

# 2026 april

CCN Bunnik · Lente

---

## Simit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	600	g
gedroogde gist	7	g
pekmez (turkse druivenmelasse of stroop)	25	ml
sesamzaadjes	50	g
zonnebloemolie	4	el
zout	2	tl
suiker	1	el
lauwwarm water	350	ml

Meng in een kom de bloem en de gist met 4 el zonnebloemolie, 2 tl zout, 1 el suiker en 350 ml lauwwarm water. Kneed het deeg goed door, vorm er een bol van en leg deze in de kom en dek af met plasticfolie. Laat op een warme plek 45 minuten rijzen. Verdeel het deeg in 10 bolletjes. Verdeel elk bolletje in tweeën en rol er twee gelijke strengen van ca 35 cm van. Draai de strengen om elkaar heen en vorm er daarna een rondje van met een doorsnee van circa 10 cm. Meng in een kommetje de druivenmelasse met 10 ml water en bestrijk daarmee de broodjes; besprenkel met een rijkelijk met sesamzaadjes. Leg de broodjes op een met bakpapier beklede bakplaat en laat, afgedekt met een vochtige theedoek, nog eens 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de simit in circa 10-15 minuten in de oven tot ze goudbruin en gaar zijn.

## Melitzanosalata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
eidooier	1	
mosterd	2	tl
citroensap	1	tl
zonnebloemolie	150	ml
teentje knoflook	1	
sneetjes casinobrood uit de diepvries	2	

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd de aubergines in de lengte doormidden. Snijd het vruchtvlees kruiselings diep in (zonder de schil door te snijden) en bestrijk licht met olijfolie. Leg de aubergines met het snijvlak naar beneden op een rooster in de oven en bak circa 40 – 45 minuten tot het vruchtvlees zacht is. Als er in de rookoven bij de tomaten van gerecht 3 nog plaats is leg dan een halve gebakken aubergine daarbij. Klop de eidooier met de mosterd en het citroensap, een snuf zout en witte peper los in een maatbeker. Voeg eerst druppelsgewijs en later in een dun straaltje de olie toe terwijl je met de handmixer blijft kloppen tot je een dikke mayonaise hebt. Doe het vruchtvlees van de aubergines met het teentje knoflook in de magimix (of blender) en draai tot een glad mengsel. Voeg twee eetlepels mayonaise toe en meng kort. Breng zo nodig op smaak met zout en peper. Als het mengsel te dun is, ontdooi en week dan de sneetjes casinobrood (zonder korst) in lauw water, knijp goed uit en blend door het auberginemengsel. Doe het mengsel in een spuitzak en bewaar koel tot gebruik.

## Taramosalata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine sjalot	1	
tarama (viskuit)	60	g
sneetjes wit casinobrood	3	
zonnebloemolie	120	ml
citroensap	1	tl

Snijd de sjalot klein en voeg deze samen met de tarama in de kleine magimix. Snijd de korstjes van het brood en week het brood in lauw water. Knijp het brood uit en doe het ook in de magimix. Draai tot alles gemengd is en de ui gepureerd. Voeg daarna terwijl de magimix draait in een heel dun straaltje de zonnebloemolie toe. Giet er zoveel olie bij totdat je ziet dat de olie niet goed meer opgenomen wordt. Breng op smaak met het citroensap. Doe de taramo in een spuitzak en bewaar gekoeld tot gebruik.

## Tirokafteri

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode chilipepers	2	
griekse yoghurt	2	el
romige bulgaarse feta	150	g

Rooster de pepers in een gasvlam tot ze aan alle kanten geblakerd zijn. Laat ze circa 10 minuten afkoelen in een afgedekt bakje of gesloten zakje. Verwijder het vel en de zaadjes en snijd fijn. Doe de helft van het pepermengsel samen met de yoghurt in de magimix en pureer. Het mengsel moet goed pittig zijn. Voeg evt de andere helft toe. Verkruiemel de feta en voeg toe. Draai daarna tot een glad mengsel ontstaat. Als het mengsel te dik is, voeg dan wat yoghurt toe. Let op! draai niet te lang, dan wordt het mengsel dun. Doe het mengsel in een spuitzak. Als het mengsel de juiste consistentie heeft, bewaar je het buiten de koeling tot gebruik.

