

2004 mei

CCN Bunnik · Lente

ASPERGES MET SCAMPI'S PLUKSLA MET EEN CHAMPAGNE DRESSING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	300	gr.
groene asperges	300	gr.
wortelen	200	gr.
uien	2	
teentjes knoflook	2	
scampi's	20	
boter	30	gr.
kreeftenfond	2,5	dl
room	2	dl
droge witte wijn	3	dl
kreeftenpasta	40	gr.
aardappelmeel		
zout		
peper		
cayennepeper		
gemengde pluksla (frisee, roquette, pissenlit en mâche)		
eidooier	1	
druivenpit-olie	5	el
champagneazijn	1	el
honing		
peper en zout		
gerookte zalm	150	gr.
citroensap	2	el
suiker		
topjes geplukte kervel	10	

VOORBEREIDING: Maak asperges schoon en snijd deze schuin in stukjes van elk 2 cm. Maak de wortelen schoon en snijd die brunoise. Maak uien schoon en snijd ze klein. Hak de knoflookteentjes fijn. Maak scampi's schoon, halveer ze in de lengte en verwijder zorgvuldig het darmkanaal. Dep ze vervolgens met keukenpapier droog en zet ze koel weg. Gebruik de schalen van de scampi's voor de saus op de bekende wijze. Maak de sla schoon en meng deze door elkaar. **SAUS:** Verhit 30 gr boter in een wok en fruit hierin de ui en de knoflook. Voeg dan de kreeftenfond, room en droge witte wijn toe. Laat de saus een beetje inkoken. Voeg 40 gr kreeftenpasta toe en breng de saus eventueel op dikte met een beetje met wat water aangemaakt aardappelmeel. Pureer de saus in de blender en passeer deze dan door een bolzeef. Breng de saus op smaak met zout, peper en een heel klein snufje cayennepeper (wees voorzichtig met cayenne). Zet weg. **CHAMPAGNE DRESSING:** Klop de eidooier los, doe er 5 eetlepels druivenpit-olie en 1 eetlepel champagneazijn bij. (Indien nodig hoeveelheid olie en azijn verhogen in de verhouding 5 op 1) Breng op smaak met honing en een beetje peper en zout en maak er met een staafmixer een mooie emulsie van. Snijd de gerookte zalm in snippers. **AFWERKING:** Wok gedurende 2 à 3 min de aspergestukjes en de wortelbrunoise met

een steek boter. Haal de groentes uit de wok. Doe vervolgens de saus in de wok en voeg dan de stukjes asperges en wortelbrunoise weer toe. Laat alles even garen. Breng de ragout op smaak met een beetje citroensap en wat suiker. Kruid de scampi's met peper en zout. Smelt een steek boter en bak de scampi helften hierin in ca 2 min aan alle kanten aan. PRESENTATIE: Maak in het midden op een groot warm bord een spiegeltje van de aspergeragout. Zorg dat elk bord 4 helften van de scampi's heeft. Schik rondom de ragout de pluksla. Verdeel de zalmsnippers over de pluksla. Nappeer vervolgens de pluksla met de dressing. Eindig met een topje kervel op de ragout en serveer direct uit.

TOMATENROOMSOEP MET GEBAKKEN ROZEMARIJN EN ROZEMARIJNBROODJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	4	kg
ontbijtspek	100	gr.
uien	3	
olie	3	el
teentje knoflook	1	
wortel	1	
jeneverbessen	5	
zwarte peperbolletjes	1	el
laurierblad	1	
krachtige runderbouillon	1	liter
room	2,5	dl
peper		
zout		
suiker		
rozemarijnaalden	8	gr.
hollandse champignons	100	gr.
gezeefde bloem	275	gr.
gist	16	gr.
melk	65	cc
boter	80	gr.
ei	1	

