

# 2003 september

CCN Bunnik · Herfst

---

**Kalfslever als crème brûlée met gebrande rietsuiker**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood zonder korst	100	gr.
melk	1	dl
kalfslever	300	gr.
eigeel	50	gr.
room	2½	dl
rietsuiker	65	gr.
mooie gelijke blaadjes salie	10	
frituurolie		
suiker	25	gr.
rode wijnazijn	2	el
sjalot azijn	2	el
rode wijn	2	el
rode port	8	el
druivenpit olie	8	el
sojaolie	4	el
scheutje olijfolie		
peper		
zout		
gemengde sla	150	gr.
pijnboompitten	50	gr.
gerookt spek	75	gr.

Week het brood in de melk en draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en het eigeel in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg room toe en breng op smaak met peper en zout. Wrijf de massa door een zeef en verdeel dit over 10 bakjes. Dek deze af met folie en laat de crème in ca. 13 minuten in een voorverwarmde oven van 120° C. "au bain marie" gaar worden. Frituur de salieblaadjes. Bestrooi de gare crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobbybrander of onder een hete ovengrill. Garneer af met knapperig salieblaadje.

Portdressing: Laat de suiker licht caramelliseren. Blus af met de rest van de vloeistoffen, behalve de olijfolie. Kook de dressing op en laat deze daarna afkoelen. Monteer de dressing met een scheutje olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Rooster de pijnboompitten in een droge pan met antiaanbaklaag. Snij het spek brunoise en bak dit vervolgens uit.

Presentatie: Verdeel de sla over de borden en nappeer deze met de portdressing. Verdeel hierover de geroosterde pijnboompitten en de uitgebakken brunoise van spek. Plaats hiernaast de kalfslever brûlée en serveer uit.

**Tomatensoep met dragon, mosselen en garnalen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	750	gr.
boter	45	gr.
ui	1½	
teentje knoflook	½	
laurierblaadje	1	
zout	½	tl
gemalen peper	½	tl
runderbouillon	1½	liter
tomatensap	3	dl
tomatenpuree	2	tl
arrowroot	2	tl
enkele takjes dragon		
mosselen	30	
grijze (hollandse) garnalen gepeld gewicht	150	gr.

Maak de mosselen schoon en kook deze in aanhangend vocht gaar. Haal de mosselen uit de schelp en zet koel weg. Zeef het mosselnat, kook diep in en breng hiermee later de soep op smaak. Maak de ui schoon en snij deze in plakjes. Pers de knoflook uit. Snijd de tomaten doormidden en verwijder de pitjes en het sap en vang daarbij het sap op. Smelt de boter in een pan met een dikke bodem en voeg de halve tomaten, de plakjes ui, de uitgeperste knoflook, het laurierblaadje en het zout toe. Laat het geheel afgedekt gedurende 45 à 60 minuten heel zachtjes pruttelen; roer af en toe. Wrijf de tomaten door een zeef in een kom en gooi de inhoud van de zeef weg. Doe het gezeefde mengsel in een pan en voeg de tomatenpuree, het tomatensap, de bouillon toe en het vocht uit de gehalveerde tomaten toe. Roer alles goed door elkaar, breng aan de kook en laat het 20 à 30 minuten zachtjes koken. Maak de arrowroot aan met een beetje bouillon of tomatensap, roer het mengsel door de soep en breng al roerende weer aan de kook. Breng op smaak met ingekookt mosselnat, peper en zout.

Presentatie: Haal de dragon blaadjes van de stelen en hak de blaadjes grof. Verdeel mosselen en garnalen over voorverwarmde soepborden. Schenk hierover de hete soep en bestrooi de soep met wat dragon.

## Rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	150	gr.
groentefond	1½	dl
verse gemberwortel	30	gr.
kokosvlokken	100	gr.
kleine rode chilipepers	4	
boter	20	gr.
zout		
steranijs	2	
basmati rijst	100	gr.
tenen knoflook	2	
tomaten	400	gr.
karwijzaad	¼	tl
cashewnoten	50	gr.
kerriepoeder	1	tl
dragon blaadjes	2	el

