

2004 december

CCN Bunnik · Winter

Amuse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	10	st
olijfolie	1,5	dl
teentjes knoflook	2	st
tijm (zonder de harde steeltjes)	3	tak
kleine teentjes knoflook	6	st
melk	3	dl
zout		
zwarte peper		
zeezout		
boter		

Doe olie in een pannetje. Leg de gewassen en afgedroogde tomaatjes in de olie. Voeg de tijmblaadjes en de twee geplette knoflookteentjes toe. Verwarm de olie tot 60°C; zorg er m.b.v. de vleesthermometer voor dat de temperatuur niet hoger wordt. Dek het pannetje af met een doekje en pocheer de tomaatjes op een vlamverdeler op laag vuur gedurende 45 minuten. Pel de 6 kleine knoflookteentjes. Blancheer ze driemaal telkens in een beetje melk en snij ze daarna overlans in plakjes. Bak deze nu goudbruin in een beetje boter. Haal tomaatjes uit de olie en laat afkoelen. Ontvel ze en snij aan de bovenkant het kapje eraf. Bestrooi het snijvlak met een beetje zeezout en versgemalen zwarte peper. Leg het kapje er nu weer op.

Uiencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	2	st
olijfolie		scheutje
crème de cassis		
frambozenazijn		
peper en zout		

Pel de uien, halveer ze en snij in dunne, halve ringen. Fruit deze in een beetje olijfolie gaar. Breng op smaak met peper, zout, een scheutje crème de cassis en een paar druppels frambozenazijn.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amuselepels	10	st
kervel	0,5	bosje
bieslook	0,5	bosje
kleine takjes hulst (1 of 2 blaadjes met een paar besjes eraan)	10	st

Leg op een amuselepel een beetje uiencompote. Plaats hierop een tomaatje. Leg hier een plakje knoflook op en garneer af met een takje kervel. Leg de lepel op een klein bord. Leg naast de lepel enkele sprietjes bieslook en een klein takje hulst.

Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enkele parelhoenfilets	5	st
vanillestokjes	3	st
rode port	1,5	dl
slagroom	2	dl
geklaarde boter	150	gr.

Snij de vanillestokjes overdwars door midden en overlangs. Open en bestrijk elke parelhoenfilet flink met de binnenzijde van een half vanillestokje. Bak de filets aan beide zijden in geklaarde boter. Neem het vlees uit de pan en hou warm. Giet het braadvet af en deglaceer met de port. Kook dit iets in. Giet vervolgens de room er al roerend bij. Leg de kipfilets in de vloeistof en stooft gedurende 10 minuten. Haal de filets uit de pan en houd warm. Bewaar de saus.

Spinazie en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
sjalotten	5	st
boter		
peper en zout		
amandelschilfers	30	gr.

Droog de 3x gewassen spinazie in de slacentrifuge. Smoor de geslingerde spinazie in geklaarde boter. Voeg de gesmoorde spinazie aan de fond toe. Laat het geheel even smoren en breng op smaak. Giet de spinazie af door een zeef in een pan en laat goed uitlekken en hou warm. Kook de saus verder in en bind evt. tot deze licht hangend is. Hak de sjalotjes fijn en bruneer deze in wat boter. Rooster de amandelschilfers in een droge pan. Voeg sjalotjes en amandelschilfers samen.

Presentatie

Leg een bedje van spinazie op voorverwarmde borden. Plaats daar een halve getrancheerde parelhoenfilet bovenop. Nappeer met saus. Bestrooi met het mengsel van amandel met sjalot. Giet om het geheel wat portsaus.

Consommé

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
geconcentreerde kippenfond	1,5	dl
olie	1,5	el
cognac	0,75	dl
sjalotten	500	gr.

Verdun de geconcentreerde kippenfond met 3 liter water. Pel de sjalotten. Snipper hiervan ongeveer 50 gr en bewaar dit als garnituur. Snij de rest van de sjalotten in ringen. Fruit de ringen in de olie glazig. Blus af met cognac. Voeg deze bij de bouillon, laat 1 uur trekken. Passeer de bouillon door een fijne bolzeef.