TOMATENROOMSOEP: Was de tomaten en verwijder de steeltjes. Snijd de tomaten klein. Maak uien schoon en snijd klein. Snijd het ontbijtspek klein. Verhit olie in een grote pan en bak hierin het ontbijtspek aan en de kleingesneden ui glazig en ook het uitgeperste teentje knoflook. Schil de wortel en snijd in kleine stukjes. Vergruis de jeneverbessen en de peperkorrels in een vijzel. Doe de klein gesneden tomaat, wortelstukjes, gevijzelde kruiden, laurierblaadje en runderbouillon in de pan met ontbijtspek. Laat op een middelmatig vuur gedurende 1 ½ uur koken. Passeer door een fijne zeef. Doe de room erbij en breng opnieuw aan de kook. Maak op smaak met zout, peper en een beetje suiker. Verwijder van rozemarijn de takjes zodat alleen de naalden overblijven. Verhit olie zeer heet in een frituurpan en frituur hierin gedurende 10 seconden de rozemarijn naalden. Haal ze met een schuimschaaf uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Verkrummel de naalden (niet te klein). Maak champignons schoon en snijd ze in zeer dunne schijfjes. **ROZEMARIJNBROODJES:** Hak rozemarijnaalden zeer fijn. Klop het ei los. Verwarm suiker en melk tot 37 °C en los hierin de gist op. Vermeng vervolgens de melk met het losgeklopte ei. Doe deze massa bij de gezeefde bloem en maak er een soepel deeg van. Meng door het deeg de zachte boter met het zout en rozemarijnaalden. Verdeel in 10 gelijke bolletjes. Laat afgedekt onder een keukendoek gedurende een uur rijzen. Bak de bolletjes lichtbruin in een voorverwarmde oven van 180 °C. **PRESENTATIE:** Doe in de voorverwarmde borden de tomatensoep en bestrooi deze met enkele

rozemarijnaalden. Verdeel over ieder bord 5 schijfjes champignons en serveer uit met een rozemarijnbolletje.

VISGERECHT VISMOUSSE OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE, TARBOT EN GEBAKKEN TOMAAT MET EEN ZACHTE MOUSSELINESAUS

VISMOUSSE OP EEN BEDJE VAN SPINAZIE, TARBOT EN GEBAKKEN TOMAAT MET EEN ZACHTE MOUSSELINESAUS (LES PATRONS)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode poonfilet	600	gr.
eieren	2	
eiwitten	2	
crème fraîche	1,5	dl
room	1,5	dl
visfondpoeder		
peper		
zout		
prei	1	
olijfolie		
water	1	dl
citroensap	0,2	dl
witte wijnazijn	0,3	dl
witte wijn	0,4	dl
gekneusde witte peperkorrels	10	
sjalotten	2	
laurierbladen	2	
eierdooiers	3	
gesmolten boter	200	gr.
peper en zout		
spinazie	1	kg
boter		
tomaten middel groot	5	
gedroogde tomaatjes		

VISMOUSSE: Snijd de visfilet klein. Cutter de vis kort samen met eieren en eiwitten (eventueel in porties). Draai de mousse door een passe-vite met een fijne zeef en plaats de mousse op ijswater ½ uur in de koeling. Klop de room half stijf. Klop ¼ deel van de koude crème fraîche en ¼ deel van de half stijfgeslagen room door de mousse. Zet de mousse 15 minuten terug in de koeling op ijswater. Herhaal dit tot crème fraîche en room verwerkt zijn. Breng de mousse op smaak met visfondpoeder, zout en peper. Zet koud weg tot gebruik. Van het lichtgroene gedeelte van de prei 1 ½ cm brede repen snijden en deze 2 minuten blancheren in licht gezouten water. Laat afkoelen in ijswater. Vet kleine tulbandvormen in met boter. Droog de prei en leg in ieder vormpje kruislings 3 repen prei. Laat de prei iets over de rand uitsteken Vul de vormpjes met de mousse en sla de preirepen om. Verwarm de oven voor op 160 °C. Zet de vormpjes in een braadslee. Voeg kokend water toe tot de vormpjes voor 2/3 deel in het water staan. Gaar de mousse in de oven gedurende 15 minuten. SAUS: Maak sjalotten schoon en snijd klein. Breng water, citroensap, witte wijnazijn, witte wijn, gekneusde peperkorrels, gesnipperde sjalotten en laurierblaadjes aan de kook en laat op een zacht vuur tot de helft inkoken. Zeef het vocht en laat afkoelen. Voeg bij het afgekoelde vocht de eierdooiers, klop