## Gerookte tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
san marzano tomaten	5	
teentjes knoflook	2	
olijfolie	2	el
suiker	2	tl
gerookt paprikapoeder	2	tl
piment d'espelette	2	mespunten
rookmot		

Ontvel de tomaten door ze 12 tot 15 tellen in kokend water te dompelen. Spoel ze daarna meteen af onder koud stromend water. Verwijder het vel, snijd ze overdwers (in de lengte) in tweeën. Pers de knoflook en meng deze met de olie, de suiker, het paprikapoeder en de Piment en bestrijk het snijoppervlak van de tomaat hiermee. Leg een eetlepel rookmot op aluminiumfolie in de rookoven. Zet de rookoven onder de afzuigkap 10 min aan. Leg daarna de tomaten met de snijkant naar boven (en de halve aubergine uit gang 1) op het rooster in de oven en laat 20 minuten roken. Zet de rookoven uit en laat -al naargelang de smaak- de tomaten een tijdje in de oven nagaren.

## Citrusgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	35	g
limoensap	50	ml
citroensap	50	ml
sinaasappelsap	60	ml
rijstazijn	35	ml
agar agar	3	g

Maak suikerwater door de suiker op te lossen in 60 ml water. Meng alle ingrediënten met 60 ml suikerstroop en breng aan de kook. Neem zodra het kookt het mengsel van het vuur en stort het in een schaal. Laat opstijven in de koelkast. Mix als het mengsel goed koud is dit met de staafmixer tot een gladde gel en doe het in een spuitfles.

## Olie van dragon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
milde olijfolie	150	ml
dragon	30	g

Mix de olie samen met de dragon 5 minuten in de magimix. Zeef door een fijne zeef en bewaar dit tot gebruik in de koelkast.

## Mousseline met tomaat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	500	g
melk	120	ml
boter	50	g
tomaten	2	
grote teen knoflook	1	
tomatenpuree	1.5	el
appelazijn	1.5	el
gedroogde oregano	0.5	tl

Kook de geschilde aardappelen gaar, maak ze fijn met de pureeknijper en meng met de melk en de boter. Ontvel de tomaat, verwijder de zaadjes, snijd de tomaat in kleine blokjes en pers de knoflook. Bak de knoflook en tomatenblokjes in olijfolie. Voeg tomatenpuree en appelazijn toe. Meng door de aardappelpuree en breng op smaak met oregano, peper en zout.

## Wortelsapsaus met heldere tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	500	g
sjalot	0.5	
klein teentje knoflook	1	
wortelsap	200	ml
appelazijn	1	el
boter	40	g

Snijd de tomaten grof en bak met het fijngehakte sjalotje, het teentje knoflook (geplet) 1 tl zout en 1 el olijfolie tot de tomaten veel vocht loslaten (ca. 20 minuten). Giet het mengsel in een fijne zeef met een passeerdoek en laat het 15 minuten uitlekken tot een tomatenbouillon. Breng het wortelsap met 200 ml heldere tomatenbouillon aan de kook. Laat inkoken tot ongeveer 300 ml. Voeg appelazijn toe en monteer met koude boter tot een lichte, schuimige saus. Breng op smaak en serveer warm.

## Watermeloen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
watermeloen	400	gr.

Verwijder eventuele pitjes en snijd de watermeloen in blokjes van ca 1 cm. Dep de blokjes zo droog mogelijk en bak kort in hete olie.

## Olie voor de kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	500	ml

Doe bij binnenkomst de zonnebloemolie in een hoge maatbeker en zet in de diepvries tot gebruik. (Kijk eerst of er een maatbeker met olie in de koelkast staat van de vorige groep)

## Gevulde pijlstaartinktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlstaartinktvis (circa 150 g per stuk) met vleugels, kop en tentakels	4	
kleine ui	1	
lenteuitjes	2	
kleine venkel	1	
kleine prei	1	
teentjes knoflook	2	
dille (vers)	5	gr.
peterselie (vers)	5	gr.
mint (vers)	5	gr.
citroen	0.5	
grote rijpe vleestomaat	1	
risottorijst	120	g
ouzo	25	ml
paprikapoeder	1	tl
dragon	1	tl
laurierblaadje	1	

