

2004 april

CCN Bunnik · Lente

DE MOSSELEN (LE COZZE)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	0.5	l
witte wijn	0.5	l
wortel (gesneden)	1	
ui (gesneden)	1	
prei (gesneden)	1	
stengel selderij (gesneden)	1	
mosselen (2 kg)	1	zak
paneermeel, gekruid	100	g
olijfolie	0.5	dl
witte peper		

Doe in een ruime pan: water, wijn en groenten. Dek af. Trek in 15 minuten een court-bouillon, op een laag vuur. Was de mosselen zorgvuldig en controleer ze. Kook de mosselen in de bouillon, op hoog vuur in 8 minuten, gaar. Regelmatig omschudden. Laat afgedekt wat afkoelen. Verwijder de bovenste schelp van de gekookte mossel. Leg 30 mosselen in de onderste halve schelp op bakplaat. Bestrooi met gekruid paneermeel, druppel wat olijfolie erover. Maal er witte peper over. Zet 2 á 3 minuten in een voorverwarmde oven op 200 °C.

DE ZALMROLLETJES (GLI INVOLTINI)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakken gerookte zalm (10 bij 10 cm)	10	
ricotta	200	g
dragon, gehakt	1	eetlepel
olijfolie	3	eetlepel
citroensap	1	eetlepel
zwarte olijven	10	
zout/witte peper		

Leg de plakken zalm uit. (verwerk alle eventuele afsnijdsel in het rolletje). Klop de kaas los, voeg dragon toe, breng op smaak met zout en peper. Maak van kaas en zalm een mooi rolletje. Maak van olie en citroensap een dressing. Schep theelepel dressing over zalmrolletje. Garneer met zwarte olijf.

DE CARPACCIO (IL CARPACCIO)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuk rosbeef		
de beste virgin olijfolie die verkrijgbaar is		
zéér fijn gehakte bosuitjes	4	
sliertjes zuurkool per persoon	5	
zwarte peper		

Vries de rosbeef goed aan. Snij op stand 3 er 20 flinterdunne plakken van. Leg de plakken rosbeef vanaf de machine meteen op het bord. Penseel olijfolie erover. Sprenkel bosuitjes (weinig) erover. Leg er 5 sliertjes zuurkool op. Maal zwarte peper erover. Laat 15 minuten rusten. Zet de zwarte borden met rosbeef in de vriezer.

TEMPURABESLAG

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempura bloem	100	gr.
ijskoud water	1.75	dl
cayennepeper		mespuntje
zout		

Meng de bloem met ijswater en cayennepeper. Breng op smaak met zout.

DRESSING I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
natuurazijn	0.5	dl
zongedroogde tomaten	80	gr.
tomaten ketchup	2	el
tomatenpuree	0.5	el
arachide olie	1.5	dl
peper		
zout		

Blender de dooier en azijn tot de massa wit is. Doe hierbij de zongedroogde tomaten, de ketchup en de tomatenpuree. Blender alles opnieuw. Voeg er vervolgens, beetje voor beetje, olie bij. Breng de dressing op smaak met peper en zout. (Vervang eventueel een deel van de olie door olie van de zongedroogde tomaten).

SLA

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde salade (bv lollo rosso radicchio, eikenblad en lollo biondo)	200	gr.
portobello's	3	

Maak de sla schoon. Besprenkel de sla met een heel klein beetje dressing. Zet koud weg.

DRESSING II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	2	dl
peper		
zout		

Meng 2 dl van bovenstaande dressing met 2 dl room. Laat deze dressing op klein pitje lauwwarm worden en breng de dressing opnieuw op smaak.

GARNITUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pecorino romano	150	gr.
san daniële ham	150	gr.
zongedroogde tomaten	200	gr.
verse basilicum		
witte wijn		
zout		

Snijd de kaas en de ham en de tomaat in fijne reepjes en zet weg tot gebruik. Snijd de Portobello's in fijne reepjes en marineer deze met een weinig basilicum en witte wijn. Dep de reepjes droog en haal ze door het tempurabeslag. Bak de reepjes in olie van 180° C gaar en laat ze uitlekken op keukenpapier. Breng de reepjes op smaak met zout (zeer belangrijk).

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	75	gr.

Verdeel de sla in het midden over de borden. Verdeel de gedroogde tomaten en de fijne reepjes ham en kaas eveneens over de borden. Houd alles zoveel mogelijk in het midden. Verdeel vervolgens de gebakken portobello reepjes over de sla. Nappeer rondom met de lauwwarme dressing en bestrooi met geroosterde pijnboompitten.

DE AUBERGINE (LA MELANZANA)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aubergine	1	
eieren, hardgekookt	2	
sjalot, zéér fijn gehakt	2	eetlepel
crème fraîche	3	eetlepel
sneetjes stokbrood, of geroosterd, zeer dun gesneden	10	

Verwarm de oven voor op 200 °C. Rooster de aubergine tot de schil blakert en los laat. Halveer ze in de lengte, haal vruchtvlees eruit met een lepel. Laat afkoelen. Prak de eieren in een kom. Voeg de fijngehakte sjalot en van de auberginemassa toe. Roer tot gladde massa. Voeg crème fraîche toe en klop het geheel goed door. Zet koel tot gebruik. Smeer overvloedig op sneetje geroosterd brood.

HET TOASTJE PADDESTOELN (FUNGHI SELVATICI)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde paddestoelen	75	g
(grot-) champignons, gesneden	100	g
boter	50	g
sjalotten, gesnipperd	2	
crème fraîche	1	eetlepel
peterselie, gehakt	3	eetlepel
tijm, gekneusd	0.5	theelepels
citroensap	1	eetlepel
nootmuskaat	0.5	theelepels
zwarte peper, uit de molen	1	theelepels
sneetjes geroosterd of gebakken stokbrood, dun gesneden	10	
peper		

Giet kokend water over de gedroogde paddestoelen en laat 1 uur weken. Spoel en zeef en knijp alle vocht eruit in kaasdoek of servet. Snij champignons in plakjes. Smelt de boter en laat daarin de sjalotten glazig worden. Voeg droge en verse paddestoelen toe en bak 1 á 2 minuten. Haal van vuur af. Voeg crème fraîche, peterselie, tijm, citroensap, nootmuskaat, peper toe. Roer goed door. Breng deze massa op het laatste moment over op de sneetjes brood. Maak er een mooie laag van.

RIJSTKROKETJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon	5	dl
boter	1.5	el
arborio rijst	210	gr.
geraspte parmezaanse kaas	4	el
zout		
peper		
eidooier	1	
mozzarella kaas	150	gr.
ei	1	
fijn droog broodkruim	55	gr.
olie om te frituren		

Breng de bouillon aan de kook. Smelt de boter in een pan. Voeg de rijst toe en laat deze op hoog vuur een paar minuten bakken totdat de rijst opaal ziet. Temper het vuur en voeg de hete bouillon, beetje bij beetje en al roerende aan de rijst toe. Laat de rijst 15 minuten koken. De rijst moet mooi droog zijn. Werk er de Parmezaanse kaas onder. Breng de rijst op smaak met peper en zout. Stort de rijstmassa uit op een plank om af te koelen. Meng er, nadat het afgekoeld is, de eidooier door. Vorm er balletjes uit ter grootte van een ei. Druk een gat in het midden van ieder balletje. Vul dit met een blokje mozzarella en druk het daarna weer dicht. Rol het balletje door het losgeklopte ei en vervolgens door het broodkruim. Verhit olie in een frituurpan. Frituur de kroketjes tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

SCAMPI'S

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's	20	

Was de scampi's onder koud stromend water. Verwijder het pantser en het darmkanaal. Bewaar de pantsers voor de saus. Zet de schone scampi's tussen keukenpapier weg in de koeling.

