

# 2004 november

CCN Bunnik · Herfst

---

**VOORGERECHT** Tom-pouce 'Fruits de Mer'

---

## Tom-pouce gevuld met zeefruit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengd zeefruit (diepvries)	600	gr.
bladerdeeg	10	plakjes
sjalotjes	4	
mosterd	1	el
witte wijn	3	dl
crème fraîche	2,5	dl
witte hazelnoten	60	gr.
geraspte goudse kaas	4	el
eidooyer	50	gr.
dille	1	bosje
gerookte zalm	100	gr.
zout, peper		
dille (presentatie)	10	takjes

Laat de plakjes bladerdeeg en zeefruit ontdooien. Snij het zeefruit klein. Pel en snipper de sjalotjes ragfijn. Doe tezamen met wijn en mosterd in een sauspan en laat inkoken tot circa 8 eetlepels. Passeer door een fijne bolzeef in een andere pan en roer crème fraîche erdoor. Hak de hazelnoten heel fijn, vermeng met de kaas. Halveer de plakjes bladerdeeg diagonaal en leg ze op een ingevette bakplaat. Bestrijk van de helft de bovenkant licht met eidooyer en bestrooi met het noten/kaasmengsel. Bak in ca. 10 minuten af. Laat afkoelen. Knip of snij 2 eetlepels dille. Snij van de gerookte zalm 15 reepjes en vorm hier "roosjes" van. Verwarm het crème fraîche mengsel op een laag vuur. Roer er fijngeknipte dille en zeefruit door. Laat 3 minuten mee warmen. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Leg de ongegarneerde bladerdeegdriekantjes op warme borden. Verdeel er de zeefruitragoût over en leg er een gegarneerd driekantje op. Garneer met een zalmroosje en een takje dille.

## Reuzenbovist

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzenbovist	700	gr.
sjalotten	6	
knoflook	2	tenen
boter	1	klontje
melk	4	dl
gelatine	12	blok
zout en peper		

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Maak de reuzenbovist schoon, schil- en snijd ze in kleine blokjes. Hak de sjalotten fijn en doe ze, met de bovist, het teentje uitgeperste knoflook en het klontje boter in een flinke koekenpan en laat ze onder voortdurend omscheppen met een houten lepel, een paar minuten op niet al te hoog vuur zweeten. Voeg de melk toe, laat even doorwarmen, draai alles in de blender tot een egale puree en wrijf die door een zeef. Knijp de gelatineblaadjes uit en roer deze door de nog warme paddestoelenpuree. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

## Paddestoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paddestoelen zoals; cantharellen, pieds de mouton (gele stekelzwam), trompettes-des-morts (hoortjes des overvloeds), mousserons (voorjaarsweidekringzwam) en pleurotes (oesterzwam)	500	gr.
sjalotten	4	
knoflook	2	tenen
boter	1	klontje
sauternes (dessertwijn)	2	dl
zout en vers gemalen peper		

Houd enkele schoongemaakte rauwe paddestoelen achter voor garnering. Maak de resterende paddestoelen schoon, was ze en slinger ze droog in de slacentrifuge. Hak de sjalotten fijn en zweet ook de gemengde paddestoelen met de sjalotten, de knoflook en een klontje boter even in de koekenpan aan. Giet er de sauternes bij en laat daarna de paddestoelen gaar worden en de wijn geheel inkoken. Laat ze daarna op een zeef en daarna op een schone doek uitlekken en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Braad de enkele schoongemaakte paddestoelen voor garnering in weinig boter gedurende één minuut.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	liter
zout en peper		
sla	10	blaadjes
eetbare bloemen	10	