Was de inktvis, zorg dat je eventuele harde stukjes uit de tentakels en de snavels verwijdert. Snijd de vleugels los en verwijder het vel. Snijd de vleugels en de tentakels in kleine stukjes. Snijd de ui, lenteuitjes, de venkel en het wit van de prei heel klein. Snijd de knoflook, de dille, peterselie en mint heel fijn. Rasp een citroen voor de helft. Ontvel de tomaat. (Snijd een kruis in de onderkant en dompel kort onder in kokend water) Pureer de tomaat (incl pitjes en zaadlijsten). Verwarm olijfolie in een pan en voeg de inktvisstukjes (vleugels en tentakels) toe. Verwarm op matig vuur tot het meeste vocht verdamppt is (ca. 3 minuten). Voeg ui, lenteui, venkel, prei en de knoflook toe en fruit op laag vuur totdat de groenten een beetje zacht zijn (ca 5 minuten). Voeg de rijst toe en bak kort mee. Voeg vervolgens de gepureerde tomaat en de ouzo toe en daarna de kruiden/specerijen. Laat circa 5 minuten koken/indikken. Laat afkoelen en schep het mengsel in een rode spuitzak. Vul de inktvissen met het mengsel en maak dicht met een cocktailprikkertje. Leg ze in een ingevette ovenschaal en dek de ovenschaal af met natgemaakt bakpapier. Verwarm de oven voor op 180° C.

## Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovisfilets	2	
tomatenpuree	1	el
tomatenpassata	300	ml
gerookt paprikapoeder (pikant)		

Doe een flinke scheut olijfolie in een pan. Voeg de ansjovisfilets. Fruit een paar minuten. Voeg de tomatenpuree toe en fruit mee. Voeg de tomatenpassata en 200 ml water toe. Breng op smaak met de paprikapoeder. Pureer met de staafmixer en schenk de saus over de inktvissen.

## Kaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vissaus	50	ml
inktvisinkt	0.5	tl
agar agar	3	g

Meng de vissaus met circa 100 ml water. Als het mengsel te zout is voeg dan meer water toe. Meet 150 ml af en meng dit met de inktvisinkt. Doe in een pannetje met de agar agar en breng aan de kook. Laat 3 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat iets afkoelen. Giet in een spuitflesje. Haal de ijskoude olie uit de koeling/diepvries en druppel er voorzichtig het vissaus mengsel in. De druppels moeten meteen bolletjes vormen. Giet de olie door een zeef (vang de olie op in een maatbeker en zet deze terug in de koelkast) en spoel de bolletjes af met koud water. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille (vers)	5	gr.
peterselie (vers)	5	gr.
munt (vers)	5	gr.
zonnebloemolie	100	ml

Snijdt de kruiden grof en doe ze met de olie in de magimix. Draai tot het mengsel warm wordt. Zeef de olie door een kaasdoek en bewaar in een spuitflesje tot gebruik.

## Vismozaïk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
yellowtail of kabeljauw (aan 1 langwerpige stuk)	500	g
olijfpoeder	2	el

Verwijder eventueel vel en graten en snijd de filet in repen van gelijke lengte (breedte ongeveer 1 cm). Bestrooi de repen rondom met zout en zeewierpoeder. Leg de repen op elkaar en rol ze samen strak op in meerdere lagen plasticfolie. Knoop de folie aan beide zijden stevig dicht. Gaar de rol 35 minuten sous vide op 50 °C. Koel de rol daarna af en bewaar in de koelkast tot gebruik.

## Pommes soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappel	1	
aardappelzetmeel		
eiwit	30	ml
zonnebloem olie (frituren)		

Snijdt de aardappel in plakjes flinterdun (tot bijna doorzichtig) op de snijmachine. Bestrijk de helft van de plakjes aan een kant met aardappelzetmeel, en de andere helft van de plakjes aan een kant met eiwit. Leg de plakjes op elkaar (eiwit op aardappelzetmeel) en steek rondjes met een doorsnede van 2 à 3 cm uit. Frituur op 170°C. Schep er olie over tijdens frituren tot ze opblazen. Bestrooi met zout.

## Komkommerbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
stengels bleekselderij	3	
kleine sjalotjes, schoon	2	
groene jalapeño	1	
peterselie	10	g
witte wijnazijn	5	g

Snijdt de groenten en peterselie grof. Blend alle groenten en peterselie met azijn tot gladde massa. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

## Yoghurt emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	20	g
sushi-azijn	50	ml
yoghurt	30	g
zonnebloemolie	75	ml

Blend alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde emulsie, breng op smaak met zout en doe in een spuitzak of spuitflesje. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

## Gehaktsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout (ontbeend, ontvliësd)	500	g
grote ui	1	
teentjes knoflook	2	
tomatenpuree	1	el
tomatenpassata	500	ml
kaneel	1	mespuntje
oregano	1	tl
gerookt paprikapoeder	0.5	tl

Snijd het vlees in grote stukken en draai het door de gehaktmolen. Snipper de ui en fruit een paar minuten in olijfolie. Voeg de fijngesneden knoflook toe en vervolgens het gehakt. Bak het gehakt rul. Voeg als het gehakt bruin is de tomatenpuree toe en bak deze een paar minuten mee. Voeg daarna de tomatenpassata toe. Breng op smaak met de kaneel, de oregano, paprikapoeder en zwarte peper en zout. Laat minimaal een uur op heel laag vuur pruttelen. (gebruik een vlamverdeler)

## Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (vastkokend)	3	
grote aubergines	2	

Schil de aardappelen en snijd in plakjes van circa ½ centimeter dik. Kook de aardappelschijfjes net gaar, schep voorzichtig uit het water en laat uitdampen. Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet hier kookringen (Ø 7cm) op. Leg in elke ring zoveel van de aardappelschijfjes dat de bodem bedekt is. Breek de schijfjes zo nodig om het passend te maken. Snijd de aubergines in (ronde) plakjes van circa ½ centimeter. Bak de plakjes in koekenpan met een flinke laag zonnebloemolie tot ze aan beide kanten goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Bechamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
bloem	40	g
melk	275	ml
parmezaanse kaas (geraspt)	100	g
nootmuskaat		
ei	1	

Smelt de boter op laag vuur en roer de bloem erdoor. Voeg beetje bij beetje onder voortdurend roeren de melk toe. Voeg als je een dikke gebonden saus hebt de Parmezaanse kaas toe. Breng op smaak met nootmuskaat, peper (en evt zout). Haal de saus van het vuur, laat iets afkoelen, voeg het ei toe en roer goed door. Doe de saus in een spuitzak.

## Moussaka

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte kaas (belegen)	150	g

Verwarm de oven voor op 180 °C. Schep een flinke eetlepel gehaktsaus op de aardappel in de kookring. Bedek met (een) plakje(s) aubergine. Gevolgd door nog een eetlepel saus. Als er voldoende ruimte is kun je dit herhalen met nog een plakje aubergine en een laagje saus. Spuit als laatste de bechamelsaus in de ring en bestrooi ruim met geraspte kaas. Bak 15-30 minuten in de oven.

## Kruidentuilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse kruiden (peterselie, oregano, bieslook)	20	g
eiwit	60	g
zonnebloemolie	40	ml
bloem	50	g

Verwarm de oven voor op 150 °c. Doe de kruiden, het eiwit en de olie met 10 g suiker, 3 g zout en 10 g boter in de magimix en draai tot het mengsel helemaal glad is. Voeg dan de bloem toe en draai nogmaals tot een glad beslag en doe het in een spuitfles. Vul de siliconen tuillevormpjes met beslag en strijk glad af met een paletmes. Bak in 6 tot 8 minuten goudbruin. Laat iets afkoelen en verwijder heel voorzichtig uit de mal.

## Profiteroles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
boter	150	g
water	3	dl
eieren	6	

Deze genoemde hoeveelheden zijn voor in totaal 60 profiteroles. Verwarm de oven voor op 225 °C. Zeef de bloem in een kom en voeg een halve theelepel zout toe. Snijd de boter in stukjes. Doe 300 ml water in de pan en voeg de boter toe. Breng al roerende aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe. Roer alles goed door elkaar. Zet de pan terug op laag vuur en blijf roeren tot het deeg loslaat van de pan en een bal vormt. Blijf nog circa 2 minuten doorroeren zodat het deeg gaart. Doe het deeg over in een kom en laat een paar minuten afkoelen. Voeg 5 eieren 1 voor 1 toe; klop met de handmixer na elk ei tot het volledig is opgenomen. Klop het zesde ei in een kommetje los en voeg zoveel ei aan tot het deeg langzaam in een V van de garde valt. Doe het deeg in een groene spuitzak met een glad mondstuk van circa 1,5 cm. Spuit 60 kleine torentjes op een bakplaat en bak ze in circa 12 minuten goudbruin en gaar. Open de oven tijdens de 1e 10 minuten niet. Laat de profiteroles op een rooster afkoelen.

