

# 2006 februari

CCN Bunnik · Winter

---

## Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote st. jacobsmosselen	10	
bloem		
ei	1	
melk	3	el
paneermeel		
peper		
zout		
olie om te frituren		

Maak de St. Jacobsmosselen schoon, verwijder de corail en het vlies, bewaar deze voor de saus. Snij de mosselen overdwers in 2 plakjes en haal ze door de bloem. Klop melk en ei door elkaar. Haal de plakjes mossel hier doorheen en vervolgens door het paneermeel. Zet apart. Frituur vlak voor het uitserveren de gepaneerde mosselplakjes zeer kort in de hete olie.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	gr.
sjalotjes	4	
witte wijn	1	dl
noilly prat	1	dl
visfond (bouillonpoeder)	1	dl
kalfsfond	1	dl
koksroom	1	dl
citroen	0.5	
peper		
zout		

Pel en snipper de sjalotjes. Verhit de boter in een sauspan en smoor hierin de sjalotsnippers glazig. Voeg wijn, Noilly Prat, visfond, kalfsfond en afsnijdsels van de mosselen toe en kook in tot een kwart. Pureer de massa en passeer door een fijne zeef in een sauspan. Voeg room toe en laat tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper, zout en enkele druppels citroensap. Houd warm.

## Mihoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mihoen	200	gr.
olijfolie		
zout		

Breng een pan water met een scheut olijfolie en een tl zout aan de kook. Doe de mihoen in de pan. Laat enkele seconden doorgaren en giet het vocht door een zeef af.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	1	bosje
zalmeitjes	1	potje
zout		

Leg in het midden van warme borden een bedje van mihoen, licht gekruid met een snufje zout en leg hierop twee gefrituurde mosselplakjes. Dresseer er wat saus omheen en garneer met een takje dille en een lepeltje zalmeitjes.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
ui	1.5	
prei	1	speer
winterpeen	1	
bladselderij	0.75	bos
peterselie	0.5	bos
laurierblaadjes	0.33	
geplette peperkorrels	15	
water	2.5	l

Was en snijd de groenten voor de bouillon grof. Snijd de filets van de soepkip en zet apart. Snijd en hak de rest van de kip in stukken. Zet alles met 3 liter koud water op in een grote pan. Breng aan de kook en schuim af. Laat zo lang mogelijk niet geheel afgedekt trekken.

## De kipfilets

Prepareer het rookoventje en rook de in lengte gefileerde kipfilets op een kleine pit (niet langer dan 30 minuten). Controleer de gaarheid en bak de filets eventueel even na in wat geklaarde boter. Laat afkoelen.

## Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika's	4	
boter	75	gr.
noilly prat	1	dl
crème fraîche	2	dl
aardappelzetmeel	2	el
peper		
zout		

Was de paprika's, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de helften in stukjes. Laat in een grote pan de boter smelten en smoor hierin 30 minuten heel zachtjes de paprikastukjes. Roer 0,5 dl Noilly Prat, crème fraîche en vier soeplepels bouillon erdoor, breng al roerend aan de kook en laat 5 minuten zacht koken. Passeer de rest van de bouillon door een fijne bolzeef. Geef 2 dl aan gerecht 3. Schenk een derde van de rest van de bouillon bij de massa in de pan met het paprikamengsel en pureer met de staafmixer. Voeg de rest van de bouillon toe en breng opnieuw aan de kook, laat even doorkoken. Maak het aardappelzetmeel aan met 0,5 dl Noilly Prat en doe dit al roerend bij de soep. Laat nog enkele minuten zacht koken. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de gerookte filets in dunne reepjes.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	0.5	bosje

Knip de bieslook. Verdeel filetreepjes over de warme soepborden, schep de soep er overheen en bestrooi met geknipte bieslook.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet met vel (het dikke deel)	500	gr.
ansjovisfilets	1.5	blikjes
citroen	1.5	
verse rozemarijn	4	takjes
knoflook	1.5	teen
olijfolie		
pernod	1	dl
boter	30	gr.
peper		
zout		
breed alufolie van ca. 70 cm lang	2	stukken

Vouw de stukken breed alufolie dubbel, zodat er twee stukken van ca. 35 cm lengte ontstaan. Strijk beide stukken aan de glimmende zijde dun in met boter. Snijd van de citroenen 16 plakjes. Onderzoek de zalm zorgvuldig op graten en verwijder deze eventueel. Leg een stuk folie op een bakplaat met de beboterde zijde naar boven. Leg de zalm met de velzijde naar beneden op het folie. Verdeel over de zalm de plakjes citroen, afgewisseld met kruisjes van ansjovisfilets (bewaars enkele filets voor de presentatie). Prik toefjes rozemarijn in de vis. Sauteer de in plakjes gesneden knoflookteentjes in wat olijfolie en strooi ze over de vis. Verdeel de boter in vlokjes over de zalm. Vouw de randen van het folie, waar de zalm op ligt, iets omhoog tot een opstaande rand. Besprenkel de vis met Pernod. Dek af met het tweede stuk folie met de ingevette zijde naar beneden. Vouw de kanten van de twee stukken folie samen drie keer ongeveer 1 cm naar binnen en knijp goed samen. Let erop dat er voldoende ruimte tussen zalm en folie blijft. Plaats de bakplaat gedurende ca. 15 minuten de heteluchtoven (160 °C). Houd de ingepakte vis warm, maar laat niet doorgaren.

## Venkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	
citroensap	1.5	el
gevogeltebouillon (van de soep)	2	dl
zout		
peper		
boter		

Maak de venkelknollen schoon, verwijder het groen maar houd apart. Snijd venkel in reepjes. Smelt een klontje boter in een pan, voeg venkelreepjes toe en schep goed om. Besprenkel met citroensap en voeg bouillon toe. Doe deksel op de pan en smoor de venkel op een laag vuur in ongeveer 20 minuten gaar. Breng op smaak met zout en peper. Hak het venkelgroen fijn en strooi over de gare venkelreepjes.

## Wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (poeder)	3	dl
witte wijn	1.5	dl
witte wijnazijn	0.6	el
koksroom	3	dl
peper		
zout		
ijskoude boter	60	gr.

Breng visbouillon met wijn en wijnazijn aan de kook. Laat tot ongeveer de helft inkoken. Roer de room erdoor en laat tot sausdikte inkoken. Haal de pan van het vuur en klop de blokjes koude boter erdoor en breng op smaak.

## Presentatie

Leg een bedje van venkel op de borden. Trancheer de zalm en leg een tranche op het venkelbedje. Garneer met citroenplakjes en ansjovisfilets. Nappeer met de saus.

## Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	100	gr.
champignons	100	gr.
shii-take	100	gr.
knoflook	1	teentje
sjalotjes	3	
room		scheutje
peper		
zout		

De paddenstoelen schoonmaken en in fijne brunoise snijden. De sjalotjes fijn snipperen en het knoflookteentje uitpersen. Het geheel in een beetje olijfolie aanzweten en op smaak brengen met peper en zout. Afblossen met een scheutje room tot het geheel een beetje bindt. Af laten koelen en als vulling gebruiken.

## Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilets	5	
grote spinazie	10	blaadjes
geklaarde boter		
vakensnet		

Het parelhoen insnijden, tussen folie plat slaan (als de filets niet te groot zijn, kunnen ze platgeslagen worden zonder eerst open te snijden). Was de spinazie en blancheer ze kort. Bedek het vlees met spinazie. De duxelles van paddestoelen en sjalotjes op het midden leggen. Het varkensnet uitleggen, op de juiste maat snijden en droog deppen met keukenpapier. De filet er op leggen. Het varkensnet met de filet voorzichtig oprollen. De parelhoenfilet, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter op een matig vuur op kleur bakken en daarna 8 à 9 min. in de oven op 160 °C verder braden.

## Cognactruffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	7	dl
cognac		scheutje
truffeltappenade	1	el
koude boter		
peper		
zout		

De kalfsfond met de cognac inkoken tot 2,5 dl. Voeg de truffeltappende net voor het afmonteren met koude boter toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. Saus warm houden.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette		
sjalotten	2	
rode paprika		
groene paprika		
haricots verts	100	gr.
knoflook	1	teentje
filodeeg		
tomatenketchup		
een prei		
groentebouillonpoeder		
peper		
zout		

De paprika's wassen. Blaker de paprika's met de gasbrander en schraap met een scherp mesje het vel eraf. Dan de paprika's opensnijden en de pitten en zaadlijsten verwijderen. Courgettes, sjalotten en de ontvelde paprika's in fijne brunoise snijden. De boontjes in stukjes van ca. 2 cm snijden. Het geheel in weinig olijfolie beetgaar bakken (courgettes als laatste toevoegen). Breng op smaak met wat groentebouillonpoeder en 1 eetlepel tomatenketchup. Zorg ervoor dat de groentemassa zo droog mogelijk is. De groenten met twee velletjes filodeeg tot buideltjes verpakken. De velletjes moeten elk worden ingesmeerd met gesmolten boter en enigszins gedraaid t.o.v. elkaar op elkaar worden gelegd. Bind de buideltjes met een geblancheerd preilintje dicht. Plaats de buideltjes op een met bakpapier beklede ovenplaat. Tip: plaats de buideltjes op een propje aluminiumfolie zodat het vocht weg kan lopen. Gaar de buideltjes ong. 8 min. In de oven op 160 °C.

## Gratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nicola's	1000	gr.
room	3	dl
crème fraîche	3	dl
tijm	2	takjes
zout	2	tl
eieren	4	
peper		
grof geraspte kaas (old amsterdam)	110	gr.

