

2005 november

CCN Bunnik · Herfst

Blini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gist	0.5	zakje
lauwwarme melk	3	dl
eidooier	15	gr.
boekweitmeel	100	gr.
zout	3	gr.
gezeefde patentbloem	100	gr.
eiwit	50	gr.
olijfolie	0.25	dl

Meng de gist met de lauwwarme melk. Voeg er de eidooier aan toe. Meng de boekweitmeel, de patentbloem en het zout en voeg dit toe aan het melkmengsel en maak er een gladde brij van. Klop de goed stijfgeklopte eiwitten er doorheen en roer er als laatste een scheutje olijfolie door. Laat dit mengsel een uur rijzen op de warmhoudkast. Bak er daarna blinis van. Er kunnen er 4 tegelijk in de pan. Maak daarbij gebruik van stalen ringen van 7 cm. Een volle eetlepel is 1 blini.

Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm in plakjes	300	gr.

Maak van 10 plakjes gerookte zalm roosjes naar eigen inzicht.

Makreelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geplukte makreel	350	gr.
sjalotjes	4	
knoflook	0.5	teentje
olijfolie		scheutje
citroensap	1	
tomatenketchup	1	el
cayennepeper		mespunt

Maak de makreel schoon en verwijder zorgvuldig alle graatjes. Pluk daarna de vis in kleine stukjes. Meng de geplukte makreel, fijn gesnipperde sjalot, fijn geperste knoflook, de tomatenketchup en een mespunt cayennepeper goed door elkaar en voeg er een scheutje olijfolie en wat citroensap naar smaak aan toe.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	3	
paarse shiso	0.5	bakje
bieslook	0.5	bosje

Ontvel en ontdoe de tomaten van de zaadlijsten en maak er een fijne concassé van. Pluk de shiso en knip kleine stukjes (paar mm) van de bieslook.

Presentatie

Verwarm de blinis in de oven. Bedek een blini met een laagje makreelsalade. Strijk op de bovenkant van de salade een dun laagje crème fraîche. Zet op het midden van de laag crème fraîche de roos van zalm. Strooi om de blini heen de geplukte shiso, bieslook en de tomatenconcassé.

Stokbrood

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
meergranenmeel	500	gr.
gistkorrels	2	zakjes
zout	2	tl
handwarm water	3	dl
boterkrullen of -balletjes		

Begin z.s.m. met het deeg voor het stokbrood. Stort de bloem in de kom van de KitchenAid. Strooi de gist over de bloem en zet de kom in de machine, bevestig de deeghaak. 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 ongeveer een uur rijzen. Stort het deeg op de met bloem bestrooide deegplank en werk het even door. Vorm er twee worstvormige broden van. Vet 2 metalen U-profielvormen in en bestrooi met bloem. Leg de broden in de vormen, snij aan de bovenzijde enkele malen diagonaal in en bedek met een schone theedoek. Laat circa 45 minuten 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 bij een temperatuur van 225 °C.

Soep-1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
paprika's	750	gr.

Snijd de paprika's in vieren, verwijder de zaadlijsten, plaats de kwarten op een bakplaat circa 10 cm onder de hete grill en rooster ongeveer 10 minuten tot de schil bruin kleurt. Laat afkoelen.

Pesto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse basilicum	1	plantje
peterselie	3	takjes
knoflook	3	teentjes
walnoten	50	gr.
olijfolie		
grof gemalen parmezaanse kaas	3	el
peper en zout		

Pureer in de keukenmachine basilicum (houd 10 blaadjes apart), peterselie, walnoten (houd er 10 apart) en 1 teentje knoflook. Meng de geraspte kaas erdoor en voeg naar behoefte olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper en zet weg tot gebruik.

Soep-2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
vleesbouillonpoeder voor 1½ liter		
olijfolie		

Ontvel de paprika's. Verhit in een pan wat olijfolie en fruit daarin de 2 teentjes knoflook en de ui 1 minuut. Voeg de paprika's, 1½ liter water en vleesbouillonpoeder toe en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer. Passeer de soep door een fijne zeef in een andere pan.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2	dl
paprikapoeder		
peper en zout		

Warm de soep nog even door. Maak indien nodig verder op smaak met peper, zout en/of een snufje paprikapoeder. Sla de slagroom halfstijf en schep door de soep. Schep de soep in warme borden. Schep in het midden van de soep de pesto en garneer af met een blaadje basilicum en een walnoot.

