

2006 september

CCN Bunnik · Herfst

SAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	10	takjes
uien (middel groot)	2	
knoflook	2	teentjes
wortelen (totaal 150 gr)	2	
boter	15	gr.
dragon	2	takjes
tijm	2	takjes
sjalotjes	2	
tomatenpuree	2	el
slagroom	1	dl
eigeel (uit flacon)	20	gr.
bloem	20	gram
droge witte wijn	2	dl
visbouillon (fles of poeder)	4	dl
olijfolie	0,4	dl
zout, peper, laurier		

Maak ui en wortel schoon en snijd in kleine blokjes. Snijd sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel. Voeg sjalot, fijngestampde knoflook, 1 laurierblaadje, dragon, tijm en peterselie toe. Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Laat 30 minuten sudderen. Zeef de saus. Kneed 20 gr boter met 20 gr bloem tot een beurre manié. Bind de saus onder kloppen met stukjes beurre manié tot de gewenste dikte. Maak een liaison van 20 gr eigeel en de slagroom en voeg deze kort voor het uitserveren, van het vuur af, bij de saus. Maak af op smaak met zout en peper.

RIVIERKREEFTJES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde en rauwe rivierkreeftjes	80	st
bladerdeeg	10	plakjes
eigeel (uit flacon)	30	gr.
cognac	1	borrelglas

Bak in boter op groot vuur de rivierkreeftjes, flambeer met de cognac. Giet de warme saus bij de rivierkreeftjes en laat ze 2 minuten in de saus, zorg ervoor dat de saus niet meer kookt, i.v.m. het eigeel in de liaison. Zeef de kreeftjes uit de saus. Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Leg 5 plakjes bladerdeeg uit. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg daarop per vierkantje een stuk of vier rivierkreeftjes. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met eigeel en bak de chaussons ± 12 minuten in de op 180 oC voorverwarmde oven.

VINAIGRETTE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donkere balsamico azijn	0,5	dl
olijfolie	2	dl
honing	1	tl
peper		snuifje

Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eikenbladsla	0,5	krop
friseesla	0,5	krop
zwarte olijven (zonder pit)	20	
pijnboompitten	50	gr.

Rooster de pijnboompitten in een tefal pan. Halveer de olijven. Leg wat eikenbladsla midden op een bordje, leg er wat friseesla boven. Leg de twee chaussons erbij aan de onderzijde van het bord. Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij.

DRESSING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
notenolie	1,25	dl
balsamico-azijn	0,75	dl
gedroogde kruiden van elk: basilicum, dille, kervel, bieslook	1	tl
visfond (fles of poeder)	0,5	dl
peper en zout		

Meng de notenolie, visfond en de balsamico-azijn in een kom. Hak de kruiden fijn en voeg deze aan de massa toe. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

INKTVIS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis (kleinste maat)	250	gr.
olijfolie	25	gr.

Maak de inktvis schoon en snijd ze in stukken van 2 cm. Bestrooi ze met zout en peper. Zet de inktvis aan in olijfolie en laat het circa 5 minuten stoven met een deksel op de pan. Meng de inktvis met de dressing en laat ze circa 1 uur marinieren.

FARCE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snoekbaarsfilet	1000	gr.
slagroom	250	gr.
eieren	5	
dille	10	takjes
escarienne-kruiden		
aromazout		
zout		

Haal de vis op het laatst uit de koeling of vries licht aan. Snijd de vis in stukken en maal het fijn in de keukenmachine. Voeg de eieren toe. Hak de dille fijn. Voeg de dille met de room aan de vismassa toe. Breng het geheel op smaak met zout en de kruiden.

