

# 2005 februari

CCN Bunnik · Winter

---

## Hammousse met portgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wit casinobrood	3	sneetjes
gebraden beenham	100	gr.
mascarpone	150	gr.
zout		
peper		
gelatine	2	blaadjes
rode port	3	dl
selderij	15	blaadjes
schaaltje met recht opstaande rand	1	

Snij de korstjes van het brood en rol de sneetjes uit tot ongeveer ½ cm dikte. Hak in een schaalte met de staafmixer de ham fijn. Schep de mascarpone erdoor en breng op smaak met zout en peper. Week in een schaalte met koud water de gelatine ca. 10 minuten. Breng in een pan de port aan de kook. Laat de port ongeveer 3 minuten inkoken, breng op smaak met zout. Knijp de gelatine goed uit en los deze van het vuur af al roerend in de hete port op. Laat het portmengsel 5 minuten afkoelen. Bekleed het schaalte met plasticfolie. Leg de uitgerolde casinosneetje erin. Verdeel het ham-mascarponemengsel erover en strijk dit glad. Leg de selderijblaadjes erop. Schenk het portmengsel erover en laat het geheel in de koudste koelkast zo lang mogelijk opstijven.

## Koude komkommersoep met dille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
sjalot	1	
boter	20	gr.
tuinkruidenbouillontablet	1	
dille	2	takjes
crème fraîche	2	el
oudewijvenkoek	1	
zout		
peper		

Was de komkommers, halveer ze in de lengte en schraap met een theelepel de zaadjes eruit. Snij de komkommers in stukjes. Pel en snipper de sjalot. Verhit in een pan de boter. Fruit de gesnipperde sjalot ca. 2 minuten zachtjes. Voeg de komkommerstukjes, bouillontablet en ½ liter water toe. Kook de komkommer in ongeveer 8 minuten zachtjes gaar. Hak de dille fijn. Pureer de soep met de staafmixer. Roer de dille en crème fraîche erdoor en breng de soep op smaak met zout en peper. Laat afkoelen. Steek uit de flinterdun gesneden oudewijvenkoek 10 rondjes en rooster deze.

## Garnalenspiesje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse krieltjes met schil	5	
zout		
knoflook	1	teentje
serehstengel	1	
kleine rode peper	1	
olie	4	el
cocktailgarnalen	20	
koriander	4	takjes
cocktailprikkers	10	

Boen de krieltjes goed schoon in koud water en kook in een pan met water en zout in ongeveer 15 minuten gaar (let op: ze moeten heel blijven). Pel intussen de knoflook en hak deze fijn. Snij het uiteinde en de sprieten van de sereh af en snij de rest van de stengel in stukjes. Snij de peper overlans doormidden, verwijder de zaadlijst en snij het vruchtvlees in heel kleine stukjes (bevochtig eerst je vingers met wat olie, als je daarna je handen wast heb je geen last van het hete pepersap). Verhit de olie in een koekenpan. Fruit de knoflook, sereh, peperstukjes en zout ca. 1 minuut zachtjes in de olie. Schep de garnalen door de olie en bak ze omscheppend op een matig vuur tot ze door en door warm zijn. Giet de krieltjes af, halveer ze en bestrijk ze met een beetje olie uit de pan. Rijg twee garnalen aan een prikker en draai de koriander eromheen. Steek ieder spiesje op een half aardappeltje (aardappel met de platte kant naar beneden).

## Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine witte ui	1	
komkommer	½	
gele paprika	1	
tomaten	3	
knoflook	1	teentje
peterselie	3	takjes
munt	3	muntblaadjes
olijfolie	50	ml
sherry-azijn	15	ml
zout		
peper		

Was de paprika en de halve komkommer, verwijder van beide de zaadjes en snij de groenten in plakjes. Pel en snipper het witte uitje. Voeg munt en peterselie toe. Maak aan met azijn en olijfolie. Maak op smaak met zout en peper en zet 2 uur in de koelkast. Pureer in de blender en passeer door een zeef.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
tomaten	2	
citroen	1	
komkommer	1	
paprika's	2	
knoflook	2	tenen
gerookte amandelen	20	
basilicum	10	blaadjes
gedroogde tijmblaadjes	1	tl
rode kalamata olijven zonder pit	20	

Halveer de aubergines en leg de helften met de schil naar boven onder de grill. Laat afkoelen. Haal het vruchtvlees van de aubergines voorzichtig uit de schil en snij dit in smalle repen. Leg deze 1½ uur met de fijngehakte knoflook in olijfolie. Halveer de paprika's en grill ze eveneens. Laat afkoelen. Frituur de basilicumblaadjes kort in de friteuse. Ontvel de paprikahelften en de tomaten, was de komkommer en snij alledrie de groenten apart in kleine gelijkmatige blokjes van 5 x 5 mm. Snij de olijven in schijfjes.

## Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijnmedaillons van 40 gr	10	
olijfolie		
peper		
zout		

Marineer de medaillons 30 minuten in olijfolie met tijm en citroensap. Grill ze aan beide kanten een paar minuten op de geribbelde grillplaat van het fornuis.

## Mul

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijst	150	gr.
krop bindsla	1	
rode mulfilets	10	
bladerdeeg	10	plakjes
eigeel	30	gr.

Kook de rijst en was de sla. Haal de filets van de vis van elkaar en verwijder eventuele graten zorgvuldig. Leg de plakken bladerdeeg op een plank en rol ze wat uit. Leg op iedere plak deeg een slablad met daarop een eetlepel rijst. Bestrooi de visfilets met wat zout en leg ze met de huidkant naar boven op de rijst. Bestrijk de deegranden met eigeel, vouw het deeg samen en plak de randen op elkaar. Zet apart.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	3	
knoflook	3	tenen
sjalotten	3	
olijfolie	4	el
tomatenpuree	2	tl
tomaten	3	
kippenbouillon	150	ml
groene olijven zonder pit	150	gr.
tapiocameel	1	el
champagneazijn	3	el
gember	1	el
peper		
zout		

Snij de paprika's in vieren, verwijder de kern en de zaadlijsten, leg ze onder de grill. Laat afkoelen. Verwijder de velletjes van de paprika's en snij in reepjes van ca. ½ cm breed. Pel de knoflook en de sjalotten. Snij in plakjes en blancheer in kokend water. Verhit in een braadpan wat olijfolie, voeg de paprika, knoflook en sjalotten toe en sauteer alles op een hoog vuur. Roer de tomatenpuree erdoor en laat smoren. Pel de tomaten, haal de zaadjes eruit en hak ze fijn. Doe ze ook in de pan, blus af met de bouillon en laat vijf minuten smoren op een laag vuur. Halveer de ontpitte olijven en doe ze in de pan. Meng het tapiocameel met de azijn, en doe dit ook in de pan. Kruid met geraspte gember, suiker en zout. Bestrijk de pakketjes met eigeel en bak ze 10 minuten in de oven. Draai de bakplaat na 5 minuten om, zodat de achterste pakketjes nu vooraan komen te liggen voor een gelijke garing.

**HOOFDGERECHT** Côtelettes d'agneau persillées - Gepersilleerde lamskoteletjes met een lasagne van groenten en rozemarijn

---

## Lasagne

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke grote aardappelen	8	
knoflook	2	teentjes
room	4	dl
gedroogde rozemarijn	1	el
geklaarde boter	100	gr.
peper		
zout		
courgette	1	courgette
dikke winterpeen	1	
aubergine	1	
vleestomaten	3	
grote champignons	4	
kerstomaatjes	5	

Schil en was de aardappelen. Pel het knoflookteentje. Laat de room met het knoflookteentje, een mespunt fijngehakte rozemarijn en wat peper en zout tot de helft inkoken. Zet weg voor verder gebruik. Snijd tomaten, champignons, courgette en aubergine in plakken van 3 mm dikte. Snijd de wortel in 20 plakken van 3 mm en kook deze gedurende 3 minuten in gezouten kokend water. Snijd met een uitsteekvorm van 5 cm diameter, de aardappelen in vier gelijke cilinders. Snijd de aardappelcilinders in 60 plakken van 3 mm en kook deze een minuut of twee in gezouten kokend water (ze moeten gaar, maar nog heel zijn). Laat uitlekken en dep droog. Maak nu de lasagne. Kruid de verschillende groenten met peper en zout en haal alle plakjes aardappel en groenten door de room. Wissel de lagen aardappel af met telkens een andere laag groenten. Steek alle laagjes vast met een cocktailprikker. Leg de lasagne op een beboterde ovenplaat. Zet apart (de lasagne gaan later gelijk met het vlees de oven in). Verwarm en pel de kerstomaatjes.

## Lamsribben

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrib van elk 8 koteletjes	3	stukken
mosterd	2	el
broodkruim	2	el
bruine lamsfond	8	dl
ijskoude boter	100	gr.
fijngehakte peterselie	2	el
peterselie	½	bosje

Klaar 100 gr boter. Schraap de botjes van de lamsrib schoon. Kruid de stukken lamsvlees met peper en zout. Verwarm de geklaarde boter in een braadpan en bak het vlees langs alle kanten aan. Neem het vlees uit de pan, bestrijk met mosterd en bestrooi met fijngehakte peterselie en broodkruim. Klop het met de vlakke hand aan zodat het broodkruim goed blijft kleven. Leg het vlees op een bakplaat. Plaats vlees en lasagne in de oven en laat 8 minuten garen. Neem het lamsvlees uit de oven en verpak in alufolie. Degraisseer (=giet het meeste vet af) en deglaceer met de lamsfond, voeg er de rozemarijn aan toe en laat het vocht tot de helft inkoken. Passeer de saus door een fijne puntzeef, breng op smaak en monteer met 100 gr ijskoude boter.