Sla de slagroom lobbij en spatel die luchtig door de bovistmassa op het moment dat deze onder invloed van de gelatine gaat "hangen". Werk er ook de goed uitgelekte gemengde paddestoelen voorzichtig doorheen en breng wederom op smaak met zout en peper. Breng de massa over in een glazen cakevorm en laat het geheel geforceerd in de vriezer opstijven alvorens te serveren. (eventueel 2 vormen gebruiken). Snijd de mousse in plakken (gebruik hiervoor een natgemaakt elektrisch mes), leg het op borden en versier met enkele plakjes paddestoelen, een blaadje sla en een eetbare bloem.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
krachtige runderbouillon	1,5	liter
uien	600	gr.
knoflook	2	tenen
gerookt doorregen spek	80	gr.
boter	40	gr.
zout, peper		
tomaten	6	

Snij het spek in kleine blokjes, bak deze uit in boter en haal ze uit het vet. Maak uien en knoflook schoon, hak fijn en bak ze in het overgebleven vet blond. Ontvel de tomaten, haal het zaad eruit, snij het vruchtvlees in stukken en voeg bij de uien. Laat even smoren en voeg de massa nu bij de bouillon. Pureer met de staafmixer of in de blender. Breng op smaak met peper en zout.

## Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	gr.
gistkorrels	1,5	zakjes
krokantbroodpoeder	15	gr.
zout	0,5	tl
handwarm water	2	dl

Zeef de bloem en het krokantbroodpoeder in de kom van de Kitchen Aid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (let erop dat deze goed vastzit). Draai de kom omhoog met de handel aan de zijkant en zet de machine aan op lage stand. Strooi het zout over de bloem en giet er bij gedeelten het handwarme water bij. Let erop dat het deeg niet te nat wordt. Zet de machine op matige snelheid en laat enkele minuten draaien tot het deeg soepel en elastisch is. Zet de machine af, maak de deeghaak los en haal de kom weg. Dek de kom af en laat het deeg ca. 3 kwartier rijzen. Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door. Vorm er 3 worstvormige broden van. Vet 3 U-profiel vormen in en bestrooi met bloem. Leg de broden in de vormen, snij enkele malen diagonaal in en bedek met een schone theedoek. Laat circa 45 min. rijzen. Zet de broden in de oven en bestrijk na 2 minuten met een kwast met koud water. Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af in ongeveer 25 minuten. Snij het stokbrood in sneetjes en rooster deze. Verdeel de spekblokjes over de soepkoppen, voeg bouillon toe en leg er een sneetje stokbrood op.

## Vlees 1

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1000	gr.
zout, peper		
geklaarde boter	100	gr.
verse salie	0,5	bos
rode port	1	dl
bouillon	1	dl

Kruid kalfslende met peper. Braad in de geklaarde boter, waaraan de verse gehakte salie is toegevoegd, aan beide zijden snel bruin. Haal het gebraden vlees uit de pan en zout het. Zet met alufolie afgedekt weg. Blus braadfond af met port en bouillon, passeer door een zeef en kook in.

## Aardappeltaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	600	gr.
boter		
heeleei	140	gr.
room	0,5	dl
peper en zout		

Zet op een bakplaat 14 bakjes, die aan de binnenzijde met boter zijn bestreken. Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes. Blancheer deze in kokend water. Laat de aardappelplakjes even afkoelen en leg ze in de bakjes. Vermeng heeleei, peper, zout en room en verdeel dit over de bakjes. Zet de bakjes in de hete oven (ca. 225°C) en bak in ca. 10 minuten lichtbruin.

## Groentegarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	500	gr.
worteltjes	1	bos
boter		
suiker		

Maak de worteltjes schoon en van gelijke grootte. Laat er nog wat groen aanzitten. Maak de peultjes schoon. Kook beide beetgaar en glaceer met wat boter en een schepje suiker.

## Vlees 2

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geklaarde boter	100	gr.

Doe 100 gr geklaarde boter in de braadslee en zet het vlees in de op 200°C voorverwarmde oven en braad het tot een kerntemperatuur bereikt is van 60°C.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse trompettes de la mort	200	gr.
peper en zout		
ijskoude boter	120	gr.

Maak de trompettes schoon, kruid met peper en zout en braad licht aan met boter. Voeg de ingekookte braadfond toe en breng even aan de kook. Monteer de saus van het vuur af met vlokjes ijskoude boter. Snij het vlees in de lengte doormidden en snij per persoon 2 à 3 mooie plakken en leg deze op voorverwarmde borden. Nappeer het vlees met de saus, stort er een aardappeltaartje bij en garneer met de groenten.