VULLING

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilet	250	gr.
gerookte zalm	375	gr.
prei	100	gr.
mosselen	20	
witte wijn	1	dl

Verwarm de oven op 200 °C. Vet een vorm in met olie en beleg deze met een gedeelte van de zalm en laat overhangen om de terrine af te kunnen dekken. Leg de helft van de farce op de zalm. Snijd een prei in de lengte in tot de helft en dan in stukken van 12 cm of langer als de vorm langer is. Was de prei en blancheer de buitenste bladeren. Vorm van deze bladeren een rechthoek van 12 (of langer) x 8 cm op enkele vellen plasticfolie. Leg een plak zalm op de prei. Sla de tongfilets tussen plasticfolie plat en leg deze op de zalm. Bestrooi het geheel met zout en peper en rol dit op tot een spiraal. Verwijder de plasticfolie voorzichtig en leg het rolletje in de vorm. Kook de mosselen in de witte wijn. Haal 10 mosselen uit de schelp. Vul de vorm met de resterende farce en leg de mosselen bovenop. Zorg ervoor dat de farce goed rondom de mosselen gedrukt wordt. Vouw de zalmlakken dicht en bedek ze met ingevet aluminiumfolie. Vul een pan met kokend water (2/3 deel). Zet de vorm erin en laat de terrine in circa 20 minuten in de oven gaar worden. Zet in de koeling voor afkoeling.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	10	gr.
rucola	30	blaadjes
rode basilicum	10	blaadjes
gele peertomaat	5	st

Meng de rucola met de dressing en leg deze speels op een koud bord. Haal de terrine uit de vorm. Snijd de terrine met een elektrisch mes in plakken. Leg op elk bord een plak en garneer met de inktvis, mosselen, zalmeitjes, halve gele peertomaat en de rode basilicum.

SOEP

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon uit de fles	0,75	l
koksroom	0,25	l
sjalotjes	4	
panceta	75	g
tijm	1	takje
witte wijn	1	gl
suiker	1	tl
cantharellen	500	gr.
knoflook	2	tenen

Snijd de sjalotjes, knoflook en het spek fijn en fruit deze licht aan, zonder te verkleuren. Laat de schoongeborstelde cantharellen zachtjes meebakken. Zodra ze vocht loslaten een theelepel suiker toevoegen. Neem 20 cantharellen uit de pan en bewaar deze voor de garnering. Blus de inhoud van de pan af met de witte wijn en voeg de tijm en de kippenbouillon toe. Laat het geheel circa 10 minuten zachtjes koken. Pureer de inhoud met de staafmixer en laat het nogmaals circa 10 minuten zachtjes koken. Passeer het soepje tweemaal door een fijne zeef en doe het hierna terug in de pan. Voeg de room toe (let op dat er geen al te groot temperatuurverschil is tussen de room en het soepje). Kook het geheel in tot $\frac{3}{4}$ van de oorspronkelijke hoeveelheid. Breng op smaak met witte peper en zout. Klop met de blender het soepje schuimig, alvorens dit in het kopje gaat.

MAÏSBROODJE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maïsmeel	170	gr.
suiker	1	el
gesmolten boter	3	tl
patentbloem	50	gr.
eieren	2	
bakpoeder	2	tl
karnemelk	3	dl
zuiveringszout	1	tl

Verhit de oven op 220 °C. Vet 10 vormpjes in met wat boter. Vermeng de droge en de niet droge stoffen eerst apart en dan samen. Giet het deeg in de vormpjes en zet deze 20 tot 30 minuten in de oven tot ze donkerbruin zijn. Zet de oven uit en laat ze nog 5 minuten nagaren.

PRESENTATIE

Garneer af met in ieder kopje twee cantharellen en geef er een maïsbroodje bij.

SORBET

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	gr.
water	3	dl
papaja's	4	
kaneelstokje	1	
limoen	1	
eiwit (uit fles)	20	gr.
mintblaadjes	10	

Doe de suiker en het kaneel stokje in het water en breng aan de kook. Laat 20 min trekken. Verwijder het kaneelstokje. Snijd de 4 papaja's in kleine stukjes. Pureer de driekwart samen met het suiker-kaneel stroopje en voeg het sap van de limoen toe. Laat afkoelen en draai er ijs van. Voeg halverwege het eiwit toe. Serveer de sorbet in koude coupes en garneer met de resterende stukjes papaja en een blaadje mint.

HOOFDGERECHT KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO EN RUNDERROOKVLEES, GEGARNEERD MET RÖSTI, CHAMPIGNONS EN BROCCOLI

KALFSLENDE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke kalfslende	1	kg
olijfolie		
peper en zout		
rolladetouw		

Maak de lende schoon, bestrooi inrolzijde met zout en bind deze op. Bak de lende in olijfolie aan en kruid hem daarna met peper en zout. Zet de lende in een op 175° C voorverwarmde oven tot kerntemperatuur van 56° C (± 25 min.). Laat de lende 15 min. rusten, afgedekt met aluminiumfolie. Snijd de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes.

