

# 2005 januari

CCN Bunnik · Winter

---

## Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	750	gr.
gistkorrels	2	zakjes
zout	2	tl
handwarm water	4.5	dl

Zeef de bloem in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak (let erop dat deze goed vastzit, anders draait de machine opnieuw naar de knoppen!!! Bestudeer ook de beschrijving die bij de machine hangt). 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. Stort het deeg op een met bloem bestrooide deegplank en werk het even door. Dek de kom af en laat het deeg minstens een uur rijzen. Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door. Vorm er drie 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 3 kwartier rijzen. Zet de broden in de oven en voeg af en toe wat stoom toe. Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af in ongeveer 25 minuten.

## Kip en avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijm	0.5	bosje
maïskiemolie	8	el
witte wijnazijn	2	el
kippenbouillonpoeder	1	tl
friséesla	1	krop
rijpe avocado's	2	
dubbele maïskipfilets met vel	2	
peper, zout		
citroen	0.5	

Rook de kipfilets in ongeveer 20 minuten mals. Laat goed afkoelen (koelkast). Snij de gekoelde kip op de snijmachine in plakjes. Ris van 4 takjes tijm de blaadjes. Klop 4 el water, azijn, 8 el maïskiemolie en tijmblaadjes tot een dressing. Was en pluk de friséesla. Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil de beide helften en snij in dunne plakken. Besprenkel met wat citroensap. Roer de bouillonpoeder door de dressing en breng op smaak met zout en peper. PRESENTATIE: Verdeel plakjes friséesla over de bordjes. Trancheer de kipfilet heel dun en leg om en om met plakjes avocado op de sla. Sprenkel er wat dressing over. Garneer met de rest van de tijmblaadjes.

## Brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	gr.
zout	1	tl
suiker	1	tl
melk	4	dl
water	4	dl
eieren	4	
gist	2	zakjes

Laat de eieren op keukentemperatuur komen. Verwarm water en melk en los hierin suiker en zout op. Roer de gist door de bloem. Klop met een garde de eieren door de bloem en vervolgens het lauwwarme vocht, tot een dik pannenkoekbeslag ontstaat. Laat een half uur tot drie kwartier afgedekt rijzen. Verhit een kleine tefalpan, en doe er een klontje boter in. Schep met een soepopscheplepel een hoeveelheid beslag in de pan en laat dit uitlopen in de vorm van een pannenkoek. Bak totdat de bovenzijde droog begint te worden. Keer de pannenkoek om en bak ook de andere kant goudbruin. Rol ze op. Laat afkoelen. Bak zo door tot het beslag op is.

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
witte wijn	2	dl
mosselkruiden		

Kook de mosselen in de witte wijn met de evt. meegeleverde mosselkruiden. Giet af, maar vang het kooknat op. Laat de mosselen even afkoelen en haal ze uit de schelpen. Kook het kooknat in tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid en zeef de mosselkruiden eruit. Zet mosselen en kooknat apart.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
olijfolie	3	el
tomaten	3	
platte peterselie	0.5	bosje
harissa	0.5	tl
paprikapoeder	1	tl
gemalen komijn	1	tl
citroenen	3	
satéprikkers		

Pel en snipper de ui zeer fijn. Ontvel en ontpit de tomaten, snij in blokjes. Was de peterselieblaadjes en dep droog, hak fijn. Verhit de olijfolie, voeg de ui toe en bak lichtbruin. Doe stukjes tomaat, peterselie en kruiden erbij. Voeg een scheutje ingekookt mosselkooknat toe en laat 10 minuten pruttelen. Trek met een zesteur zestes van de schil van een schoongeboende citroen. Pers de citroen uit. Voeg citroensap naar smaak toe en wat citroensap. Snij het brood en maak boterballetjes of trek krullen. PRESENTATIE: Rijg de mosselen aan satéprikkers en lepel er saus over. Garneer met wat peterselie en de overige twee in partjes of plakjes gesneden citroenen. Snij elk opgerold broodje in vieren en geef bij elk bord 1 à 2 tranches. Bewaar de rest voor bij de soep.

**Bouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote preien	2	
uien	2	
bleekselderij	2	stengels
venkelknol	1	
knoflook, ongepeld	4	tenen
olijfolie	1.5	dl
droge witte wijn	5	dl
tijm	2	tl
peterselie	0.5	bosje
peperkorrels	0.5	tl
graten en kop van witvis	2.5	kg

Snij prei, ui, venkel en bleekselderij klein. Doe ze met de ongepelde knoflooktenen in een grote pan, voeg de olie toe en verhit tot de groente gaat sissen. Laat ±15 minuten met deksel smoren op een laag vuur. Voeg graten, kop en wijn toe, breng aan de kook en laat zonder deksel snel het vocht verdampen. Schenk nu 3 l koud water bij het mengsel in de pan. Kneus de peperkorrels. Voeg kruiden en peper toe en breng aan de kook. Schuim af, draai het vuur laag en laat 20 minuten trekken. Passeer de bouillon en laat inkoken tot 2/3.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
flinke sjalotten	2	
grote venkelknollen	2	
steranijs	2	
droge witte wijn	2	dl
visbouillon		
slagroom	2	dl
dille	0.5	bosje
victoriabaars	400	gr.
zeezout en versgemalen peper		

Snij de sjalotjes en de venkelknol fijn. Verhit 1 ½ eetlepel olijfolie en bak in 10 minuten de venkel en steranijs tot de groenten zacht zijn, maar niet verkleurd. Schenk de wijn erbij en kook 5 minuten op hoog vuur. Schenk de bouillon erbij, breng aan de kook en laat 25 minuten zachtjes koken. Verwijder steranijs en laat nog enkele minuten koken. Pureer en passeer de soep, en doe dan de room erbij. Breng op smaak met peper en zout en voeg 2 tl. fijngehakte dille toe. Houd warm. PRESENTATIE: VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Verhit de rest van de olie in een tefalpan. Snij de visfilets in stukjes van 1 cm en bak ze zonder ze te bewegen aan de onderkant goudbruin. Draai ze voorzichtig om en bak ook de andere kant in 1 tot 2 minuten, maar NIET TE GAAR!!!! Kruid de vis licht met zout en peper. Schep de soep in de voorverwarmde borden en leg de goudbruine visstukjes in het midden. Geef er de rest van de broodrolletjes van gerecht 1 bij.

## TUSSENGERECHT Raviolis aux crevettes roses et aux champignons chinois à la crème - Garnalen/shii-takeravioli in roomsaus

---

### Deeg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	400	gr.
olijfolie	1	el
heelei	200	gr.
water	6	el

Maak van bloem, olijfolie, water en eieren pastadeeg en laat het gewikkeld in plasticfolie tot gebruik in de koelkast rusten.

### Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
sjalotten	4	
shii-take	300	gr.
witte boterhammen	2	
verse salie	4	tl
basilicum	0.5	bosje
kervel	0.5	bosje
rivierkreeftjes	200	gram
heelei	100	gr.
peper en zout		

Hak de sjalotten, paddestoelen, rivierkreeftenvlees, rooster en verkruimel het brood tot 4 eetlepels en hak de kruiden fijn. Bewaar wat basilicumblaadjes voor de garnering! Fruit de sjalotten in 1 eetlepel olie glazig. Voeg de paddestoelen en wat zout toe. Bak het geheel op een matig vuur tot al het vocht is verdwenen. Voeg het broodkruim en de kruiden toe en breng op smaak. Roer er wat olijfolie door om het geheel te binden. Laat afkoelen. Meng de rivierkreeftjes door het mengsel. Rol het pastadeeg dun uit met behulp van de pastamachine (begin bij de grofste stand, en eindig op de op een na fijnste stand). Snij plakjes (3 p.p.) uit het deeg van 10 x 10 cm. Leg in het midden van elk plakje een beetje paddestoelvulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel tot een driehoekje en duw de lucht er voorzichtig uit.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1	l
paddestoelenfond	1	blokje
knoflook	1	teentje
gedroogde rozemarijn	1	tl
slagroom	0.5	l
allesbinder		
truffelolie		
parmezaanse kaas	75	gr.
blaadjes basilicum		

Kook water met het paddestoelenbouillonblokje op hoog vuur tot ca. de helft in. Haal de pan van het vuur voeg de rozemarijn toe en laat het ca. 20 minuten afkoelen. Passeer het vocht en voeg de room toe. Laat tot 3/4 inkoken. Indien nodig binden met wat allesbinder. Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak een paar druppels truffelolie toe. Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water beetgaar in 2-3 minuten. Neem de ravioli met een schuimspaan uit de pan en laat even uitlekken. PRESENTATIE: Leg 3 raviolis op elk voorverwarmd bord. Lepel er wat saus over en garneer met schaafsel van parmezaanse kaas en basilicum.