Halveer de abrikozen en laat ze een uur in de groentefond wellen. Schil en hak de gemberwortel grof. Kook de gemberwortel samen met de kokosvlokken afgedekt in 1 liter water gedurende 30 minuten op een laag vuur. Passeer het vocht door een zeef en druk daarbij de vlokken goed uit. Houd de kokosmelk warm. Maak de chilipepertjes schoon, snij deze in een fijne brunoise en bak ze in een beetje boter. Doe de gebakken chilipepertjes met de steranijs en een beetje zout bij de kokosmelk. Voeg vervolgens de rijst bij de kokosmelk en laat deze afgedekt 8 min zachtjes koken. Laat de rijst 10 min in een gesloten pan, van het vuur af, nagaren. Roer dan 20 gr boter door de rijst. Ontvel de tomaten, ontdoe ze van pitjes en laat ze uitlekken. Snij het vruchtvlees in dezelfde grootte als de abrikozen. Pel de knoflook en snij deze in schijfjes. Bak de knoflookschijfjes en de kerrie in een beetje boter en blus af met de abrikozen en het aanhangend groentefond. Laat de vloeistof volledig verdampen. Doe de tomaten zonder vocht bij de abrikozen en kruid dit met zout en karwijzaad. Hak de dragon blaadjes en doe deze als laatste bij de groentes. Rooster de cashewnoten in een beetje boter op smaak met wat zout en karwijzaad. Meng de rijst, tomaten/abrikozen en cashewnoten voorzichtig door elkaar.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzengarnalen	30	
rucola	50	gr.
sjalotten	6	
witte wijn	3	dl
room	2½	dl
boter	150	gr.
zeezout		
witte peper		
blaadjes rucola		

Draai de kop van de staarten van de reuzengarnalen. Breek de staarten zodanig uit de schaal dat het laatste stukje staartpantser met staartvinnen blijft zitten. Snij het vlees op de rugzijde in, verwijder het darmkanaaltje en zet de garnalen koud weg. Was de rucola. Houd enkele blaadjes apart voor de garnering. Snij 10 blaadjes julienne en hak de rest grof. Pel de sjalotten en snij deze zeer klein. Kook de sjalotten vervolgens in de witte wijn tot de vloeistof nagenoeg verdampt is. Doe de room bij de saus en kook het geheel in tot het romig is. Passeer de saus door een zeef en breng deze op smaak met peper en zout. Doe vervolgens de grof gehakte rucola erbij en pureer de saus met een staafmixer. Passeer de saus opnieuw door een zeef. Maak de saus warm en monteer deze op met de boter. Voeg de julienne van rucola toe en zet warm weg. Bak, vlak voor het uitserveren, de reuzengarnalen in boter aan beide zijden. Strooi er een beetje zout over.

Presentatie: Maak in het midden van zwart bord, door middel van een ring een rijstrondje van ca Ø 5 cm. Nappeer hier omheen met de nappeerspuit de rucola saus. Leg de garnalen in de saus en garneer het geheel af met een blaadje rucola.

### Sorbet van yoghurt en limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes witte gelatine	2	
limoenen	4	
suiker	150	gr.
volle yoghurt	500	gr.
eiwit	70	gr.
muntblaadjes		

Week de gelatine blaadjes in koud water. Was en rasp 2 limoenen met de zesteur kort en flinter dun. Pers alle limoenen uit. Doe de zeste bij het limoensap en het sap. Doe de suiker bij. Laat dit even door koken. Druk de gelatine uit en voeg deze bij het limoensap. Roer er de yoghurt door en laat afkoelen. Sla het eiwit stijf. Doe de afgekoelde yoghurt massa in de ijsmachine en voeg het stijf geslagen eiwit toe. Draai er ijs van.

Presentatie: Snij de muntblaadjes in smalle, lange repen. Doe twee kleine bolletjes ijs in een coupe en garneer dit met enkele repen muntblad.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	10	
kalfsfond	1	l
rode wijn	½	l
room	½	l
takje rozemarijn	1	
takje tijm	1	
honing	1	el
peper		
zout		

Rook de hele teentjes knoflook gedurende 45 minuten in een rookoventje. Kook de kalfsfond samen met de rode wijn, room, rozemarijn en tijm in tot ca. 2½ dl. Knijp de knoflook uit en pureer dit vervolgens. Voeg de gepureerde knoflook naar smaak toe aan het ingekookte vocht. Verwijder het tijm - en rozemarijn takje. Breng, indien nodig, de saus op smaak met peper en zout en honing.

## Gratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aardappelen	6	
koolrabi	1	
zout-peper		
nootmuskaat		
melk	1¼	dl
room	1¼	dl
eigeel	1	
gruyèrekaas	100	gr.

Schil de aardappelen en de koolrabi en snij deze in dunne, 3 mm dikke schijfjes. **LEG ZE NIET IN WATER!!** Smeer een vuurvaste schaal in met boter. Schik de helft van de aardappelschijfjes in de schaal en kruid deze met peper, zout en nootmuskaat. Leg daarop de schijfjes koolrabi, kruid deze en leg daarop de rest van de aardappelschijfjes. Kruid ook deze. Klop de melk, room en ei krachtig en giet het mengsel over de aardappel - koolrabischijfjes. Bestrooi het geheel met gruyèrekaas. Zet de ovenschotel ca. 40 min. in voorverwarmde oven van 180° C. Controleer de gaarheid van de gratin.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	30	
kleine witlofstronkjes	5	
ontbijtspek	150	gr.
boter	35	gr.
bloem	2	el
peper		
zout		
nootmuskaat		
ossenhaas medaillons	10 x 75	gr.