alles goed los en voeg au bain marie al kloppende de boter toe. Zodra de saus op dikte is zonodig op smaak brengen met een beetje citroensap, zout en peper. Sla de room lobbij. Spatel de lobbij geslagen room door de saus. SPINAZIE: Was de ontsteelde spinazie enkele malen zorgvuldig schoon. Gaar de spinazie in de boter. Verwijder overtollig vocht. Breng op smaak met peper en zout. Ontvel de tomaten. Snijd ze in 8 delen en verwijder het zaad. Kruid de tomaten vlak voor het uitserveren met peper en zout. Bak ze 2 minuten in een beetje boter. PRESENTATIE: Maak in het midden van een groot bord een bedje van spinazie. Leg op het spinaziebedje het tulbandje van vismousse. Giet hierover een beetje saus. Bestrooi de mousse met een beetje gedroogde tomaat. Garneer het bord verder af met gebakken tomaat stukjes.

TUSSENGERECHT SORBET VAN LIMOEN

SORBET VAN LIMOEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	10	
water	0,5	l
citroenen	2	
fijne kristalsuiker	300	gr.
eiwit	45	gr.
borrel cointreau	1	

Was en droog de limoenen en prepareer ze als volgt: Snijd een kapje van de bovenzijde en bewaar dat. Snijd een stukje van de onderkant zodat de limoen stabiel rechtop kan staan. Haal voorzichtig het vruchtvlees met grapefruitmes eruit. Beschadig daarbij de huid niet. Zet de lege limoenen met de kapjes zolang in de vriezer. Was en droog de citroenen en schraap er de zeste vanaf. Pers de citroenen uit. Pers met de pureeknijper het vruchtvlees van de limoenen uit. Vul het sap aan met citroensap tot 3 dl. Breng 5 dl water aan de kook en los hierin de suiker op. Laat 3 min zachtjes koken en voeg de zeste toe en laat alles afkoelen. Voeg het limoen/citroensap en een borreltje likeur toe en controleer de smaak. Draai er in de sorbetière ijs van. Sla het eiwit stijf in een vetvrije kom en voeg dat toe aan het ijs in de sorbetière zodra het ijs bijna stevig is. Stop de sorbetière op het moment dat het ijs nog verwerkbaar is en vul de limoenen met ijs. Zorg dat er wat bovenuit steekt. Plaats de gevulde limoenen in de vriezer. Haal 10 min voor het opdienen de limoenen uit de vriezer en plaats het kapje terug. PRESENTATIE: Zet een limoen op een klein koud bordje en serveer uit met een klein theelepeltje.

ASPERGES MET BOERENACHTERHAM

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
bosje peterselie	0,5	
stuks asperges	50	
krielaardappelen	400	gr.
boter		
kruidenazijn	3	el
water	4	el
peperkorrels	6	
citroen	0,5	
witte peper		
zout		
cayennepeper		
plak boerenachterham	20	
gehakte peterselie		