## Walnootmelk

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	150	g

Rooster de walnoten in de oven op 180 °C totdat ze bruin en geurig zijn. Houd een paar nootjes achter. Doe de rest van de walnoten in een pan met 300 ml water en laat op een laag vuur 20 minuten trekken. Laat het mengsel iets afkoelen, doe het in een blender en maal zo fijn mogelijk. Zeef het mengsel door een fijne zeef. Hak de overgebleven noten grof.

## Walnoot banketbakkersroom

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	35	g
suiker	30	g
vanillesuiker	1	zakje
maïzena	10	g

Breng 150 ml walnootmelk aan de kook in een steelpan. Klop ondertussen de eidooiers wit en luchtig op samen met de 2 soorten suiker. Meng hier vervolgens de maïzena doorheen. Giet de hete walnootmelk al roerend(!) bij het eidooiermengsel. Giet het geheel weer terug in de pan en breng al roerend aan de kook tot het indikt. Giet uit op een koude schaal en dek af met huishoudfolie dat je direct op de banketbakkersroom legt.

## Amandelvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	50	g
mascarpone	125	g
amandelextract	1	tl
slagroom	100	ml
suiker	70	g
blanke amandelen	10	

Rooster het amandelmeel al roerend voorzichtig in een koekenpan tot het geurig en lichtbruin is. Als het meel niet heel fijn is maal het dan nog wat fijner in de magimix. Roer de mascarpone los en voeg het afgekoelde amandelmeel en het amandelextract toe. Klop de slagroom met de suiker stijf. Spatel door het mascarponemengsel. Doe in een groene spuitzak met een klein spuitmondje. Hak de hele amandelen grof.

## Pistachevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	50	g
witte chocolade	75	g
slagroom	1	dl
poedersuiker	1	el

Houd een paar pistachenootjes achter en maal de rest in de magimix tot een crème ontstaat (5 minuten of meer) voeg eventueel een paar druppels neutrale olie toe. Breek de witte chocolade in kleine stukjes en doe in een glazen of aardewerken bakje. Verhit de slagroom en giet deze over de chocolade. Roer af en toe door tot de chocolade gesmolten is. (indien nodig een heel kort in de magnetron). Roer als de chocolade gesmolten is de pistache crème door het chocolade/slagroom mengsel. Bewaar tot gebruik in een spuitzak met een klein mondje. Hak de resterende nootjes grof.

## Sinaasappelcurd

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	
citroensap	1	el
boter	100	gr.
suiker	125	gr.
eidooiers	5	

Rasp 1,5 sinaasappel. Pers de sinaasappels uit en meet 100 ml sap af. Doe het sinaasappelsap, het citroensap, de sinaasappelrasp, de boter en de suiker in een hittebestendige kom en roer alles door elkaar. Verwarm de kom au bain-marie tot de boter gesmolten is. Haal de kom van de pan, voeg de eidooiers toe en roer het mengsel goed door. Zet de kom terug op de pan en blijf roeren tot het mengsel dikker begint te worden. Haal de sinaasappelcurd van het vuur als deze dik genoeg is en giet deze door een zeef. Bewaar in de koelkast tot gebruik.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	75	g
melkchocolade	75	g
pure chocolade	75	g
slagroom	150	ml

Vul de profiteroles met de vullingen. Hak de chocolade fijn en doe per soort in een kopje. Verhit de slagroom en voeg aan ieder kopje chocolade 50 ml room toe. Wacht een paar minuten, roer goed door (zet zonodig nog kort in de magnetron tot alle chocolade gesmolten is). Doop de bovenkant van de walnootprofiteroles in de pure chocolade en bestrooi met een paar stukjes walnoot. Doop de bovenkant van de amandelprofiteroles in de melkchocolade en bestrooi met amandel. Doop de pistacheprofiteroles in de witte chocolade en bestrooi met pistachenootjes.