smaak.
11. Haal de bouillon door een puntzeef. Voeg hierna een beetje van de overgebleven selderij in het zeef toe aan de soep (niet te veel).

### Saffraan room

12. Week de draadjes saffraan in verwarmde witte wijn.
13. Sla de ongezoete slagroom op tot yoghurt dikte.
14. Meng de witte wijn met de saffraan door de slagroom.
15. Schenk over in een klein spuitzakje of doseerfles.

### Presenteren

16. Verdeel de Hollandse garnalen over de glazen.
17. Schenk de hete bouillon erop.
18. Top af met de saffraan room.
19. Garneer met rode biet kiemen.

**Makreel met rode biet en mosterd mayonaise**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet zonder vel	600	g
olijfolie	4	el
sojasaus	2	el
zeewiersalade	100	g
sprietjes bieslook	16	
sesamzaadjes geroosterd	2	el
grote rode bieten	4	
olijfolie extra vierge	6	el
azijn	2	tl
grove zaanse mosterd	2	tl
zaanse mayonaise	8	el
mespunt suiker		
peper en zout		
bietenblaadjes		
haringkuit		

**Makreel**

1. Leg de ene helft van de filets op huishoudfolie.
2. Verdeel de zeewiersalade, sojasaus, fijn gesneden bieslook en sesamzaadjes over de vis.
3. Dek de filets af met de andere helft.
4. Rol de vis als een toffee zeer strak op.
5. Leg de vis 1 uur in de diepvries zodat ze makkelijk in mooie plakken te snijden zijn.
6. Snijd de licht bevroren vis in 20 plakken in totaal en laat op kamertemperatuur komen.

**Rode biet**

7. Kook de bieten in de schil in 1 uur gaar.
8. Klop een dressing van de olie met de azijn, een mespunt mosterd, een mespunt suiker en zout en peper naar smaak.
9. Schil de bieten en snijd of schaaf ze in zeer dunne plakken.
10. Bestrijk de plakjes biet met de dressing en rol ze op.
11. Meng de rest van de mosterd met de mayonaise en doe in een doseerflesje. Dit is de mostardmayonaise.

**Presenteren**

12. Leg op ieder bord 2 plakken makreel.
13. Leg de bietenrolletjes ernaast.
14. Spuit kleine dotjes mosterdmayonaise op het bord.
15. Garneer met bietenblaadjes en haringkuit.



## Kabeljauw met tomaat, basilicum en Rieslingjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimtomaten	10	
ui gesnipperd	1	
zonnebloemolie		
tomatenpuree	1	el
teentje knoflook	1	
peper en zout		
riesling	500	ml
sjalotjes gesnipperd	2	
laurierblaadjes	2	
teentje knoflook gesnipperd	1	
witte peperkorrels	20	
vis bouillon	400	ml
boter	150	g
geslagen room	4	el
mootjes kabeljauw (80 g)	10	
basilicumolie		
paneermeel		
bosjes basilicum	2	

### Tomatencompote

1. Ontvel de tomaten (klein kruisje in onderkant, 15 seconden in kokend water, direct daarna in ijswater, velletje verwijderen).
2. Snijd de ontvelde tomaten in vieren en verwijder de zaadjes en de zaadlijsten. Bewaar het sap en de zaadlijsten.
3. Snijd het vruchtvlees grof.
4. Pureer het tomatensap en de zaadlijsten en passeer door een zeef.
5. Fruit de ui aan in de zonnebloemolie.
6. Voeg de grofgehakte tomaat en de tomatenpuree toe.
7. Laat zachtjes pruttelen en voeg dan het tomatensap en de fijngesnipperde knoflook toe.
8. Breng op smaak met peper en zout.

### Rieslingjus

9. Doe de Riesling, de fijngesnipperde sjalotjes, de laurierblaadjes, de gesnipperde knoflook en de peperkorrels in een pan op het vuur.
10. Laat tot een derde inkoken.
11. Voeg de vis bouillon toe en laat nog iets verder reduceren.
12. Voeg de boter toe en pureer met de staafmixer.
13. Passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout.
14. Klop op het laatst de room lobbige. Voeg net voordat de saus op het bord gaat, de room luchtig door de saus.

### Kabeljauw

15. Kleur in een pan met zonnebloemolie de gesnipperde sjalotjes licht aan.
16. Peper en zout de mootjes en leg ze op de sjalotjes in de pan.
17. Bak zachtjes tot ze gaar zijn.

18. Smeer een beetje tomatencompote op de kabeljauw, lepel er een beetje basilicumolie overheen en bestrooi met paneermeel.

19. Geef onder de salamander een bruin korstje.

Presenteren

20. Schep de vis op het bord.

21. Serveer de saus eromheen.

22. Garneer met basilicumblaadjes.



## Mousse van Edradourwhisky met een Lolly van Malibu

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (samen 250 ml)	10	
fijne suiker	210	g
slagroom	585	ml
eiwitten (samen 165 ml)	5	
droge witte wijn	210	ml
blaadjes gelatine	8.5	
schotse whisky (liefst edradour)	250	ml
melkchocolade	300	g
malibu	40	ml
room	40	ml
zakje geraspte kokos		
lolly stokjes		
bosje munt		
ongezouten gehakte pistachekernen	100	g

### Mousse

1. Wel de gelatine in ijskoud water.
2. Klop het eigeel samen met de suiker in een kom die boven een pan met kokend water hangt (dit is au bain-marie, let op, de bodem van de kom mag het water niet raken) tot het een dik witgeel lint wordt.
3. Laat het afkoelen.
4. Sla de slagroom lobbig.
5. Klop het eiwit stijf in een ontvette kom. (let op, er mag geen spat eigeel inzitten anders wordt het eiwit niet stijf).
6. Verwarm de witte wijn.
7. Knijp de gelatine goed uit, neem de pan van het vuur en los de gelatine op in de witte wijn.
8. Meng het gelatinemengsel door het eigeel, blijf mixen tot de gelatine begint te stollen en het lobbig wordt.
9. Roer daarna de whisky erdoor en spatel de room en het eiwit erdoor.
10. Verdeel over 10 glazen en laat 2 uur in de koelkast opstijven.

### Lolly van Malibu

11. Rasp de chocolade of hak de chocolade in kleine stukjes.
12. Breng de room en de Malibu aan de kook.
13. Haal direct van het vuur.
14. Voeg van het vuur af 2/3 van de chocolade toe.
15. Goed doorroeren met ee garde en niet meer verhitten, zorg dat de chocolade geheel is opgelost.
16. Deze massa storten in een platte bak.
17. Voor 1 uur wegzetten op een donkere koele plaats.
18. Draai daarna met de hand mooie ronde bolletjes en leg ze in een bolmatje en steek er een lolly stokje in.
19. Zet in de vriezer weg (ca. 20-30 minuten).
20. Smelt de rest van de chocolade en haal de lollies door de gesmolten chocolade en dip ze in de kokosruim.

## Presenteren

21. Garneer de glazen mousse met gehakte pistachenootjes en een blaadje munt.
22. Zet het glas op een bord met de lolly ernaast.