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	5	teentjes
tomatenpuree (klein)	1	blikje
witte wijn	2	dl
visfumet	1.5	dl
room	3.5	dl
beetje extra vierge olijfolie		
peper en zout		

Kneus de schoongewassen pantsers. Hak sjalotjes en een teentje knoflook fijn. Bak 1 teen knoflook en sjalotjes in een beetje olie lichtbruin. Voeg de pantsers en tomatenpuree toe. Laat alles ongeveer 10 min bakken en blus vervolgens af met witte wijn. Laat de wijn verdampen, voeg dan de visfumet toe en kook alles opnieuw 15 min door. Zeef de saus, voeg de room toe en kook de saus in tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	4	teentjes
extra vierge olijfolie	4	el

Verhit de olie met 4 teentjes knoflook. Haal de knoflook uit de olie en bak de scampi's heel kort in de gloeiend hete olie.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mintblaadjes	10	
rode besjes		

Leg op een voorverwarmd bord het rijstkroketje en daarnaast de scampi's met eroverheen de saus. Decoreer met mintblaadje en rode besjes.

CONSOMMÉ

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	3	l
kipfilet, in stukken	360	g
wortelen, in stukken	180	g
bleekselderij, in stukken	120	g
uien, grof gesnipperd	120	g
champignons, doorgesneden	4	
venkelknol, in stukken	1	
bosje bladpeterselie		
eiwitten	10	
zout	40	g
à 30 ijsblokjes	20	

Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en hak ze niet al te fijn. Het kan zijn dat u dit in gedeelten moet doen. Schep het mengsel in een grote kom. Klop de eiwitten los met het zout. Giet de geslagen eiwitten op het mengsel van kip en groenten. Voeg de ijsblokjes toe en schep alles door elkaar. Giet de bouillon in een grote soeppan en voeg de inhoud van de kom eraan toe. Breng alles op halfhoog vuur heel langzaam tot net onder het kookpunt, al roerend met een houten lepel. Draai het vuur heel laag. Laat de bouillon 30 à 45 minuten trekken. Geleidelijk zal het eiwit een soort korst gaan vormen. Hier en daar zal de korst breken om opstijgende belletjes door te laten. De bouillon mag niet koken! Als hij te warm wordt, vallen er te veel gaten in de korst en vermengt het eiwit zich met de vloeistof. Haal de pan voorzichtig van het vuur en laat hem 30 minuten staan. Verwijder met schuimspaan de laag eiwit. Zeef de consommé door een neteldoek. Warm de consommé langzaam op voor gebruik en breng op smaak.

TORTELLINIVULLING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	40	g
sjalotjes, gesnipperd	2	
kipfilet, in kleine blokjes	800	g
cognac	2	el
gekookte ham, in kleine blokjes	200	g
ricotta	200	g
geraspte parmezaanse kaas	40	g
eidooiers	2	
nootmuskaat		snufje
peper en zout		

Smelt de boter in een koekenpan en fruit de snippers sjalot goudgeel. Voeg de blokjes kip toe en roerbak ze 2 minuten. Voeg de cognac toe en laat deze verdampen. Haal de blokjes kip uit de pan en pureer ze met de ham en de ricotta in de keukenmachine. Schep de puree in een kom en roer er de Parmezaanse kaas, het eigeel en de nootmuskaat door. Breng het mengsel op smaak met peper en zout.

TORTELLINI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vers pastadeeg	300	g
zout en witte peper		

Maak het pastadeeg (zie verder op) en haal het door de pastamachine. Zet de machine in een steeds lagere stand, tot u een vliedunne deegplak krijgt. Maak de tortellini als volgt: Leg de plak op een licht met bloem bestoven plank. Snijd de deegplak met een radertje in vierkantjes van 2,5 cm. Schep de vulling erop. Vouw het deeg schuin over de vulling en druk de randen van de driehoekjes stevig aan. Vouw het gevulde driehoekje om uw wijsvinger en druk de randen stevig aan.

GARNITUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sintjakobsschelpen schoongemaakt en zonder koraal	10	
sojasaus	2	el
bosje bieslook		
schil van citroen, in reepjes	1	
shii-take, in dunne plakjes	10	

Snijd de jakobsnootjes horizontaal in 5 à 6 dunne plakjes en leg ze in een schaalpje. Besprenkel ze met sojasaus en laat ze 5 à 10 minuten marineren. Knip bieslook in stukken van 2,5 cm en leg ze apart. Blancheer de reepjes citroenschil enkele seconden, schep ze uit het hete water en leg ze apart. Kook de tortellini 5 à 7 minuten in ruim kokend water met zout. Laat ze uitlekken. Verhit ondertussen de consommé van kip. Verdeel de jakobsnootjes over verwarmde borden. Leg de stukjes bieslook, de rauwe, gesneden shiitake en citroenschil erop. Schep de tortellini op de borden. Giet de consommé erover.

ZWARTE TAGLIOLINI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	3	
inktvisinkt	1	el
bloem	300	gram
zout		snufje
olijfolie	1	el

Klop de eieren los met de inkt en ga vervolgens te werk als voor het basisdeeg. Leg de deegplak met de lange zijde naar u toe en maak een inkeping in het midden. Rol de korte zijden naar het midden toe, zodat er 2 buizen ontstaan. Snijd de buizen met een scherp mes door, in de breedte, met tussenruimten van 1 cm voor tagliolini.

SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie (1+1+1+1)	4	el
ui, gesnipperd	0.5	
knoflook	3	teentjes
rode paprika	450	g
tomaten	225	g
groentebouillon	1	dl
zout en witte peper		

Verhit 1 el olijfolie in een pan en fruit de ui snippers en de knoflookteentjes hierin goudgeel. Ontdoe de paprika van zaad en zaadlijsten en snij in stukjes. Voeg de paprika en de tomaten met peper en zout toe, en smoor ze 10 minuten. Warm ondertussen de groentebouillon op in een andere pan op laag vuur. Giet de hete bouillon op het bereide mengsel. Kook alles 20 minuten. Verwijder de teentjes knoflook. Doe de inhoud van de pan over in de blender. Klop het mengsel tot puree. Wrijf de puree door een fijnmazige zeef in een schone pan.

ZEEDUIVEL

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	20	g
zeeduivel gefileerd en in stukjes	700	g
zwarte truffel	50	g
ongezouten boter	20	g
olijfolie	1	el

Verwarm de oven voor op 170 °C. Neem 4 stukken folie van 15 x 25 cm. Bestrijk ze met de zachte boter. Maak met een scherp mes een snee langs de rand van elke zeeduivelopelet en steek er de reepjes truffel in. Leg de filet midden op een stuk folie en wikkel dit er stevig omheen. Verhit 1 el olijfolie en 20 g ongezouten boter in een pan en leg de pakketjes met zeeduivel erin. Verwarm ze 2 minuten en leg ze dan in de oven. Stoof ze in 6 à 8 minuten gaar. Haal de pakketjes uit de oven en laat ze 5 à 10 minuten liggen.

GARNITUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie voor tagliolini	1	el
olijfolie voor saus	1	el

Blancheer de lente-uitjes 2 minuten en kook de tagliolini 2 minuten in ruim kokend water met zout. Giet ze af en sauteer ze heel even in 1 el olijfolie. Warm de saus op en klof er 1 el olijfolie door. Schep de saus over de verwarmde borden en schep de tagliolini erop.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote lente-uitjes, schoongemaakt	5	

Haal de zeeduivelopelets uit de folie, snijd ze in dikke plakken en schik ze rond de pasta. Garneer de schotel met de rauwe lente-uitjes.