Soepdriehoek

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	5	st
grof zeezout		
eigeel	2	st

Snij de bladerdeegplakjes elk in vier driehoekjes. Strijk wat eigeel over de driehoekjes. Strooi er wat grof zeezout over. Bak in 15 minuten af in een op 200 °C voorverwarmde oven.

Afwerking

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	20	gr.
room	1	dl
roquefort	30	gr.
bieslook		

Meng roquefort met room en eidooier en klop dit tot yoghurt dikte.

Presentatie

Knip wat bieslook en verdeel dit samen met de snipperde sjalot over verwarmde soepkoppen. Vul met de hete bouillon. Schep wat roquefortroom op de bouillon en gratineer onder de hete grill.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	500	gr.
gerookte zalmslices van 25 gr	10	st
grote prei	1	speer
boter	20	gr.
peper, zout		

Maak de prei schoon en snij het witte gedeelte in flinterdunne ringetjes. Snij het groene gedeelte in lintjes van ca. 3 mm breed en 25 cm lang. Smelt in een pannetje de boter en stoof hierin de preiringetjes gaar. Blancheer de preilintjes 1 minuut en spoel af met koud water. Laat op keukenpapier uitlekken. Snij de kabeljauw in 10 mooie filets, kruid met peper en zout en leg er wat preiringetjes bovenop. Bekleed onder- en bovenkant van de filets met een plakje zalm. Bind het geheel met de groene preilintjes met een platte knoop op. Stoom de pakketjes in een stoompan in ca. 8 minuten gaar.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	st
witte wijn	2	dl
sjalotjes	4	st
room	2	dl
ijskoude boter	50	gr.
cointreau	3	el

Was en rasp de sinaasappel. Zet rasp apart. Pers de sinaasappel uit, doe het sap in een pannetje en kook in. Breng in een ander pannetje de witte wijn met de fijngehakte sjalotjes aan de kook en stoof goed gaar. Voeg room toe en breng opnieuw aan de kook. Passeer door een zeef. Voeg sinaasappelsap, -rasp en Cointreau toe en laat even aan de kook komen. Haal pan van het vuur en monteer de saus met vlokjes ijskoude boter.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (bloemig)	1000	gram
gesmolten boter	30	gr.
eidooiers	2	st
peper en zout		

Schil de aardappelen, snij ze in stukken en kook gaar in 20 minuten. Aardappelen afgieten en goed droogstomen. Pureren met pureerknijper. Voeg gesmolten boter en eidooiers toe en roer goed door met een houten lepel. Spuit met gekartelde spuitmond mooie rozetten.

Waspeentjes met room

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine waspeentjes	500	gr.
suiker	1	el
boter	30	gr.
room	1	dl
groentebouillon (poeder)	0,4	st
peper, zout		

Reserveer voor elk bord 3 peentjes van ca. 8 cm lengte. Schrap de peentjes eventueel, of was ze alleen. Laat in een pannetje de boter lichtbruin worden en sauteer hierin de peentjes. Schud af en toe de pan flink om. Voeg, zodra de peentjes wat kleur hebben, de bouillon, suiker, zout en peper toe en kook op klein vuur verder tot het kookvocht stroperig is geworden. Voeg nu room toe en schrap alle aanbaksels van de bodem los. Houd warm.

Peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	30	st
boter, suiker, peper, zout		

Kook de peultjes beetgaar. Smelt boter en suiker in een pan en sauteer de peultjes. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel		

Leg op een groot voorverwarmd bord een pakketje kabeljauw. Leg hiernaast drie worteltjes en bestrooi licht met fijngesneden kervel. Spuit er een mooi aardappelroosje bij, bestrooi dit met wat geraspte kaas en napeer de vis met een beetje saus.

Sorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mooie citroenen	10	st
verse basilicum	10	gr.
citroensap	2	dl
witte wijn	3	dl
water	2	dl
suiker	150	gr.
eiwit	45	gr.
grapefruitmesje		

Snij op een kwart van de bovenkant het kapje van de citroen af. Steek een grapefruitmesje (mesje met gebogen aan beide zijden gekarteld lemmet) tussen schil en vruchtvlees van de citroen en maak met een rondgaande beweging het vruchtvlees los van de wand en haal dit uit de citroen, zodat er een leeg bakje ontstaat. Vang het sap op. Snij van de onderzijde van de citroen (niet helemaal door en door,) want de citroen moet 'waterdicht' blijven) een plakje zodat deze kan staan. Zet de bakjes in de diepvries en bewaar ook de kapjes (niet in de diepvries). Los de suiker op in heet water. Laat afkoelen. Voeg citroensap, wijn en de kleingesneden basilicum toe. Draai hier in de sorbetière ijs van. Voeg halverwege het stijf geslagen eiwit erbij. Doe het ijs in een spuitzak en vul er de bevroren citroenen mee. Zorg ervoor dat er een mooie toef bovenuit steekt. Zet onmiddellijk koud weg.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		
rode cocktailkersen	10	st
cocktailprikkers	10	st
muntblaadjes	10	st

Bestrooi kleine bordjes met poedersuiker. Zet hierop een gevulde citroen en garneer met een cocktailkersen en een muntblaadje. Maak van een cocktailprikker en een citroenkapje een parasolletjes en prik dat schuin op de rand van de citroen.

Saus fase 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wildafval	500	gr.
kalfsfond	1	liter
peterselie(stelen)		
laurierblaadjes	3	st
winterpeen	1	st
sjalotten	7	st
slagroom	2	dl
cranberrycompote (500 gr)	1	zak
rode wijnazijn	0,1	dl
gedroogde tijm	1	tl
peperkorrels	10	st

Braad het wildafval in wat olie aan. Voeg gesneden, wortel, sjalotten (met schil), champignonstelen van het garnituur (gev. champ.) en aromaten toe. Als alles een mooie bruine kleur heeft gekregen, giet dan de azijn erbij en laat goed inkoken. Blus af met 8 dl kalfsfond (houd 2 dl over). Voeg de geplette peperkorrels toe en laat zachtjes 1 uur koken. Houd warm. Bereid de cranberrycompote volgens voorschrift op de verpakking.

Gevulde appels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels van gelijke grootte	5	st
boter	20	gr.
suiker en kaneel naar smaak		
cranberrycompote	4	el

Was de appels grondig en droog af. Steek met een appelboor het klokhuis eruit. Leg de appels elk op een stuk alufolie. Meng de cranberrycompote in een schaaltje met suiker en kaneel. Vul de appels met dit mengsel, leg er een klontje boter bovenop en verpak de appels in de alufolie. Leg de appels tegelijk met de reerug in de oven. Stoof beetgaar. Houd warm.

Vlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
herterug (zadel) aan een stuk	1,2	kg
geklaarde boter	250	gr.
vers vet spek	200	gr.
gedroogde tijmblaadjes	1	tl
kalfsfond	2	dl

Klaar de boter. Snij het zadel overdwars in tweeën (niet volledig los van het zadel !). Snij spek in dunne kleine reepjes. Pikeer het vlees met behulp van een lardeernaald (zie tekening). Wrijf het vlees in met zout, peper en tijm. Verhit 200 gr geklaarde boter in de braadslee op het vuur. Braad de herterug om en om even aan. Zet de braadslee in de oven en braad het vlees in 20-25 min. rosé. (een kerntemperatuur van 45 °C) Zet tegelijkertijd de gevulde appels in de oven. Bedruip het zadel af en toe met de braadboter. Neem het vlees uit de pan en hou goed ingepakt in alufolie warm. Haal ook de appels uit de oven en houd ook deze warm. Giet het meeste braadvet af. Deglaceer de braadslee met de rest van de kalfsfond.

Saus fase 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2	dl
cranberrycompote	4	el

Giet de déglace uit de braadslee bij de saus. Warm de saus vlak voor het uitserveren eventueel nog even door en voeg van het vuur af de 2 dl slagroom en 4 el cranberrycompôte toe.

