

2006 januari

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Gamba's in pittige roomsaus

Gamba's in pittige roomsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's (12/16 per kg)	10	stuks
plantaardige frituurolie		
geklaarde boter	1	el
shiitake-paddestoelen, steeltje verwijderd, in de lengte in 5 plakjes gesneden	4	stuks
eierdooiers	2	stuks
zeezout	½	tl
witte peper		
rijstazijn	ruim 1	el
plantaardige olie	2	dl
chili/knoflooksaus	1 el + 1	tl
rode shiso-blaadjes	5	stuks
kaviaar	50	g
yuzu-sap	4	tl
limoen gesneden in 10 plakjes	1	stuks

GARNALLEN: Prepareer de garnalen: Verwijder de koppen (bewaren), pel ze (op de staartpunten na). Spoel de garnalen kort af met koud water en laat ze uitlekken. Snijd de garnalen tot aan de staart diep open (verwijder zo nodig de darm) en druk ze een beetje plat. Frituur de koppen even in olie en houd ze apart. Verhit de geklaarde boter in een kleine koekenpan op een matig vuur en bak er de plakjes shii-take in tot ze zacht zijn. Maak de pittig-romige saus (zie onder). Verhit een grill. Plaats de garnalen 1 minuut onder de grill, of tot het oppervlak net ondoorschijnend wordt. **SAUS:** Klop in een kom de dooiers met een garde en voeg het zeezout, een beetje witte peper en de rijstazijn toe. Klop de olie er geleidelijk door. Zorg dat de mayonaise niet schift. Roer de chili/knoflooksaus door de mayonaise. **PRESENTATIE:** Leg de garnalen op een bord, leg op het garnalenvlees een plakje shii-take en een reepje shiso-blad, schep hierop een beetje saus. Schep 1 theelepel kaviaar op elk plakje shii-take en sprenkel hier ½ theelepel yuzu-sap over. Garneer met de gefrituurde garnalenkoppen en een plakje citrusvrucht.

Tonijnsalade met Matsuhisadressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeezout		
versgemalen zwarte peper		
verse tonijnfilet	400	g
daikon	10	cm
fijngesneden ui	30	g
sojasaus	4	el
rijstazijn (zoete)	2	dl
zout	2	tl
chili/knoflooksaus	½	tl
chiliolie	½	tl
fijngeraspte gember	½	tl
druivenpitolie	½	dl
fijngesneden peterselie	20	g
amsterdams broeivet (kleine veldsla)	120	g
rode shiso-blaadjes		

SALADE: Bestrooi de tonijnfilet met een beetje zeezout en zwarte peper. Schroei de tonijn aan beide kanten dicht, zodat het oppervlak wit kleurt. Af laten koelen en aanvriezen (voor het snijden). Snijd van de daikon schijven van 1 cm dik. Haal de schil eraf en maak er met een dunschiller een lange krul van. Bewaar in ijswater. **MATSUHISADRESSING:** Vermeng alle ingrediënten, behalve de peterselie, die vlak voor het gebruik toevoegen. **PRESENTATIE:** Schep de Matsuhisa-dressing op een schaal. Schik de slablaadjes, daikonkrullen en rode shiso-blaadjes middenop de schaal. Snijd de tonijn op de draad in plakjes van 3-4 mm dik. Rol elk plakje op en schik deze rolletjes als bloemblaadjes rond de groenten in het midden.

Sint-Jakobsmosselen met shii-take en laurierschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jacobsmosselen	20	stuks
shii-take	20	stuks
volle melk	3	dl
arachideolie		
gevogeltefond	3	dl
blaadjes laurier	4	stuks
rucola blaadjes	10	stuks

MOSSELEN EN SHII-TAKE: Maak de Sint-Jakobsmosselen goed schoon. Borstel de shii-take goed schoon en ontdoe de boleten van de steeltjes en zet deze op met de melk. Voeg de laurier toe en laat deze onder een deksel zachtjes tenminste een half uur trekken (niet koken). Zet de gevogeltefond op. Zeef de warme melk en voeg deze toe aan de gevogelte fond. Bak de shii-take kort en hevig met de olie in een pan met dikke bodem. Breng op smaak met peper en zout. Haal ze van het vuur en houd ze warm in de folie. Bak de Sint-Jakobsmosselen aan beide kanten kort en hevig aan (pan met dikke bodem moet heet zijn). Schuim vlak voor het uitserveren de melk flink op, bij voorkeur met de staafmixer of blender. **PRESENTATIE** (warme borden): Leg een rucolablaadje in het midden, leg aan beide zijde een mossel en een shii-take; schep het schuim over de boleten en de mossel en dien direct op.