Breng de room de crème fraîche, de tijm, de uitgeperste knoflook, het zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 min. zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Na het afkoelen de takjes tijm eruit vissen en ontdoen van de blaadjes. De blaadjes weer door het mengsel roeren en de eieren door het afgekoelde roommengsel kloppen. Aardappelen schillen, afdrogen en in dunne plakjes snijden. De aardappels voorkoken gedurende 10 min.; niet gaar. Vet een ovenschaal of een cakeblik in en stort een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Dat herhalen tot alles verwerkt is. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal een centimeter onder de rand van de schaal gevuld worden. De bovenzijde bestrooien met grof geraspte kaas. Het geheel ca. 20 à 30 min. in een voorverwarmde oven van 160 °C laten garen. (controleren, d.w.z. geregeld met een satéstokje prikken). Bovenop komt een mooi bruin korstje. Als het bruin wordt voordat het gaar is dan voortijdig met aluminiumfolie afdekken. Uit de oven de schaal af laten koelen tot het geheel koud is. De koude aardappelgratin uit de schaal halen en met een scherp mes tot blokken snijden. De blokken op een platte schaal plaatsen en in de oven voor het uitserveren weer opwarmen.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne veldsla	200	gr.
sherrytomaatjes	10	

Was de veldsla. Maak van de sherrytomaatjes mooie roosjes. De saus op een derde van het bord scheppen. De gevulde parelhoenfilet diagonaal doorsnijden en een helft op het bord plaatsen. Groentebuideltjes en aardappelgratin creatief plaatsen. Garneren met veldsla en tomatenroosjes.

## Balletjes met noten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
monchou	300	gr.
roquefort	200	gr.
witte port	2.5	el
blanke hazelnoten	150	gr.
gelatine	4	blaadjes
peper		

Laat roomkaas en Roquefort op kamertemperatuur komen. Week de gelatine in koud water. Verwarm de witte port en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Meng Roquefort, Monchou en de gelatineport in de blender. Breng op smaak met wat peper. Laat in de koeling stevig worden. Hak de hazelnoten fijn. Vorm kleine balletjes van het kaasmengsel en rol deze door de gehakte noten.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele rozijnen	120	gr.
witte port	2	dl
honing	1.5	el

Kook de rozijnen in de port met honing. Zet afgedekt in de warme kast.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	100	gr.

Was de veldsla en slinger droog in de slacentrifuge. Leg in stervorm wat blaadjes veldsla op kleine bordjes. Besprenkel met dressing. Leg enkele kaasballetjes op de slablaadjes.

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2.5	dl
volle melk	0.8	l
fijne suiker	200	gr.
eigeel	160	gr.
vanillestokje		

Roer de eigelen met suiker in een kom. Laat de room met de melk en het vanillestokje tegen de kook aan komen. Laat 5 min. trekken en haal het vanillestokje eruit. Giet enige lepels hete room bij het eimengsel en roer dit goed door. Voeg dit mengsel bij de hete room en breng het al roerende tegen de kook aan. Giet het mengsel hierna in een kom en laat afkoelen. Draai van het mengsel ijs. Voeg, zodra de stolling begint, het karamelgruis toe en laat verder draaien tot de gewenste dikte.

## Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne suiker	75	gr.
geschaafde amandelen	20	gr.

Doe de suiker voor de karamel met een klein beetje water in een droge koekenpan en laat op het vuur geelbruin worden. Doe de geschaafde amandelen er doorheen. Neem de pan van het vuur en stort het verkregen mengsel op bakpapier. Strijk dit uit, laat harden en hak de karamel vervolgens fijn.

## Taartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	gr.
pure chocolade	200	gr.
eieren	5	
bruine suiker	40	gr.
bloem	25	gr.

Verwarm de oven voor op 195 °C. Smelt de chocolade au bain marie en voeg de boter toe. Laat afkoelen. Klop de eieren los met de bruine suiker en vermeng met de bloem. Vermeng de beide mengsels en laat 20 minuten rusten. Beboter en "bebloem" 12 potjes en vul ze met het mengsel. Bak ze 9 minuten in de oven. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

## Perenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doyenne de comice peren	400	gr.
suiker	60	gr.
gelatine	5	blaadjes
eigeel	60	gr.
slagroom	1.5	dl
eau de vie poire william		

Schil de peren en zet ze op met suikerwater tot ze zacht zijn. Pureer tot een coulis. Week de gelatine in koud water. Klop de eigelen met suiker tot dikke schuimige crème. Breng de perencoulis weer aan de kook en voeg, van het vuur af, de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot gelatine geheel is opgelost. Voeg de perenmassa voorzichtig en al roerend bij het eigeelmengsel. Laat de massa, onder regelmatig kloppen, afkoelen tot deze hangt. Voeg de Eau de Vie naar smaak toe. Sla de slagroom luchtig. Spatel hierna deze slagroom door massa en laat verder afkoelen.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
suiker	50	gr.
vanillestokje		
melk	2	dl

Snijd het vanillestokje open en krab het merg eruit. Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min. trekken. Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een ruban en voeg, al roerende, de melk hieraan toe. Zet de pan op het vuur en laat al roerende binden. (De saus mag niet koken i.v.m. schiften). Zodra de juiste dikte bereikt is, overgieten in een andere pan en al roerende laten afkoelen.

## Presentatie

Haal de taartjes uit de vormpjes en plaats aan rand van groot bord een taartje. Leg twee kleine ijsbolletjes voor het taartje. Leg drie kleine quenelles van perenmousse voor het ijs zodat een driehoek wordt gevormd. Giet wat van de vanillesaus rond het gerecht.