Poon en raito

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode poon, schoongemaakt	1	kg
zout en vers gemalen peper		
rijpe tomaten	500	gr.
bouquet garni	1	laurierblad
tijm	1	takje
peterselie	6	takjes
olijfolie	0.6	dl
uien	3	
knoflook	2	teentjes
lichte rode wijn	7	dl
kappertjes, uitgelekt	3	el
kleine zwarte olijven	24	

Fileer de poon zorgvuldig en verwijder alle graatjes. Snij de poon in plakken van 3 cm. Bestrooi de plakken vis met zout en peper. Dompel de tomaten 10 seconden in kokend water. Koel ze onder de koude kraan, pel en halveer ze en druk er het zaad uit. Hak fijn. Bind de kruiden tot een boeketje. Hak de ui en de knoflook fijn. Verhit de helft van de olie in een tefalpan en laat de visplakjes aan weerskanten in 2 tot 3 minuten bruin bakken. Schenk de olie uit de pan; veeg deze schoon met keukenpapier. Doe er de overgebleven olie in en zet op laag vuur op. Voeg er de gehakte ui en knoflook aan toe en laat in ca. 3 minuten goudgeel bakken. Schenk er de wijn bij en laat op hoog vuur de alcohol verdampen. Voeg de tomaten, het bouquet garni en zout en peper toe en roer 1 minuut. Doe de vis terug in de pan, doe er het deksel op, laat 4 minuten pocheren. Snij de olijven in ringetjes. Voeg er de kappertjes en olijven aan toe en laat samen nog ongeveer 1 minuut pocheren.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	0.5	bosje

Schik de plakjes vis midden op een bord, schenk er de saus omheen. Garneer met een toefje peterselie.

Taartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
zeezout		
trostomaten	2.5	kg
tijm	3	takjes
knoflook	3	tenen
courgettes	2	
olijfolie	1	dl
oregano		
peper en zout		

Snijd uit de aubergines 10 dikke ronde plakken. Steek hier met een ronde steker (6 cm Ø) gelijke stukken uit. Grill de auberginerondjes aan beide kanten op de grillplaat van het fornuis. Ontvel de tomaten; snijd 10 tomaten in zessen, haal het vocht en de zaadjes eruit en konfijt de partjes ± 60 minuten met zout, olijfolie, tijm, knoflook en een beetje suiker in een oven van 135 °C met de klep op een kier. Snijd de rest van de tomaten in concassé. Snijd de gewassen, ongeschilde courgette in de lengte in dunne linten en gaar die in wat olijfolie beetgaar. Zet de tomatenconcassé met wat tijm, oregano, zout en peper in de olijfolie aan. Laat alleen even doorwarmen, het moet geen pap worden.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico-azijn	1	el
witte-wijnazijn	1	el
olijfolie	8	el

Klop alle ingrediënten op, eventueel op smaak afmaken.

Peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie	1	bos
knoflook	1	teen
olijfolie	1	dl
parmezaanse kaas (grof gemalen)	200	gr.

Hak de peterselie fijn en pureer verder in de blender met de olie en de knoflook. Maak op een bakplaat zo dun mogelijke rondjes van de parmezaanse kaas. Laat die in de oven 5 minuten op 200 °C bakken, maar niet te bruin worden. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	0.5	bos

Bekleed de binnenkant van een ronde uitsteker (6 cm Ø) met een courgettelint. Leg er een plakje aubergine in, daarop wat concassé. Verwijder de uitsteker. Plaats de kaasrondjes erop en de gekonfijte tomaat eromheen, daaromheen de dressing en peterselie-olie; garneer met kervel.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	10	teentjes
kalfsfond	4	dl
boter	150	gr.
winterwortels	3	grote
aardappels	10	kleine
ganzenvet	1.5	dl
peper en zout		

Snijd de winterwortels in de vorm van 10 cilindervormige tonnetjes. Kook de worteltonnetjes, afgedekt met vetvrij papier, met 50 gr boter en wat water gaar op laag vuur tot bijna al het vocht is verdampt en een binding ontstaat tussen de boter en het kookvocht. Vorm dezelfde tonnetjes van de aardappels. Kook ze gaar in 3½ dl kalfsfond. Neem de aardappeltonnetjes uit de pan. Laat de kalfsfond sterk inkoken tot een dun stroopje. Schud de aardappeltjes er door. Blancheer de 10 teentjes knoflook tweemaal in kokend water. Snijd de knoflook daarna overlans doormidden en haal de groene kern eruit. Konfijt de knoflook gaar op 80 °C in ganzenvet. Neem de teentjes uit het vet en bak ze goudbruin in niet meer dan het aanhangende ganzenvet.

Knoflookcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	gr.
gehakte platte peterselie	30	gr.
sinaasappelrasp	1	mespunt
knoflook (geperst)	1	teentje
gehakte dragon	10	gr.
zure room	2	el
gehakte sjalot	0.5	el

Roer de boter voor de knoflookcrème luchtig. Voeg alle ingrediënten, behalve de zure room, toe. Meng alles door elkaar tot een gladde massa. Verwarm de zure room tot 40 °C, voeg het botermengsel toe en roer het geheel tot een zachte crème.

Vlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
700 gr kalfsribstuk	2	X
knoflook	5	teentjes
tijm	5	takjes
arachideolie		

Kruid de kalfsribstukken met peper en zout en braad ze in een beetje arachideolie goudbruin. Verwarm de oven voor op 175 °C. Voeg de resterende 100 gr boter, de 5 tenen knoflook en de tijm toe en braad het vlees in de oven rosé tot een kerntemperatuur van 65 °C. Laat het uit de oven 20 minuten rusten. Snijd het bot en de vetlaag van het vlees en vang het braadvocht op. Snijd het vet in kleine stukjes en bak ze krokant.

Mosterdkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geroosterde sneetjes brood		kruim van 5
boter	50	gr.
mosterd	20	gr.
peper en zout		

Meng broodkruim, boter en mosterd dooreen en breng dit op smaak met peper en zout. Verdeel de mosterdkruim over de twee stukken vlees en gratineer ze onder de salamander. Schep 1 eetlepel van het braadvocht bij de fondantaardappelen en schud ze op. Voeg de resterende ½ dl kalfsfond en de rest van het braadvocht bij elkaar, laat dit even doorkoken en passeer de jus door een fijne zeef. Snijd het vlees in plakken en verdeel deze over de borden. Verdeel het garnituur van wortel en aardappel rond het vlees. Leg op de aardappeltonnetjes de gekonfijte knoflooktenen. Schep de braadjus met de uitgebakken blokjes vet rondom het vlees en de knoflookcrème rond het garnituur.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.
suiker	10	gr.
boter	7	gr.
eidooier	30	gr.
eiwit	60	gr.
geslagen room	2	dl

Smelt voor de pure mousse de chocolade, de suiker en de boter au bain-marie. Let erop dat zodra de chocolade begint te smelten je de pan van het vuur haalt en er weer op terugzet. De temperatuur mag niet boven de 40 °C komen. Klop er de eidooier door (indien de chocolade te warm is gaat de dooier schiften) en laat het mengsel afkoelen. Klop het eiwit in een vetvrije schaal stijf en spatel ze door de afgekoelde massa. Spatel de geslagen room er door. Zet afgedekt in de koudste koeling.

Witte mousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade	150	gr.
suiker	10	gr.
boter	7	gr.
eidooier	30	gr.
eiwit	50	gr.
gelatine	1	blaadje
geslagen room	2	dl
slagroom	0.5	dl

Week de gelatine in wat koud water. Smelt voor de witte mousse de chocolade, de suiker, de ½ dl slagroom en de boter au bain-marie. Knijp de gelatine uit en voeg toe. Klop de room stijf en voeg nu eerst een deel van de geslagen room toe. Het eidooier bij de witte mousse au bain marie toevoegen. Klop het eiwit in een vetvrije schaal stijf en spatel ze door de afgekoelde massa. Spatel de rest van de geslagen room er door. Zet afgedekt in de koudste koeling.

Soezenstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	2	dl
roomboter	100	gr.
gezeefde bloem	100	gr.
heel ei	150	gr.
zout		snufje

Breng water en boter aan de kook tot de boter is opgelost. Meng de bloem met een spatel erdoor (van het vuur af). Zet de pan op een laag vuur en laat het mengsel garen (ongeveer een minuut). Als het deeg een beetje zanderig gevoel geeft als je het door de vingers wrijft dan is het gaar. Haal de pan weer van het vuur. Meng het heelei beetje bij beetje door het mengsel. Uiteindelijk moet het geheel goed spuitbaar zijn (niet te slap en niet te stevig). Bekleed een bakplaat met bakpapier of een kunststof matje en spuit daarop met het kleinste spuitmondje de vorm van een vlinder. Spuit vanaf het beginpunt 3 cm naar links en maak dan vanaf dat punt voor de ene vleugel 3 ellipsen naar links hellend en 3 ellipsen naar rechts hellend. Maak 15 stuks. Bak ze af in 15 minuten op 180 °C.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
sinaasappels	3	
water	0.5	dl
grand marnier	1	dl

Was de sinaasappels. Rasp de schil en pers de sinaasappels. Laat de suiker met het water caramelliseren. Als het mengsel lichtbruin is dan het sinaasappelsap, de rasp en de grand marnier toevoegen. Laat een paar minuten inkoken. Zeef het mengsel en laat afkoelen in de koelkast. Haal het een half uur van tevoren uit de koelkast. De saus moet een beetje stroperig zijn.

Chocoladekrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	100	gr.

Smelt de chocolade au bain marie en smeer deze op een koel en plat vlak. Als de chocolade net gestold is, maar nog niet keihard, dan kan je met een scherp mes onder een hoek van 45 ° krullen maken door met het mes van je lichaam af te scrapen over de chocolade. Een andere methode is om met een ijsschep die je naar je toe haalt over de chocolade te gaan. De dikte wordt bepaald door de druk op de ijsschep. Bewaar in de koelkast.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mint	0.5	bosje

Maak midden op het bord een bloem van 3 kleine quenelles witte mousse en 3 van pure mousse. Nappeer daaromheen de saus. Leg in het hart van de bloem de vlinders en de krullen en leg daarin een takje mint.