

2004 februari

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Lamsrack op een bedje van rodekoolsalade met vijgen

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	350	gr.
rode port	5	el
citroensap	4	el
walnotenolie	5	el
zonnebloemolie	3	el
suiker	40	gr.
zout		
zwarte peper		
veldsla	70	gr.
aceto balsamico	2	el

Was de rodekool en deel deze in vieren. Snijd heel fijne julienne. Maak een marinade van port, citroensap, 3 el walnotenolie, zonnebloemolie, suiker, zout en peper. Doe hierin de rode kool en laat minstens 1 uur marinieren. Maak de veldsla schoon. Maak een dressing van 2 el walnotenolie, 1 el aceto balsamico, 2 el water, zout en peper. Schil de vijgen, snijd deze doormidden en maak er kleine partjes van.

Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack	3	
hazelnoten	40	gr.
cognac		scheutje
tijm	½	bosje
verse vijgen	250	gr.
boter	50	gr.

Hak de hazelnoten grof. Haal de tijmblaadjes van de takjes en hak deze fijn. Bestrooi de lamsracks licht met zout en peper. Doe boter in een ijzeren pan. Bak de lamsracks langzaam goudbruin en rosé tot een kerntemperatuur van 60 °C bereikt is. Voeg vlak voor ze gaar zijn grof gehakte hazelnoten erbij. Blus af met cognac en de rest van de aceto balsamico. Doe de fijn gehakte tijm erbij. Breng op smaak met peper en zout.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	700	gr.
uien	100	gr.
knoflook	1	teentje
zonnebloemolie	1	el
sterke visfond	1	l
kalfsfond	½	l
room	1	dl

Schil een paprika met de dunschiller. Snijd het vruchtvlees in kleine brunoise. Blancheer de paprika en koel meteen af. Was de rest van de paprika. Verwijder zaad en zaadlijsten. Pel de uien en snijd klein. Maak de knoflook schoon en plet deze. Zet in een royale pan de paprika, uien en later de knoflook aan zonder te verkleuren. Voeg beide fonds toe en breng aan de kook. Laat 20 minuten doorkoken en pureer de soep. Passeer hem door een bolzeef. Breng opnieuw aan de kook en voeg de lobbig geslagen room toe en meng goed door. Breng de soep op smaak met zout en een snufje cayennepeper.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde hollandse garnalen	200	gr.
roseval aardappelen	150	gr.
truffelolie		theelepel
zout		
cayennepeper		snufje
bieslook		klein bosje

Schil de Rosevalaardappelen en snijd in brunoise. Kook de blokjes beetgaar en schrik deze in koud water. Vermeng de garnaltjes onder de aardappel brunoise en voeg enige druppels truffelolie toe. Snijd de bieslook fijn.

Aardappelchips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	500	gr.
rode chilepeper	1	
groene chilipeper	1	

Schil de aardappelen. Maak er flinterdunne chips van en leg in koud water. Snij de chilipepertjes zeer fijn.

Kip-garnaalballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	500	gr.
noorse garnalen	20	
lente-uitjes	100	gr.
beschuiten	3	
verse gemberwortel	30	gr.
sesamolie	2	el
knoflook	2	teentjes
ei	1	
zout		
sesamzaad		

Maak de lente-uitjes schoon en snijd klein. Verkruiemel de beschuit zeer fijn. Snijd verse gember fijn. Snijd knoflook fijn. Ontzeen de kipfilet. Maak in de keukenmachine farce van de kipfilet. Voeg gember, fijne beschuit, lente-uitjes, sesamolie, knoflook, zout en het ei toe en draai tot een gladde massa. Neem een garnaal en vorm hieromheen een balletje van de kippenfarce. Rol het balletje door het sesamzaad en druk het sesamzaad licht aan.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	150	gr.
tomatensap	2	dl
sinaasappelsap	1,5	dl
bruine bastaardsuiker	1	el
milde kerriepoeder	3	el

Ontvel de tomaten, verwijder pitjes en snijd het vruchtvlees brunoise. Breng tomatensap, sinaasappelsap samen met bastaardsuiker, zout en 1 el kerriepoeder aan de kook. Laat iets in koken en breng eventueel op dikte. Voeg als laatste de brunoise van tomaat erbij. Houd warm.

Ijsmassa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	gr.
water	2½	dl
droge vouvray-wijn	½	fles
cognac	2	el
citroen (sap van)	1	
verse gember geraspt	1	el

Breng suiker en water in een pan op laag vuur aan de kook en roer tot de suiker opgelost is. Voeg er de overige ingrediënten aan toe. Laat het geheel goed afkoelen. Draai in de ijsmachine een sorbet. Doe in een ijskoude coupe een bolletje sorbet en giet er een beetje saus overheen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen (sap van)	½	
honing	100	gr.
suiker	3	el
water	2	dl
gemengde kruiden: kaneel, gember, anijs, korianderzaad en foelie	1	tl

Kook de honing, suiker, kruiden en citroensap in tot een dunne saus. Saus mag niet te dik zijn en niet te lang koken. Ze wordt anders taai. Afgekoeld moet deze nog heel goed lopen.

Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende aan een stuk	1200	gr.
kalfsfond	1	l
knoflook	4	tenen
sjalotten	4	
laurierbladeren	3	
rode wijn	2	glazen
dijonmosterd		
peper - zout		

Kruid vlees aan beide kanten met peper en zout en braad het om en om in boter bruin. Neem vlees uit de pan en blus de jus af met de rode wijn en de kalfsfond. Voeg de fijngesneden sjalotten, de knoflook en de laurier toe en breng aan de kook. Leg het vlees weer terug in het vocht. Zorg dat het vlees geheel onder staat. Kies hiervoor een pan van de juiste grootte. Plaats het vlees gedurende ca 1 tot 1½ uur in een voorverwarmde oven van 80 °C tot een kerntemperatuur van 65 °C bereikt is. Haal het vlees uit het stoofvocht, omwikkel het met alufolie en zet het lauwwarm weg. (Gebruik hiervoor de nieuwe oven of de warmhoudkast).

Stoofvocht

Giet het stoofvocht door een fijne zeef en kook het vervolgens tot de gewenste hoeveelheid in.

Stamppotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappels	8	grote
andijvie	250	gr.
gerookt spek	100	gr.

Schil en kook de aardappelen gaar, giet ze af en zorg dat ze goed droog zijn. Was en snijd de andijvie klein. Snijd het rookspek in kleine blokjes en bak deze krokant. Werk de andijvie en de spekjes door de aardappelen en breng op smaak met peper en zout. Maak het stamppotje smeug met een klontje boter.

Kalfstong

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	10	pl.
boter		
gekookte kalfstong à 50 gram	10	pl.

Smeer de plakken kalfstong aan beide kanten goed in met mosterd en bak ze in wat boter goudbruin. Breng de ingekookte saus aan de kook en monteer de saus op met wat klontjes koude boter. Houd de saus warm zonder deze te laten koken. Snijd het vlees in plakken van ca 10 mm dikte en warm deze voorzichtig op in de saus. Bak de plakjes ontbijtspek droog en krokant.

Puddinkje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3	dl
suiker	300	gr.
gelatine	15	gr.
water	3	el
vanille stokjes	2	
boeren karnemelk	6	dl

Laat de suiker oplossen in de 3 dl room. Verhit de oplossing in een pannetje tot aan het kookpunt. Haal de pan van het vuur. Laat de gelatine oplossen in water. Roer de opgeloste gelatine door de room. Giet het mengsel in een kom. Laat het wat afkoelen en roer er de karnemelk door. Snijd de vanillestokjes open schraap het merg eruit en voeg dit aan het puddingmengsel. Plaats het mengsel 20 minuten in de koelkast en roer af en toe. Klop de 9 el slagroom stijf en schep dit onder het puddingmengsel. Vul ingevette vormpjes tot aan de rand met het puddingmengsel. Dek ze af met folie en laat gedurende 2 uur opstijven in de koeling.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	2	
poedersuiker	3	el

Pureer de mango met de poedersuiker in een keukenmachine en zeef de saus.

Deegmengsel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekonfijte vruchten	80	gr.
room	40	gr.
boter	15	gr.
suiker	45	gr.
gepelde amandelen	70	gr.
bloem	20	gr.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Hak de gekonfijte vruchten grof. Hak 35 gr van de amandelen grof en 35 gram zeer fijn. Doe room, boter en suiker in een pan met dikke bodem en maak roerende warm. Zodra het mengsel begint te verkleuren de vruchten, amandelen en de bloem erbij doen. Goed roeren en van het vuur afhaken.

Florentijns koekje

Op een bakblik met bakpapier 20 kleine hoopjes maken. Neem genoeg afstand. Met de vork platdrukken tot koekjes van ong 5 cm. Net onder het midden van de oven goudbruin bakken. Laat de koekjes afkoelen.

Couverture

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
couverture bruin	100	gr.
poedersuiker		

Smelt de couverture au-bain-marie. Bestrijk de koekjes aan de onderzijde met de gesmolten couverture. Bestrooi de koekjes aan de bovenzijde met poedersuiker.

Tompoesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	5	plakjes
suiker	100	gr.
maïzena	40	gr.
eierdooiers	4	
melk	½	l
vanillesuiker	1	zakje
frambozenpuree	100	gr.
eiwit	1	
poedersuiker	150	gr.
citroensap	1	tl

Leg de plakjes bladerdeeg op een ingevet bakblik. Prik de plakjes hier en daar met een vork in. Bak in een oven van 180 °C de plakjes droog. Ze mogen niet goudbruin worden. Roer de helft van de suiker, de maïzena, eierdooiers en 1 dl melk tot een papje. De rest van de melk met de suiker en de vanillesuiker tegen de kook aanbrengen. Al roerende met een klein straaltje de kokende melk bij het dooiermengsel gieten. De massa terug in de pan gieten en al roerende weer tegen de kook aanbrengen. De gebonden roomvla direct van het vuur nemen en af en toe roerend in een bak met ijswater laten afkoelen. Voor het glazuur het eiwit met de poedersuiker, het citroensap en de frambozenpuree krachtig roeren en afgedekt koud wegzetten. Bladerdeegplakjes doormidden snijden en de helft met de koude roompudding opspuiten. De andere plakjes met het glazuur bestrijken en deze op de pudding plaatsen en het glazuur laten drogen. De tompoezen met een warm kartelmes in kleine tompoesjes snijden.