

2004 september

CCN Bunnik · Herfst

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
wortelen	2	
sjalotjes	2	
peterselie	½	bos
knoflook	2	teentjes
dragon	2	takjes
tomatenpuree	2	el
boter	100	gram
droge witte wijn	2	dl
bouillon (blokje)	4	dl
olijfolie	0,4	dl
zout, peper, laurier, tijm		
eigeel	25	gr.
slagroom	2	dl

Maak uit en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel. Voeg sjalot, fijngestampde knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm, en peterselie toe. Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Kruid met zout en peper. Laat 20 minuten sudderen. Zeef de saus. Kneed 30 gr boter met 30 gr bloem tot een beurre manié. Bind de saus onder kloppen met stukjes beurre manié. Maak een liaison van 25 gr eigeel en de slagroom Haal de saus van het vuur en voeg de liaison toe. Maak af op smaak.

CHAUSSONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cognac	1	borrelglas
gepelde langoustines	60	
boter	30	gr.
olijfolie		
bloem	30	gr.
eigeel	25	gr.
slagroom	2	dl
bladerdeeg	20	plakjes

Bak in de olie op groot vuur de langoustines, flambeer 1 minuut met de cognac. Haal de langoustines uit de pan en dep ze droog. Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Bestrijk 10 plakjes met het eigeel. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg op elk plakje 4 langoustine. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met het eigeel en bak de chaussons ± 20 minuten in de voorverwarmde oven van 200 °C.

VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn	½	dl
olijfolie	2	dl
honing	1	tl

Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eikenbladsla	½	krop
pijnboompitten	60	gr.
zwarte olijven zonder pit	20	

Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven. Leg wat eikenbladsla op een bordje. Leg de twee chaussons erbij. Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden. Sprengel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

COCOTTE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
af te bakken ciabatta	2	
eieren	10	
boter	75	gr.
citroen	1	
kastanjechampignons	200	gr.
trompette de la mort	60	gr.
sjalotjes	2	
zout, peper		
slagroom	10	el
kleine soufflébakjes	10	
bieslook	½	bosje

Bak de twee ciabattabroden volgens de gebruiksaanwijzing. Schil de sjalotjes en hak ze fijn. Pers de citroen uit. Maak de champignons en paddestoelen schoon. Hak ze fijn. Verhit 30 gram boter in de pan en voeg de sjalotjes toe. Voeg als deze kleur krijgen de paddestoelen toe en wat citroensap. Maak op smaak met zout en peper en laat ongeveer 10 minuten koken totdat het losgelaten vocht verdwenen is. Beboter de soufflébakjes. Schep er een eetlepel slagroom in. Beleg de bodem van de bakjes daarna met het champignonmengsel. Prik met een scherp mes een gaatje bovenin het ei en knip met een schaar 1/3 van de eierschaal af. Breek het ei boven een soepkom, maar hou de dooier heel. Giet het ei voorzichtig op het mengsel in het soufflébakje, bestrooi met gehakte of fijngeknipte bieslook. Bewaar een paar takjes bieslook voor de presentatie. Zet de bakjes in een schaal en vul deze tot de halve hoogte van de bakjes met kokend water. Zet de bakjes in de oven op een temperatuur van 200 °C. Gaar de cocotte 4 à 5 minuten. Strooi er zout op, als de bakjes uit de oven komen. Droog ze daarna goed af.

PRESENTATIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paprikapoeder		
boterbolletjes	10	

Bestrooi een klein bord aan de rand met wat paprikapoeder. Zet de cocotte in het midden met wat bieslook er naast. Leg er een sneetje ciabatta naast met een boterbolletje erop.

SOEP

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	
witbrood	3	sneden
boter	125	gr.
knoflook	2	teentjes
uien	2	
geraspte jongbelegen kaas	200	gr.
bloem	60	gr.
groentebouillon (blokje of poeder)	1	l
droge witte wijn	½	l
koksroom	2	dl
zout en peper		
zaanse mosterd	1	el

Dompel de tomaten even in kokend water en trek het vel eraf. Snij door, haal de pitjes eruit en snij het vruchtvlees in blokjes. Zet apart. Ontkorst het brood en snij in blokjes. Smelt 75 gram boter en bak hierin het brood goudbruin. Knijp de knoflook er boven uit. Laat de croutons in de pan goed droog worden. Zet apart. Pel en snipper de ui zeer fijn. Smelt 50 gr boter, fruit hierin de ui en strooi/zeef er de bloem over. Laat dat even zachtjes meebakken. Roer kaas erdoor en laat smelten. Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook. Roer wijn en room erdoor, breng op smaak met zout en peper. Voeg naar smaak Zaanse Mosterd toe.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	doosje

Schep de soep in een voorverwarmd bord en garneer met blokjes tomaat, croûtons en een toefje tuinkers.

BÉCHAMELSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	gr.
bloem	25	gr.
melk	3	dl
sjalotje	1	
nootmuskaat		
kruidnagelen	2	
laurierblaadjes	2	

Breng de melk met het fijngesnipperde sjalotje, wat nootmuskaat, een paar kruidnagelen en twee laurierblaadjes aan de kook. Neem de pan van het vuur. Laat de pan met deksel erop 10 minuten staan. Smelt de boter en voer de gezeefde bloem al roerend toe. Laat al roerend enkele minuten garen zonder te kleuren (een zgn. witte roux). Laat de roux vervolgens afkoelen. Breng de melk opnieuw aan de kook en voeg die geleidelijk aan de roux toe tot de melk met de roux is vermengd. Blijf voortdurend roeren! Kook de saus nog even door en laat afkoelen.

SPINAZIEFLAN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde spinazie	750	gr.
eieren	3	
kleine soufflébakjes	10	
boter		
zout		

Blancheer de vooraf gewassen spinazie heel kort in kokend water met zout. Giet af in een vergiet, laat even schrikken met koud water en laat goed uitlekken. Haal anders even door de slacentrifuge bekleed met keukenpapier. Pureer de spinazie, samen met 3 eieren en 200 gr béchamelsaus in de keukenmachine en druk het mengsel door een zeef. Vul er de beboterde vormpjes mee en gaar 20 minuten in de oven. Ontvel de tomaten, snij in vieren en verwijder het zaad. Bewaar het zaad voor de vinaigrette. Snij het vruchtvlees in reepjes.

VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vleestomaten	4	
peterselie (200 gr)	½	bos
eieren	4	
rode wijn	1	dl
frambozenazijn	½	dl
olijfolie		

Was de peterselie, droog het in een doek en hak het fijn. Kook 4 eieren hard, spoel ze koud, pel ze en scheid de dooiers van het wit. Snij het wit in kleine blokjes. Dooiers worden niet gebruikt. Kook de wijn, azijn en tomaatzaad een beetje in. Zeef het, laat afkoelen en monteer de vloeistof met de olijfolie tot een lichtgebonden vinaigrette. Voeg tomaatreepjes, peterselie en eiwit toe aan de dressing.

ZEEDUIVELFILETS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeeduivelfilet	750	gr.
olijfolie	1,5	dl
zout		

Snij de zeeduivelfilet in 20 stukjes. Doe ze in een schaal en besprenkel ruim met olie. Gril gaar op de hete grillplaat. Strooi er zout naar smaak op. Houd warm.

PRESENTATIE

Leg de spinazieflan in het midden van een verwarmd bord. Leg er twee stukjes zeeduivel bij en nappeer de dressing er kunstig op.

HOOFDGERECHT FILET DE BŒUF POCHÉ ET MOUSSELINE DE POMMES - GEPOCHEERDE OSSENHAAS MET AARDAPPELMOUSSELINE EN GEBAKKEN WITLOF

OSSENHAAS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	2	l
ossenhaas	800	gr.
bouquet-garni(wortel,prei,ui,knolselderij en champignons)	200	gr.

Breng de kalfsfond aan de kook. Bind de ossenhaas in gelijkmatige dikte op. Zet het bouquet-garni aan in een pan. Doe de kalfsfond in een slede en voeg hierbij de aangezette bouquet-garni. Leg de ossenhaas hierin (zorg dat deze onder staat) en zet in de oven op 85 °C. Gaar tot een kerntemperatuur van 56 °C. Laat de ossenhaas afkoelen tot lauwwarm in de fond. Haal de ossenhaas uit de fond en passeer de fond door een fijne zeef. Reduceer de fond tot de helft. Portioneer de ossenhaas in 10 tournedos van ongeveer 80 gr.