SALTIMBOCCA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dunne kalfsoesters (90 g p.p.)	10	
bloem	1	eetlepel
dunne plakken parmaham	10	
bosje salie		
prikkers	10	
olijfolie	2	el
sap van citroen	1	
boter	50	g
zout en peper		

Leg de kalfsoesters uit. Bestrooi ze met zout en peper en bestuif ze met bloem. Leg plak ham erop en een blaadje salie. Vouw dubbel en prik vast. Verhit de olie in een grote koekenpan en bak de saltimbocca 2 minuten aan beide kanten op hoog vuur. Haal vlees uit de pan, houdt warm, afgedekt. Maak braadvocht af met citroensap en boter. Giet over de kalfsoesters. Verwijder prikkers en serveer met pesto en risotto.

IL RISOTTO (DE RISOTTO)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten, gesnipperd	3	
boter	25	gr.
vialone of arborio rijst	250	g
bouillon, warm	0.5	l
room	0.25	l
zout en peper naar smaak		
geraspte parmezaanse kaas	3	eetlepel

Fruit sjalotten in de boter. Voeg rijst toe, schep om en roer, 2 à 3 minuten. Voeg beetje bij beetje bouillon toe. Laat bijna verdampen, voeg dan weer vocht toe. Ga zo door tot rijst gaar is. Voeg wat room, zout en peper toe, roer door. Voeg kaas toe en roer goed door. Houd warm tot gebruik. Serveertip: 2 'ijsboltangschepjes' bij het vlees.

IL PESTO (DE PESTOSAUS)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos basilicum (100 g)	1	
zout	1	theelepel
peper	1	theelepel
knoflook	4	teentjes
geitenkaas (scherp)	4	el
geroosterde pijnboompitten	2	eetlepel
olijfolie	2	dl
zout en peper		

Mix in de machine: de basilicum, het zout, de peper en de knoflook. Puls 4 à 5 keer. Voeg kaas toe. Puls 3 à 4 keer. Voeg, beetje bij beetje, olijfolie toe totdat er een smeuiġe massa ontstaat. (mayonaiseachtig). Roer geroosterde pijnboompitten erdoor.

PRESENTATIE

Spiegel saus op groot bord, kalfsoester en bolletjes risotto daar bovenop. Klein schepje pestosaus over vlees.

KOEKJES

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimedanten	40	gr.
rozijnen	40	gr.
hazelnoten	2	el
amandelen	2	el
gedroogde vijgen	40	gr.
appel	1	
pijnboompitten	2	el
walnoten	2	el
marsala	2	el
extra vierge olijfolie	5	el
witte basterdsuiker	100	gr.
bloem	250	gr.
zout		

Week de pruimedanten en rozijnen 30 minuten in ruim lauw water. Giet ze af en ontpit en snipper de pruimen. Verwarm de oven voor op 175 °C. (Let op: geen hete lucht!) Blancheer de hazelnoten en de amandelen in wat kokend water. Hak de hazelnoten, amandelen en de walnoten grof. Roer de vijgen met appel, noten, pijnboompitten en de Marsala met 1 el van de olie en 100 gram basterdsuiker in een kom door elkaar. Zeef de bloem met het zout op een werkvlak, druk een putje in het midden, giet er 4 el olie in en kneed er met nog wat water een soepel deeg van. Vorm er een bal van en laat deze 30 minuten rusten. Verdeel het deeg in 10 gelijke stukjes. Rol de stukjes super dun uit tot een vierkant van 9 bij 9 cm. Leg de vulling op het midden van het deeg. Rol de deeglapjes om de vulling en druk de naden aan. Leg ze op een dun met olie ingevette bakplaat en laat ze in circa 30 minuten goudbruin bakken. Haal ze uit de oven. Laat afkoelen.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		

Leg het afgekoelde baksel mooi op een lauwwarm bord en zeef er wat poedersuiker over.