Gevulde champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reuzenchampignons	10	st
venkelknollen	300	gr.
redstar aardappelen	300	gr.
geklaarde boter, peper, zout		

Snij het groen van de venkelknollen en bewaar dit voor garnering. Snij de knollen in stukken en stook deze in water met een klontje boter gaar. Schil en kook tegelijkertijd de aardappelen. Pureer venkelknollen (met staafmixer of in keukenmachine) en laat in een zeef wat uitlekken. Pureer ook de aardappelen (met de pureeknijper). Vermeng beide purees, roer er 50 gr boter door en breng op smaak met peper en zout. Borstel champignons schoon. Verwijder de stelen in hun geheel. Deze zijn voor de saus. Blancheer de koppen even en braad ze in wat geklaarde boter aan. Vul de champignonhoeden met de puree en garneer met een toefje venkelgroen. Houd warm.

Spruitjes met spek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruiten	600	g
ontbijtspek in plakjes	150	gr.
peper, zout, nootmuskaat		
mosterd	1	el

Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar. Snij de plakjes ontbijtspek in reepjes en bak deze krokant. Vermeng spruitjes met ontbijtspek. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en mosterd. Schud voorzichtig even om.

Presentatie

Snij de filets los van het bot en snij in dunne plakken of koteletjes. Snij de haasjes van de onderzijde los en trancheer deze. Verdeel over voorverwarmde borden. Leg er een uitgekakte halve appel bij, een gevulde champignonhoed en wat spruitjes. Geef de saus er apart bij.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grapefruits	8	st
grapefruitsap	6	dl
earl grey tea bergamot	15	gr.
aardappelmeel naar behoefte		
suiker	50	gr.

Schil de grapefruits. Ontdoe de partjes van de vliezen en vang daarbij zoveel mogelijk het sap op. Droog de partjes af met keukenpapier. Zet 10 mooie partjes weg voor garnering. Breng intussen het opgevangen grapefruitsap samen met de 6 dl uit het pak grapefruitsap aan de kook. Doe de theebladeren erin en laat 10. min trekken. Voeg 50 gr suiker en laat nog eens 20 minuten trekken. Bereid een papje voor van aardappelmeel in koud water. Voeg zoveel toe, tot de saus begint te dikken. (Pas op! Bij koelen wordt de saus dikker.) Passeer door een fijne bolzeef en laat afkoelen.

Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	6	st
sinaasappelsap	3	dl
citroen	1	st
suiker	100	gr.

Week de gelatineblaadjes minstens 10 minuten in koud water. Rasp de citroenschillen. Verhit sinaasappelsap, 100 gr suiker en citroenrasp. Los van het vuur af hierin de voorgeweekte gelatineblaadje op. Laat afkoelen in koudwaterbad. Giet als het vocht een beetje lobbig begint te worden een laagje gelei in de terrine, laat opstijven. Leg een laag grapefruitpartjes in de terrine en giet hierover weer een laagje gelei, laat opstijven. Leg een tweede en laatste laag grapefruitpartjes in de terrine en vul af met gelei. Laat opstijven.

Hulstuiles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte boter	100	gr.
poedersuiker	100	gr.
eiwit	80	gr.
bloem	100	gram
pure couverture	150	gr.
amandelessence	1	tl

Klop de boter romig, roer de poedersuiker erdoor, daarna de niet geslagen eiwitten en de essence. Spatel als laatste de gezeefde bloem erdoor. Laat 30 min rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strijk het deeg hierop uit, zo dun dat men het papier a.h.w. nog kan zien. Bak de tuiles af in 4 tot 5 minuten tot ze goudbruin (in voorverwarmde oven van 170 °C) zijn. Werk nu zo snel mogelijk, want zodra het gebakken deeg afkoelt wordt het stijf en bros. Steek hulstblaadjes uit. Licht de blaadjes met een paletmes van het papier en laat ze op een ander schoon stuk bakpapier helemaal afkoelen. Smelt de pure couverture au bain-marie. Vouw van bakpapier een cornetje en vul dit met gesmolten couverture. Spuit "nerven" op de hulstuiles.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borden voorkoelen		
munt	1	bosje
vers rood fruit	150	gr.
marasquino kersen zonder pit	1	pot
poedersuiker		

Bestrooi de rand van voorgekoelde borden met poedersuiker. Stort de terrine. Snij met een scherp of elektrisch mes plakjes (2 per persoon). Leg de plakjes op de borden. Giet er wat theesaus omheen. Garneer met enkele uitgelekte kersen, wat rood fruit en een toefje munt. Leg er op de rand van het bord een hulsttuile bij.