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
rookvlees	50	gr.
zongedroogde tomaten in olie	5	stukjes
kalfsfond	5	dl
aceto balsamico	2	el
peper en zout		

Snipper de sjalotten en de knoflook en snijd het rookvlees en de zongedroogde tomaten klein. Doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten. Voeg de knoflook, rookvlees en de zongedroogde tomaten toe en laat even zachtjes bakken. Doe hierbij de kalfsfond en laat de saus rustig inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe en breng op smaak met peper en zout.

BROCCOLI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	750	gr.
boter	40	gr.
peper en zout		

Maak de broccoli schoon en snijd deze in kleine roosjes. Breng in een stoompan water aan de kook, bestrooi de broccoli met zout en doe deze in de stoompan. Stoom de broccoli in 8 à 10 minuten beetgaar. Smelt de boter, voeg de broccoli toe en glaceer deze heel kort. Kruid met peper.

RÖSTI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	500	gr.
(fijn gesneden)	15	rozemarijnnaaldjes
olijfolie	1,5	el
peper en zout		

Schil de aardappels en rasp ze grof (niet meer wassen). Meng het rasp met de overige ingrediënten. Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring van 6 cm 10 rondjes van ongeveer 1 cm hoogte. Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175° C gedurende 25 minuten.

CHAMPIGNONS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	gr.
ui	1	gesnipperde
boter	30	gr.
peper en zout		

Borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de steel en snijd ze doormidden of in vieren. Bak de champignons met de ui in de boter op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

PRESENTATIE

Leg op elk bord enkele plakjes lende en napeer het vlees met de saus. Garneer af met champignons, broccoli en een röstirondje.

PUDDING

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bitterkoekjes	200	gr.
gelatine	8	blaadjes
volle melk	4	dl
eidooier (fles)	65	gr.
suiker	100	gr.
eiwit (fles)	130	gr.
slagroom	2	dl
abrikozenjam	400	gr.
amaretto	2	dl

Week de gelatine in koud water voor. Verkrummel de bitterkoekjes. Breng de melk tegen de kook aan. Doe er 1 dl amaretto bij en week de bitterkoekjeskrummels hierin ca. 5 min. Klop in een grote kom de eidooiers met de suiker tot een dikke witte crème. Giet er al kloppend de hete melk met bitterkoekjes bij. Verwarm au bain-marie al roerend tot de crème gebonden is. Los hierin de gelatine op. Laat de crème in een bak met koud water afkoelen tot het lobbige begint te worden. Klop de eiwitten stijf en de slagroom lobbige. Spatel na elkaar eerst het eiwit en dan de slagroom door de lobbige crème. Schep de massa in een (of twee) met koud water omgespoelde vorm(en) en laat afkoelen in de koeling (eventueel kort in de vriezer). Verwarm de abrikozenjam, passeer door een zeef en roer er de resterende 1 dl amaretto door. Stort de pudding(en) op een platte schaal.

IJS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	2	dl
eidooier	80	gr.
kristalsuiker	60	gr.
vanillesuiker	0,7	zakje
maïzena	0,5	tl
slagroom	2	dl
perzikencoulis	3	dl
perzikenlikeur	0,75	dl
perziken op siroop	2	halve

Breng de melk aan de kook. Klop met de mixer eigeel, vanille- en kristalsuiker op tot een dik, wit crèmig mengsel. Voeg de kokende melk hier al roerend beetje bij beetje aan toe. Los 1 tl maïzena op in wat koude melk en roer dit door het mengsel. Doe alles terug in de melkpan en laat zachtjes, al roerend, iets binden (NIET KOKEN!). Laat de vloeistof geheel afkoelen. Meng de coulis en de likeur door de compositie. Klop de room lobbige en spatel deze door de massa, laat goed afkoelen. Draai tot ijs.

PRESENTATIE

Snijd plakken of punten van de pudding. Leg op gekoelde borden een plak of punt en giet er wat abrikozensaus omheen. Schep er een bolletje perzikenijs bij en garneer dit met een partje perzik.