

# 2005 maart

CCN Bunnik · Lente

---

**VOORGERECHT** Galettes de chèvre aux écrevisses - Klets koppen van geitenkaas met rivierkreeftjes

---

## Klets koppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
harde hollandse geitenkaas	350	gr.
olijfolie	3	el
witte wijnazijn	1	el
honing	1	tl
bieslook	¼	bosje
zout		
peper		
gemengde sla	50	gr.
mayonaisse	3	el
slagroom	3	el
tomatenketchup	3	tl
droge sherry	3	tl
rivierkreeftjes	10	
grote garnalen	20	

Snijd de korsten van de kaas en rasp de kaas grof. Verdeel de kaas gelijkmatig over de met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 20 minuten krokant. Snijd met een spatel de kaaskoek in 20 ongeveer gelijke stukken. Haal voorzichtig van de bakplaat en laat op keukenpapier afkoelen. Klop olie, azijn en honing tot een dressing. Knip de bieslook erover. Breng op smaak met zout en peper. Schep de sla door de dressing. Meng in een andere kom mayonaisse, slagroom, ketchup en sherry tot een sausje. Laat de rivierkreeftjes 3 minuten warm worden in kokend heet water (van het vuur af). Bak de gepelde garnalen in wat olijfolie in de wadjan. Presentatie: Leg op de borden een kaasklets kop. Verdeel de sla erover en bedek met een klets kop. Maak met de kreeftjes en de garnalen en de saus een mooie compositie!

## Escargots in bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slakken uit blik	50	
groene asperges	7	
ansjovisfiletjes	70	gr.
knoflook	1	teentje
rode paprika	$\frac{3}{4}$	
groene paprika	$\frac{3}{4}$	
gele paprika	$\frac{3}{4}$	
nouilly pratt	1,5	dl
versgemalen zwarte peper		
bladerdeeg	10	plak
eitjes losgeklopt met wat melk	2	

Schil en blancheer de asperges. Laat uitlekken en hak fijn. Ontzout de ansjovisfilets in wat melk. Laat de ansjovisfilets uitlekken en hak fijn. Ontvel de paprika's. Gebruik hierbij de oven of de grill. Snij de paprika's in kleine blokjes. Meng gehakte asperges en ansjovis met de slakken, geperste knoflook, sherry en peper. Voeg daar naar verhouding een gedeelte van de paprikablokjes aan toe. Breng op smaak met zout en peper. Laat intrekken en vervolgens het mengsel goed uitlekken in een zeef. Rol de plakjes bladerdeeg uit. Verdeel het mengsel over de 10 plakjes bladerdeeg met op elk plakje 5 escargots en smeer de randen in met gesmolten boter. Gebruik de witte plastic pasvorm om er een mooi pakketje van te maken met een geschubd randje. Bestrijk de deegpakketjes met het eimengsel. Snij er aan een bovenzijde een keepje in om de stoom te laten ontsnappen. Bak de pakjes in ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin in de oven. Maak van de restanten bladerdeeg soepstengels met zeezout. Presentatie: Serveer op warme borden.

## Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	700	gr.
boter	30	gr.
groentebouillon	2	l
kippenbouillonpoeder	1	el
bloem	40	gr.
halfvolle melk	1,5	dl
suiker	½	el
zout		
peper		

Verwijder evt. de buitenste, verlepte blaadjes van het witlof. Snijd de witlofkolven in de lengte door. Was het witlof en snij in smalle reepjes. Smelt in een hoge pan de eerste 30 gr boter en stoof het witlof op een zacht vuur (zonder deksel), zonder het witloof te kleuren. Kruid met peper en zout en voeg de suiker toe. Maak een béchamelsaus. Smelt in een pan de tweede 30 gr boter. Voeg de bloem toe en bind het geheel onder voortdurend roeren met een houten lepel gedurende 2 tot 3 mm. Neem de pan van het vuur en voeg de melk en 2 l groentebouillon toe. Meng alles goed door elkaar en zet opnieuw op het vuur om te laten indikken. Laat onder voortdurend roeren ± 10 minuten op een zacht vuur koken. Maak verder op smaak met een eetlepel kippenbouillonpoeder. Giet de béchamelsaus bij het witlof. Voeg de rest van de bouillon erbij. Laat nog ± 15 minuten zachtjes koken. Kruid vlak voor het opdienen met peper en zout. Presentatie: Schep de soep op voorverwarmde soepborden.

## Brood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte bloem	700	gr.
gistkorrels	2	zakjes
zout	1	tl
suiker	1	tl
handwarm water	3,5	dl
boter	35	gr.

Zeef de bloem in de mengkom van de KitchenAid met de deeghaak. Voeg gistkorrels toe en vermeng met de bloem. Zet de machine op middelmatige snelheid aan en voeg geleidelijk aan handwarm water, zout en suiker toe. Draai het geheel tot een soepel deeg. Laat ongeveer 1 uur rijzen. Werk het deeg met de hand nogmaals door en verdeel in tweeën. Vorm van het ene deel een langwerpige brood en leg dit in een beboterde broodvorm. Dek de vorm af en laat het brood ongeveer 30 à 45 minuten rijzen. Vorm van het andere deel van het deeg twee stokbroden. Leg deze op een ingevette en bebloemde bakplaat, maak met een scherp mesje enkele diagonale insnijdingen in de bovenkant en laat de broden toegedekt met een schone theedoek een zelfde tijd rijzen. Bestrijk het brood in de vorm met eidooier en bak af op 200°C in ongeveer 30 minuten. Plaats de stokbroden in de oven en voeg af en toe wat stoom toe. Herhaal dit om de 2 minuten nog twee keer. Bak af op 225°C. in 25 minuten.