Maak de peultjes schoon en kook deze in water met wat zout en snuffje suiker beetgaar. Was het witlof, verwijder het schutblad en het kegeltje aan de onderkant. Kook het witlof gaar in water met wat zout en zet warm weg. Snij het spek in kleine blokjes (brunoise) en bak deze in de boter tot het zacht is. Voeg de bloem toe en maak een roux. Voeg hierbij, al roerende, het kookvocht van het lof toe totdat er een mooie saus ontstaat. Breng deze met peper, zout en nootmuskaat op smaak. Druk het vocht uit het gare lof en leg de stronkjes naast elkaar in een met boter ingestreken schaal, nappeer dit met de saus en laat de saus in een oven of onder de grill gratineren. Bindt de ossenhaas medaillons op met een rolladetouw, kruid met peper en zout en bak ze in boter mooi rosé.

Presentatie: Verwijder het touwtje van het vlees en leg het vlees op een groot voorverwarmd bord. Plaats hiernaast een plakje gratin, wat peultjes en een stronkje witlof en nappeer vlees met de saus en serveer uit.

**Gebakken peren met aardbeien**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren	10	
water	2	el
suiker	40	gr.
citroen	1	
witte wijn	2	dl
eigeel	35	gr.
kwark (10% vet)	50	gr.
extra belegde gouda	50	gr.
aardbeien	600	gr.
aardbeienlikeur	1	dl

Schil de peren, laat het steeltje zitten. Halveer de peren in de lengte zodat elke helft ook een helft van het steeltje heeft. Verwijder het klokhuis. Vlak de onderzijde enigszins zodat de peer helft blijft liggen. Hol de peer flink uit tot een bakje met wand ca 1 cm dikte. Snij het verwijderde vruchtvlees in blokjes en doe dit samen met het water en de suiker in een keteltje en verwarm dit licht zodat suiker oplost. Laat afkoelen. Was de citroen en rasp ½ tl citroen zeste van de schil. Gebruik hiervoor de zesteur. Zet de zeste weg. Pers de citroen uit en zorg voor 4 el citroen sap. Bewaar ook wat sap voor de coulis. Voeg de 4 el sap bij de wijn. Kook hierin ca 10 min, zachtjes, de perenhelften. Let op dat ze niet te gaar worden. Laat afkoelen. Sla de eigelen met de suiker en de citroen zeste romig. Doe de kwark en de vers geraspte Gouda onder het afgekoelde perenvruchtvlees en roer dit goed door. Roer er dan het romig geslagen eigeel door. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een vuurvaste schaal in met boter. Plaats hierin de perenhelften met opening naar boven. Verdeel het vruchtvlees/kaas mengsel over de peren. Bak de peren in ongeveer 20 minuten goudbruin in de oven. Was de aardbeien. Sorteert hieruit 20 mooie aardbeien voor de garnering. Snij 100 gr aardbeien in stukjes en zet deze weg. Snij vervolgens de rest van de aardbeien in stukjes voor de coulis. Verwarm daartoe de poedersuiker en de aardbeilikeur, voeg deze stukjes daarbij en breng het geheel aan de kook. Pureer het mengsel en passer dit door een zeef. Laat afkoelen. Breng op smaak met wat citroensap en een snuf witte peper. Werk er vervolgens, voorzichtig, de 100 gr achtergehouden klein gesneden aardbeien door. Zet weg.

## Amandelkrokant

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gr.
gepelde amandelen	100	gr.
slagroom	1¼	dl
kaneelpoeder	½	tl

Hak de amandelen grof. Laat de suiker lichtbruin karamelliseren. Werk de gehakte amandelen erdoor en laat 1 à 2 min al roerende op een klein vuur bruinen. Verwarm de oven voor op 100 °C. Bestrijk een bakblik met olie. Giet de karamel op het bakblik. Leg hierop een stuk bakpapier en rol met de keukenrol de karamel tot ca 1 mm dikte uit. Indien de karamel te hard wordt plaats deze dan even terug in de oven zodat hij weer zacht wordt. Steek met een ronde steker 40 rondjes van 3 cm uit de zachte karamel.

Presentatie: Sla de room met de suiker en de kaneel stijf. Spuit, net als bij een ijswafel, de slagroom tussen twee "amandelkrokantjes". Maak, op een koud bord, een spiegeltje van de coulis. Plaats hierin twee gebakken lauwwarme peer helften en versier het de rand verder met 2 amandelwafeltjes en enkele halve aardbeien.