## HOOFDGERECHT Filet de porc farci et sablés de pommes de terre - Gevulde varkensfilet met aardappelspritsen

---

### Vlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	1.5	kg
wilde spinazie	400	gr.
pijnboompitten	125	gr.
mager gerookt spek	150	gr.
olijfolie, zout en peper		

Snij het vlees met een scherp mes in de lengte van boven diep in maar niet door. Maak zoveel mogelijk inkepingen naast elkaar. Was de spinazie en kook ze net gaar, spoel direct koud. Knijp de koude spinazie met beide handen goed uit. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin. Hak spek en spinazie fijn. Meng spek, spinazie, driekwart van de pijnboompitten, ei en royaal zout en peper goed door elkaar. Vul de openingen in het vlees met dit mengsel. Smeer het vlees in met olijfolie en bestrooi met de rest van de pijnboompitten. Bind met touw het vlees op, zodat de vulling er niet uit kan. Zet het vlees 30 minuten in de oven op 160 °C. Hou warm in aluminiumfolie gewikkeld.

### Aardappelsprits

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappelen	1	kg
melk	3	dl
eieren	2	
tabasco		
nootmuskaat		
peper, zout		

Schil en kook de aardappels gaar en giet ze af. Verwarm de melk. Pureer de aardappels met de pureeknijper en mengt er zoveel warme melk door dat een stevige puree ontstaat. Roer er de eieren, enkele druppels tabasco en wat nootmuskaat, peper en zout door. Laat even afkoelen. Doe de iets afgekoelde massa in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit de puree in de vorm van spritsen op vetvrij papier op een bakplaat. Zet in de oven op 200 °C tot de spritsen bruin en heet zijn (ca. 12 minuten).

## Saus I

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenstukjes	0.5	blik
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
zonnebloemolie	1	el
bouillonpoeder		
rode paprika		

Snij sjalotjes, paprika en knoflook klein. Verwarm de olie en fruit hierin de sjalotjes en de knoflook. Voeg paprika na 4-5 minuten toe. Doe de tomatenblokjes erbij en een theelepel bouillonpoeder. Laat 5 min pruttelen op zacht vuur en pureer met de staafmixer.

## Saus II

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	1	el

Roer de crème fraîche door de saus en breng op smaak met peper en zout.

## Broccoli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	1	kg

Snij de broccoli in roosjes. Kook de roosjes in ca. 8 minuten beetgaar. PRESENTATIE: Snij het vlees dwars op de vulling in plakken. Leg de warme sprits en 1 à 2 broccoliroosjes ernaast en nappeer met tomatensaus.

**DESSERT** Mousse au chocolat accompagnée de croquantes aux noisettes et de crème glacée de mangue et d'estragon - Kletsoppen met chocolademousse en mango-dragon-ijs

---

## Kletsoppen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bruine basterdsuiker	200	gr.
boter	75	gr.
bloem	125	gr.
amandelsnippers	50	gr.
koud water	2	el
kaneel	0.5	tl
zout	1	msp

Roer alle ingrediënten, behalve de amandelen, tot een gladde massa. Rooster de geschaafde amandelen (of amandelsnippers) in een droge tefalpan en roer ze door het beslag. Vet een bakplaat in en maak daarop rondjes van het beslag (gewoon platdrukken) met een doorsnee van 12 cm, bak ze in 6 minuten goudbruin. Maak er 30.

## Chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade	300	gr.
heelei	300	gr.
slagroom	5	dl
mandarine napoléon	4	el
poedersuiker		

Smelt de 300 gr bittere chocolade au bain-marie. Klop de eieren au bain-marie schuimig. Voeg de likeur toe. Vermeng van het vuur af de chocolade met de eimassa. Klop de slagroom stijf en spatel eenderde geleidelijk door het mengsel. Laat opstijven in de koelkast.

## Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango puree	500	gr.
water	2	dl
suiker	100	gr.
verse dragon	10	gr.
eiwit	50	gr.

Breng het water met de suiker aan de kook en blancheer er kort de gesneden dragon in, zeef het kookvocht en meng het door de mangopuree, bewaar de dragon, draai ijs van de mangopuree met het losgeklopte eiwit. Als het ijs bijna klaar is voeg dan de dragon toe.

## Kersensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen (pot)	350	gr.
palmbier	1.5	dl
crème de cassis	2	el
citroensap		
sinaasappelen	3	
citroenmelisse	4	takjes

Breng de kersen met het bier en de crème aan de kook. Haal de kersen als ze koken van het vuur, pureer ze met een staafmixer en wrijf ze door een zeef. Breng de saus als deze is afgekoeld op smaak met citroensap en poedersuiker. Ontvel de sinaasappelpartjes en gebruik deze als garnering. PRESENTATIE: Giet een sausspiegel op de borden en leg in het midden een klein beetje mousse, plaats hierop de eerste kletskep, spuit 1 rozet mousse op de kletskep en plaats er nog een kletskep bovenop, leg nu voorzichtig 2 kleine bolletjes ijs op de bovenste kletskep, ten slotte het laatste koekje hier weer bovenop. Garneer het gerecht met de sinaasappelpartjes en een takje citroenmelisse.