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine mosselen	1½	kg
zachte boter	60	gr.
knoflook	1	teen
bieslook	½	bosje
bladpeterselie	½	bosje
geraspte oude kaas		
peper en zout		

Spoel de mosselen goed schoon in veel water. Laat ze in een grote kookpan op een hevig vuur open koken. Laat ze wat afkoelen en haal ze uit hun schelp. Laat ze nog wat uitlekken in een vergiet. Vermeng de zachte boter met de geperste knoflooktenen, 2 eetlepels gehakte bieslook en 2 eetlepels gehakte peterselie. Kruid naar smaak bij met peper en zout. Presentatie: Steek uit het brood zo groot mogelijke rondjes. Bestrijk de broodrondjes aan een kant met gesmolten boter en leg ze in kleine ronde bakvormpjes. Zet ze 8 à 10 minuten in de oven op 180 °C, of tot het brood knapperig en goudbruin is. Verdeel de mosselen over de warme broodrondjes. Leg er nog een vlokje kruidenboter bovenop, strooi er wat geraspte oude kaas over en zet de taartjes nog 5 minuten in de oven en serveer ze dan meteen. Verdeel de canapés over warme bordjes.

**HOOFDGERECHT** Filet de porc au chou de chine et sa sauce vin rouge au Stilton - Varkensfilet met Chinese kool en rode wijnsaus met Stilton

---

## Vlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensfilet	1000	gr.
ontbijtspek, dun gesneden	10	plak
geklaarde boter	100	gr.

Snijd het stuk varkensfilet in 10 even dikke plakken. Klaar de boter en bak de plakken op een hoog vuur in wat geklaarde boter aan beide zijden bruin. Haal direct uit de pan, laat afkoelen en omwikkel elke plak met twee plakjes ontbijtspek. Zet apart.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool		
karwijzaad	1	el
zonnebloemolie		
peper		
zout		
bildstar	700	gr.
eieren	3	
bloem	100	gr.
boter	80	gr.

Was de Chinese kool en laat uitlekken. Snij de kool en julienne. Zet apart. Schil de aardappel en kook ze in een gesloten pan met een bodempje water gaar. Pureer de aardappelen en vermeng goed met het ei, de boter en de bloem. Maak er 20 platte koekjes van. Zet koel weg. Bak de met ontbijtspek omwikkelde plakken varkensfilet in de geklaarde boter op een hoog vuur aan en laat net aan gaar worden, zodat ze tijdens het warmhouden nog "ruimte" hebben om iets door te garen. Haal het vlees uit de pan, verpak in alufolie en hou zo kort mogelijk warm. Giet het meeste vet uit de braadpan, blus de pan af met rode wijn van de saus.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	4	dl
rode wijn	1½	dl
rode port	1½	dl
stilton	100	gr.
peper en zout		

Doe er de kalfsfond en de port bij en laat tot tweederde inkoken. Verkruiemel de Stilton in de saus. Breng op smaak met peper en zout. Bak de aardappelkoekjes in wat boter met olie knapperig. Laat op keukenpapier uitdruipen. Roerbak de julienne van Chinese kool met wat zonnebloemolie. Kruid met gevijzeld karwijzaad, peper en zout. Presentatie: Leg op voorverwarmde borden een bergje kool. Leg hier aan de ene kant schuin een plak filet tegen en aan de andere kant twee aardappelkoekjes. Giet met een lepel een randje saus langs het vlees. Doe de rest van de saus in een warme saucière en zet op tafel.

## Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
goudrenetten	1	kg
boter	75	gr.
kaneel	½	tl
suiker	50	gram
citroen		
roomkaas	120	gr.
eiwit	100	gr.
room	1½	dl
zout		

Snijd de geschilde appels in stukken en besprenkel ze met citroensap. Smelt de boter in een steelpan en voeg appelschijfjes, kaneel en citroenschil toe. Laat dit 10 minuten afgedekt zachtjes koken tot de appel zacht is. Laat afkoelen. Pureer de appel met vocht, citroensap en roomkaas in de keukenmachine. Klop de room stijf en klop de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel eerst de room door de massa en daarna het stijf geslagen eiwit. Draai in de ijsmachine tot ijs.

## Flensjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	125	gr.
gemberpoeder (djahé)	1	tl
basterdsuiker	2	el
eieren	2	
melk	2½	dl
zonnebloemolie		

Zeef de bloem en het gemberpoeder in een kom. Voeg de suiker het ei en een beetje melk toe. Klop er geleidelijk de rest van de melk door en maak een glad beslag. Laat dit een half uurtje rusten, breng dan het beslag over in de doseerfles voor poffertjesbeslag. Verhit in een crêpe pan een beetje olie, en haal de pan van het vuur. Spuit met de poffertjesfles een beetje beslag in de pan. Probeer met kronkellijntjes een kanteffect te krijgen; begin met een cirkel aan de buitenkant om stevigheid te krijgen. Zet de pan op het vuur en bak aan de onderkant goudbruin. Draai voorzichtig om m.b.v. een vismes en bak hem nog 1 minuut. Schuif op een bord en laat af koelen. Doe tussen elke pannenkoek een laagje papier om vastkleven te voorkomen. Bak zo voor ieder een kanten pannenkoekje.

## Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coxorange	2	
frituurolie		
slagroom	2	dl
suiker		
aardappelmeel		
poedersuiker		

Was de garneerappels en snij ze in dunne schijfjes. Haal de schijfjes door wat aardappelmeel.

Sla de room met suiker stijf. Frituur de schijfjes en laat op keukenpapier uitdruipe.

Presentatie: Leg elke pannenkoek met de onderkant omhoog op een bord. Schep aan een kant 2 bolletjes ijs en vouw de pannenkoek dubbel, bestrooi royaal met poedersuiker. Garneer met appelschijfjes en wat stijf geslagen room.