ASPERGES EN GARNITUUR: Kook de eieren hard, schil ze en scheid het eigeel van het eiwit. Hak beide apart grof, zo heb je mimosa. Hak peterselie fijn en zet weg tot gebruik bij presentatie. Schil de asperges en kook deze beetgaar. Kook de krieltjes kort voor en laat afkoelen. Sauteer in (ruim) boter. **SAUCE HOLLANDAISE:** Plet de peperkorrels en doe ze in een pannetje samen met water en de azijn. Laat de vloeistof tot de helft inkoken. Laat snel afkoelen en zeef de peperkorrels uit. Splits de eieren. (Eiwit wordt niet gebruikt). Smelt 175 gr boter en schep het bovendrijvende witte laagje af (klaren). Zet de geklaarde boter warm weg. Giet de ingekookte vloeistof in een pannetje. Sla au bain marie de eierdooiers door de vloeistof en blijf kloppen tot de eiërmasa begint te binden. Giet er in een dun straaltje en onder voortduren kloppen de geklaarde boter bij. Pers de citroen uit. Zeef het citroensap. Breng op smaak met peper, zout, citroensap en een beetje cayennepeper. (Wees wederom voorzichtig met de hoeveelheid). **PRESENTATIE:** Leg asperges op een voorverwarmd bord. Garneer asperges met mimosa en enkele plakjes ham. Nappeer de asperges met saus Hollandaise. Verdeel enkele krielaardappeltjes over de borden. Bestrooi de krielaardappeltjes met fijn gehakte peterselie.

PARFAIT VAN MUSCAT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigeel	150	gr.
droge rozijnen	40	gr.
zoete muskaatwijn	1	dl
fijne kristalsuiker	75	gr.
slagroom	2	dl
handsinaasappelen	3	
perssinaasappelen	3	
suiker	50	gr.
vanille stokje	0,5	
steranijs	1	
amandelpoeder	50	gr.
kristalsuiker	100	gr.
eieren	2	
bloem	100	gr.
zakje gist	0,5	
boter	120	gr.
klein blikje abrikozen	0,5	
blaadjes mint	10	
mooie gave aardbeien	10	

DE PARFAIT: Week de rozijnen gedurende 2 uur in 1 dl lauwe muskaatwijn. Klop de eigelen flink los met 1 dl muskaatwijn en de kristalsuiker. Houd dit tenminste 1 min. vol. Zet een pan in een passende pan met kokend water en klop de eimassa hierin, au bain marie, totdat zij dik wordt. Zorg dat de temperatuur onder de 80 °C blijft, anders gaat de eimassa schiften. Laat de eimassa vervolgens al roerende afkoelen. Sla de slagroom stijf en spatel dat onder de afgekoelde eimassa. Meng er voorzichtig de rozijnen met het weekvocht door. Verdeel de parfait in plastic kegelvormen. Strijk de bovenzijde glad. Plaats de kegelvormen tenminste 2 uur in de vriezer. DE SAUS: Snijd schil van de handsinaasappelen zodanig dat het dons ook weggesneden wordt en snijd daarna de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op en doe dat met de partjes in een kom. Pers de andere sinaasappelen uit. Breng het verse sap samen met de suiker, het opengesneden vanille stokje en de steranijs aan de kook. Giet de kokende vloeistof over de partjes sinaasappel en laat alles afkoelen. DE MADELEINES: Klaar de boter door deze langzaam te smelten en laat afkoelen. Zodra het eiwit naar de bodem is gezakt kan de klare boter er vanaf gegoten worden. Klop de eieren met de kristalsuiker glad. Doe er de bloem bij en ook de amandelpoeder en het gist. Meng er tenslotte de geklaarde boter door. Beboter 10 Madeleine vormpjes of gebruik de plaat met de kleine vormpjes. Vul de vormpjes voor 2/3. Zet het deeg vervolgens 1 uur koel weg. Warm de oven voor op 180 °C. Bak de Madeleines in 15 min gaar. ABRIKOZEN: Laat de abrikozen uitlekken. Bewaar het vocht. Mix de abrikozen tot moes en zeef deze moes. Maak de moes dun strijkbaar met wat abrikozenvocht. Abricoteer de bovenzijde van de nog warme Madeleines door deze met wat abrikozenmoes in te strijken. AFWERKING: Haal de parfait uit de plastic kegelvormen. Houd daartoe de kegels enige tellen in wat warm water totdat de parfait zich vanzelf lost. PRESENTATIE: Verdeel de

parfait-kegels over 10 koude borden en maak een spiegeltje van de koude sinaasappelsaus naast de parfait. Verdeel hierin de sinaasappelpartjes. Versier het bord verder met een toef slagroom, een mintblaadje, een gehalveerde aardbei en een lauwarme Madeleine.