## Dame Tartine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geraspte gruyère kaas	1150	gr.
bloem	15	gr.
zout	6	gr.
pepermolen	6	draaien
eieren	2	
kirsch	0,5	el
ham van 4 mm	1	plakken
kappertjes	0,5	el
ui	0,5	
tomaten	200	gr.
peterselie	0,5	bosje
bruinbrood	5	sneetjes
boter (bij gebruik oven)		

Doe de Gruyère, bloem, zout en peper in de blender en laat 3 minuten draaien. Meng één voor één de eieren erdoor en voeg ten slotte de kirsch toe. Giet het mengsel in een kom en zet deze 10 minuten in de koeling. Snij de ham in dobbelsteentjes van 4 bij 4 mm., schil de ui en hak fijn, maak een concassé van de tomaten. Pluk 10 toefjes van de peterselie voor garnering. Pluk de rest van de blaadjes en hak fijn. Voeg de kappertjes toe. Roer dit alles door het mengsel wat u in de koelkast heeft gezet. Steek uit het brood met behulp van een borrelglas 10 rondjes en besmeer deze met een flinke laag van het mengsel. Laat frituurolie heet worden (180°C.) en doe het brood met de besmeerde kant naar onderen in het frituurbad, draai het brood na 1 minuut en laat de onderkant nog 30 sec. bakken. Schep de rondjes met een schuimspaan uit de friteuse en laat uitlekken op keukenpapier. De rondjes kunnen ook in de oven gebakken worden, in dat geval dient men de onderkant van de rondjes te beboteren. Verhit de oven voor op 250°C., leg het brood op de bakplaat en laat het 6 minuten bakken. Leg op voorverwarmde bordjes een dame tartine en garneer met een toefje peterselie.

## Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezeefde bloem	250	gr.
eieren	4	
olie	2	el
melk	5,5	dl
gesmolten boter	50	gr.

Maak van de ingrediënten plus een mespuntje zout een beslag. Zet dat een kwartier in de koelkast. Verwarm de koekenpan goed voor. Laat een weinig boter smelten en verdeel dat goed over de bodem. Doe genoeg beslag in de pan om de bodem te bedekken. Omkeren zodra het flensje aan de bovenkant droog is geworden. Bak zo 10 grote dunne flensjes.

## Mango- en Kokosmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangopuree	6	dl
geslagen room	4	dl
suiker	100	gr.
gelatine	10	blaadjes
ongezoete kokosmelk	6	dl

Verwarm de mangopuree en voeg er de suiker en de geweekte gelatine aan toe. Laat afkoelen. Als de massa lobbig begint te worden, spatel er dan de slagroom door. Doe hetzelfde met de kokosmelk om kokosmousse te krijgen. Niet zó koud laten worden dat de mousse geheel opstijft. Bestrijk de flensjes met mangomousse, daarna met kokosmousse en rol ze op. Laat opstijven in de koelkast.

## Mangocoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangopuree	2,5	dl
suiker	40	gr.

Meng de gepureerde mango met suiker.

## Kokosstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
korstdeeg van 20 cm lengte en 0,5 cm dik	10	reepjes
geraspte kokos	150	gr.
suiker	65	gr.
eiwitten	2	

Haal de korstdeegreepjes door het losgeslagen eiwit vermengd met suiker en vervolgens door de geraspte kokos. Draai de korstdeegreepjes tegen elkaar in, zodat een spiraal ontstaat. Laat ze 30 minuten rusten en bak ze af op 170 °C gedurende 15 minuten.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kiwi's	2	
appel	0,5	
aardbeien	1/3	doosjes
mango	0,5	
mint		bosje

Snij het fruit in blokjes. Snij de flensjes schuin in drieën en leg ze in het midden van een groot koud bord. Rangschik het fruit om de flensjes en garneer met mintblaadjes, de kokosstengel en mangocoulis.