AARDAPPELMOUSSELINE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	½	kg
boter	50	gr.
room	1½	dl
peper, zout en nootmuskaat		

Schil en kook de aardappelen. Stoom droog en knijp met pureeknijper tot puree. Smelt de boter op een laag vuur. Meng de aardappelpuree met de gesmolten boter. Klop de room lobbij en meng met de aardappelpuree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

PADDESTOELENRAGOUT

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot		
knoflook	1	teentje
champignons de paris	40	gr.
cantharelles	20	gr.
trompets de la mort	20	gr.
cèpes	40	gr.
gehakte noten	40	gr.
slagroom	1	dl
boter	40	gr.
notenolie	½	dl

Hak sjalotje en knoflook fijn. Snij ook de diverse paddestoelen in stukjes. Smelt de boter in de pan en laat sjalot en knoflook daarin gaar worden. Voeg notenolie, gehakte noten en paddestoelen toe. Stoof een en ander gedurende ongeveer 15 minuten. Voeg slagroom toe en laat verder doorgaren. Houd warm tot gebruik

GROENTEGARNITUUR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronkjes witlof	6	
boter	40	gr.
geklaarde boter	80	gr.
jus d'orange	2	dl
gevogelfond	1	dl
worteltjes	10	
peultjes	20	
zout en peper,suiker		

Snij de witlof in de lengte doormidden. Doe witlof met boter, jus, fond en zout en peper in een kookzak en bind deze dicht; stoom of kook ongeveer 20 minuten en spoel koud. Haal de koude witlof uit de zak en dep voorzichtig droog. Bak de witlof in de geklaarde boter tot een mooie karamelkleur ontstaat. Toernee de worteltjes, snij het lof eraf, maar laat een klein stukje zitten. Kook beetgaar. Haal de peultjes af en kook eveneens beetgaar. Warm voor gebruik op met een klontje boter en een schepje suiker.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
klontje boter		

Sauteer de tournedos aan een kant. Verwarm mousseline en witlof. Monteer de fond met een klontje boter. Leg de witlof op een warm bord, zet er de tournedos op met de gesauteerde kant naar boven. Leg er een quenelle mousseline, een schepje paddestoelenragout, een worteltje en twee peultjes bij en schep de saus rond op het bord.

DESSERT MARQUISE AU CHOCOLAT ET GLACE DE YAOURT ET COMPÔTE DE CANNEBERGES - CHOCOLADE MARQUISE MET YOGHURTIJS EN VEENBESSENCOMPÔTE

GENOISE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
fijne kristalsuiker	100	gr.
gezeefde bloem	110	gr.
boter	50	gr.
cognac		
soufflébakjes	10	

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Breek de eieren in een kom van de Kitchen Aid en laat op keukentemperatuur komen. Voeg nu pas de suiker toe (!) en klop met de bolgarde 10 minuten op hoge snelheid en vervolgens 10 minuten op halve snelheid. Haal de kom uit de machine en spatel er de gezeefde bloem in gedeelten doorheen. Smelt de boter en laat deze afkoelen tot net voor het stollen. Giet de boter langzaam bij het beslag en spatel de boter er voorzichtig doorheen. Giet het deeg op de bakplaat, strijk glad en bak af in ± 10 minuten op een temperatuur van 175 °C. Laat afkoelen. Steek 15 rondjes in de afgekoelde genoise plak. Trempeer de rondjes met wat cognac en druk ze in de soufflébakjes tot aan de bodem.

YOGHURTIJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	2	dl
suiker	75	gr.
eidooier	75	gr.
slagroom	1	dl
sap van ½ citroen		

Verwarm yoghurt en suiker tot 80 °C. Neem van het vuur en roer er de eidooiers door. Laat afkoelen. Roer citroensap en room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

CHOCOLADEMOUSSE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure couverture	150	gr.
eiwit	200	gr.
suiker	70	gr.
slagroom	4	dl

Smelt de couverture al roerend au bain-marie tot ± 32 °C. Klop in een schone kom de eiwitten tot pieken. Klop op het laatst de suiker erdoor. Klop de room lobbige en spatel door de gesmolten chocolade. Spatel er dan het eiwit door. Verdeel de mousse over de soufflébakjes en laat 2 uur opstijven in de koelkast of geforceerd in de vriezer. Ga met een warm mes langs de binnenkanten van de bakjes om ze los te maken. Was de aardbeien.

VEENBESSENCOMPOTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veenbessen	50	gr.
crème de cassis	1	dl
kaneelstokje	1	
vanillestokje	½	
sinasappelzestes	1	tl
suiker	1	el

Verwarm alle ingrediënten, behalve de crème de cassis en de veenbessen, in een pan tot de suiker is opgelost en blus het geheel af met de likeur. Voeg de veenbessen toe en reduceer de compote tot de gewenste dikte. Verwijder het kaneelstokje en het vanillestokje.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	1	doosje
mint	¼	bosje
poedersuiker		

Was de aardbeien. Maak er een mooie compositie van. Garneer met aardbei en mint en bestrooi de borden met poedersuiker.