Tempura van kleine pijlinktvisjes met saus van inktvisinkt

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse kleine pijlinktvisjes elk ongeveer 15 gr	30	stuks
dashi (2 el dashi no motopoeder oplossen in 1½ dl water)	1½	dl
mirin	3	el
lichte sojasaus	3	el
inktvisinkt	3	tl
pijwortelmeel (arrowroot), opgelost in 4 tl water	1	el
tempurabloem	100	g
ijskoud water	1,6	dl
komkommer		

VIS: Maak de inktvisjes schoon: Trek kop en ingewanden eruit; verwijder de balein. Snij er, als ze enigszins fors zijn, de tentakels zo af dat ze nog aan elkaar blijven zitten. Spoel alles schoon en dep droog met keukenpapier. **SAUS:** Breng in een middelgrote pan op een hoog vuur de dashi en mirin aan de kook. Voeg de sojasaus en de inkt toe. Draai het vuur iets lager en roer er geleidelijk het pijlwortelmengsel door. Wacht tot de saus bindt en neem de pan van het vuur. **BESLAG:** Meng bloem en water, klop goed met mixer en laat even rusten. Verhit een laagje arachideolie in een wok op een temperatuur van 170 °C. Haal de inktvisjes door het beslag en laat ze in de wok glijden. Schud ze los met een frituurspaan, zodat ze niet aan elkaar kleven en frituur ze gedurende twee minuten. Laat de olie afkoelen in de wok om daarna weg te gooien in de container in het open magazijn. **PRESENTATIE:** Was de komkommer en snijd in plakjes. Schep een spiegeltje van saus op 4 borden. Schik hierop de pijlinktvisjes en komkommer.

Zeebaars met Nobu's zwarte-bonensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen van 400 gram	5	stuks
chinese gezouten zwarte-bonenpasta, losgeroerd met een beetje saké		
saké	2½	dl
zuivere olijfolie, gemengd met 2 el sesamolie	1½	dl
pandan rijst	150	g
olie nieuwe stijl	½	dl
lichte sojasaus	20	cl
rijstazijn	20	cl
citroensap	10	cl
gekookte bietjes	3	stuks
sesamzaad (licht geroosterd)	30	g
gemberstaafjes	40	g
bieslook in stukjes van 4 cm	1	bosje

VIS: Fileer de vis en leg de filets koud weg. Bestrooi de visfilets met een beetje zeezout en zwarte peper. Bestrijk ze vervolgens met de zwarte bonenpasta. Sprenkel de saké er overheen. Wikkel de filets losjes in alu-folie (en papillotte). Stoom de vis 8-10 minuten op een hoog vuur. **OLIE NIEUWE STIJL:** Meng beide oliesoorten. **RIJST:** Kook de rijst volgens het recept. **DRESSING:** Maak de dressing aan. **BIETENSALADE:** Snijd de bietjes in dunne plakjes en maak aan met de dressing. Vermeng de bietjes met het geroosterde sesamzaad. **PRESENTATIE:** Neem de visfilets uit het alu-folie en leg ze met het kookvocht op diepe borden. Schik de gemberstaafjes en bieslook over de visfilets. Verhit wat van de Olie nieuwe stijl in een kleine koekenpan tot hij bijna dampst en sprenkel hem dan over de vis. Garneer met de bietensalade. Leg er een bolletje rijst bij.

Parfait van Lapsang Souchong thee

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kirsch	1	el
slagroom	3	dl
melk	4	el
lapsang-souchong thee	2	el
kristalsuiker	2½	el
water	½	dl
eierdooiers	6	stuks
azukibonen	2	blikjes
espresso (gemaakt van 2 zakjes nescafé)	2	koppen
pijlwortelmeel, opgelost in 5 el plus 1 tl water	1	tl
bloem	90	g
snufje zout		
boter	90	g
eieren, losgeroerd	3	stuks
kervel	10	takjes

PARFAIT: Meng de kirsch door de room en klop deze tot zachte pieken. Houd hem apart. Verwarm in een pannetje de melk tot circa 90 °C. Doe de thee in een kom, schenk de melk er geleidelijk bij en meng alles goed; dek af en laat 30 minuten staan. Schenk het mengsel door een fijne zeef en meng er vervolgens het kirschroommengsel door. Verhit in een pannetje de suiker met het water op een matig vuur tot 110-115 °C. Neem de pan van het vuur zodra de suikersiroop borrelt. Roer hem niet. Klop in een andere kom de eierdooiers met een elektrische mixer licht en schuimig. Klop er geleidelijk de suikersiroop door, en blijf kloppen tot het mengsel afgekoeld is tot kamertemperatuur. Vouw er het theemengsel met een rubber spatel voorzichtig door, doe het over in glazen en laat de parfait opstijven in de vriezer. **SAUS:** Breng in een middelgrote pan op een matig vuur de espresso met de suiker en de gekookte bonen aan de kook. Kook het mengsel in 4 tot 5 minuten flink in. Maal het met de blender, zeef en doe terug in de pan. Voeg het pijlwortelmengsel toe en breng de saus op een middelhoog vuur weer aan de kook. Neem de pan van het vuur en laat de saus afkoelen. Doe in een doseerfles. **GARNERING:** Vermeng de bloem met het zout en houd dit mengsel apart. Breng in een pannetje de boter met het water en de melk op een matig vuur aan de kook. Voeg het bloemmengsel toe en vermeng alles snel met een houten spatel, zodat zich geen klontjes vormen. Blijf roeren zodat het deeg niet aanbrandt, en verwarm het nog circa 1 minuut tot het begint te glanzen. Doe het deeg direct in een kom. Voeg de eieren toe en roer het deeg glad met een houten lepel. Verwarm de oven voor op 160 °C. Doe het deeg in een spuitzak met een kleine metalen spuitmond. Spuit met het deeg een rasterpatroon op een bakplaat. Bak de soezendeeggarnering 15 minuten, of tot hij licht kleurt. Neem hem snel uit de oven, voor hij verbrandt. **PRESENTATIE:** Neem 10 minuten voor het serveren de parfait van groene thee uit de koelkast. Spuit de azuki/espressosaus erover. Garneer met een takje kervel en het soesenraster.