**KAAS** Terrine de fromage aux cœurs d'artichauts et à la pancetta - Kaasterrine met artisjokken en pancetta

---

### Kaasterrine met artisjokken en pancetta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
emmentaler	400	gr.
witte wijn	0,7	dl
artisjokken	6	
citroensap		
pancetta	15	plakjes
eigeel	90	gr.
melk	1,6	dl
room	1,6	dl
krieleitjes	10	
azijn	1	dl
zout		
mosterd	40	gr.
kalfsbouillon	1½	dl
veldsla	100	gr.

Snij de kaas in blokjes van 5 mm, doe de witte wijn erbij en laat zo lang mogelijk marineren. Koken de artisjokken in water, citroensap en zout. Laat afkoelen. Pel de blaadjes van de artisjokken en verwijder het hooi. De bodems gaan in de terrine. Maak evt. een vinaigrette voor de blaadjes en consumeer deze als een voorafje bij het werk. Bekleedt een terrine met dun gesneden plakken Pancetta. Klop het eigeel los in een kom, doe de room en de melk erbij. Klop met een garde en voeg de uitgelekte kaasblokjes toe. Pocheer de eitjes ongeveer 3 minuten in kokend water met de azijn. Bedek de bodem van de terrine met eenderde van de kaasblokjes van het kaas-roommengsel. Laat inmiddels voor de saus de mosterd met de kalfsbouillon inkoken. Snij de gare bodems in vieren en leg een laag hiervan in de terrine. Vul de terrine verder op met een laag kaasmassa, een laag artisjok en ten slotte nog een laag kaasmassa. Dus 3 lagen kaasroommengsel en 2 lagen artisjok. Dek de vorm af met alufolie en bak de terrine 90 minuten in de oven. Laat enigszins afkoelen en zet dan in de koudste koelkast, maar dien uiteindelijk lauwwarm op. Stort de lauwwarme terrine voorzichtig op een snijplank, en snij in plakken. Leg op ieder bord een plak en schik ernaast op de veldsla (zes blaadjes in de vorm van een bloem) een gepocheerd ei. Nappeer met mosterdsaus.

**DESSERT** Gâteau au chocolat et sorbet de pommes verts - Chocoladetaart met sorbetijs van groene appels

---

### Sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene appels	500	gr.
suiker	70	gr.
calvados	0,7	dl
glucosestroop	20	gr.
water	1,5	dl

Kook suiker, calvados, glucose en water tot de suiker gesmolten is, laat afkoelen. Was en snij de appels in vieren, verwijder klokhuis en pureer het vruchtvlees. Voeg de puree direct bij de koude vloeistof. Laat verder afkoelen in de koelkast en draai tot ijs.

### Citroenplakjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	

Snij de citroenen in vliedunne plakjes. Smeer deze in met eiwit, strooi er een beetje poedersuiker over en zet op een bakplaat met bakpapier 2 uur in de oven van 80 °C. Laat afkoelen.

### Kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appelsap	2	dl
witte wijn	2	dl
vanillestokjes	2	
kaneelstokjes	2	
kruidnagelen	2	
suiker	4	el
aardappelzetmeel		

Laat de kruiden zachtjes ca. 1 uur trekken in de heet gemaakte vloeistof. Zeef de vloeistof en bind met aardappelzetmeel. Laat afkoelen.

## Chocoladetaart

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte amandelen	120	gr.
witte hazelnoten	80	gr.
suiker	150	gr.
eiwit	120	gr.
witte couverture	160	gr.
room	1	dl
pure couverture	150	gr.
munt	½	bosje

Bruneer de noten in een droge koekenpan, laat afkoelen en maal fijn. Sla het eiwit met een snufje zout stijf in de KitchenAid met de bolgarde. Voeg op het laatst de suiker al kloppend toe. Schep voorzichtig de gemalen noten erdoor. Bekleed de bodem van twee kleine springvormen met bakpapier. Breng de vulling in de springvormen en bak het geheel in plm. 20 minuten in de oven. Laat de eiwitkoek afkoelen en snijd hem doormidden. Breng 1 dl room aan de kook, draai het vuur uit en smelt de witte couverture erin. Doe hetzelfde met de andere dl room en de pure couverture. Smeer de witte couverture op de ene helft van de koek, leg de andere helft erop en smeer daar de pure couverture op. Laat afkoelen. Snij de taart voorzichtig in stukken. Leg er een bolletje ijs bij. Nappeer er wat saus omheen en garneer met een blaadje munt en een schijfje citroen.