

2006 november

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Bokkenpootje van verse tonijn met ganzenlever, sesamkletsoppen en advocadocreme

Bokkenpoot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn	600	gr.
rauwe ganzenlever	250	gr.
sesamzaad	7	el
stronkjes molsla (pissenlit)	2	

Vries de tonijn een half uur aan in de vriezer. Snijd de tonijn haaks op de draad in 20 dunne plakken (snijmachine). Plet de plakken - tussen plasticfolie - met de platte kant van een koksmes of een deegroller. Haal alleen de bovenste laag folie eraf. Bestrooi de plakjes tonijn licht met peper en zout. Snijd de ganzen lever heel dun en leg een plakje op de plakken tonijn (zie verder avocadocrème). Was de stronkjes en leg de blaadjes in ijswater.

Avocadocreme

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	600	gr.
crème fraiche	2	dl
limoen	1	
zeezout		

Schil de avocado en verwijder de pit. Pureer de avocado's en voeg de crème fraiche toe. Voeg drie theelepels limoensap toe. Alles goed mengen en in spuitzak doen (als de crème te vast is, wat koksroom toevoegen). Spuit een dun laagje op de ganzenlever en werk deze zorgvuldig af met een paletmes. Pak de uiteinden van de folie rechts en links vast en begin met oprollen van het hele pakket (½ keer op de as). Maak mooie gelijkmatige rollen. Laat ze in de vriezer 20 minuten opstijven of een uur of langer in de koelkast. Snij voor het opdienen 20 mooie bokkenpootjes en rol de uiteinde even door de sesamzaad.

Sesamkletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	225	gr.
wit sesamzaad	150	gr.
poedersuiker	375	gr.
bloem	150	gr.
jus d'orange	1.25	dl
roomboter	250	gr.

Meng de poedersuiker met de twee kleuren sesamzaad. Voeg daarna de boter en de jus d'orange gelijktijdig toe. Spatel de bloem erdoorheen. Laat mengsel ongeveer 30 minuten in vriezer opstijven. Maak met de hand kleine balletjes en leg deze op het siliconenmatje met veel tussenruimte en plet ze enigszins. Bak de kletsoppen in 6 tot 8 minuten lichtbruin in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen (let op ze zijn zeer breekbaar).

Grapefruit-sojadressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gembernat	0.5	dl
sjalotje	1	
rode grapefruits	2	
sojasaus	3	theelepels
olijfolie	1	dl
walnootolie	0.25	dl
rode wijnazijn	0.25	dl
poedersuiker		

Snipper het sjalotje superfijn. Snijd de partje vlees uit de grapefruit. En snijd in kleine gelijke stukjes. Voeg alle ingrediënten samen in een kom. Voeg het restsap van de grapefruit toe. Goed mengen en eventueel op smaak brengen met poedersuiker. Half uurtje laten trekken.

Aardappelgnocchi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	1	kg
bloem	220	gr.
ei	1	
zout		

Maak van de aardappelen een droge puree (geen boter of melk). Verwerk de aardappelpuree met wat zout, bloem en het ei tot een soepel deeg (eventueel met enkele druppels heet water). Rol het deeg op een met bloem bestoven plank uit tot slierten van een pink dikte. Snijd hiervan deegkussentjes. Kook de deegkussentjes in een paar minuten gaar in kokend water met zout. Spoel de kussentjes af met koud water en droog ze af.

Morillesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde morilles	75	gr.
roomboter	20	gr.
bloem	30	gr.
room	1	dl
koude gevogeltebouillon (poeder)	3	dl
madeira	1	dl

Laat de morilles in lauw water wellen (rest-vocht bewaren). Droog de morilles en snijd ze in stukjes. Bak ze aan in de hete boter. Strooi er wat bloem over. Dan de koude (!) bouillon en het restvocht van de morilles toevoegen en aanroeren totdat een roux ontstaat. Voeg de room en de Madeira toe. Laat tenminste een half uur - van het vuur af - trekken. Opwarmen en zeven. Op smaak brengen met peper en zout en eventueel met wat extra Madeira.

Cantharellen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	300	gr.
sjalotjes	2	

Verwijder het onderste deel van het steeltje. Was en snijd de Cantharellen en laat ze vervolgens goed drogen. Snijd de sjalotjes zeer fijn. Verhit de boter in de pan (dikke bodem). Voeg de gnocchi toe en bak ze goudbruin. Voeg de cantharellen en het sjalotje toe.

TUSSENGERECHT Zalm met bladpeterselie, gebakken witlof met kappertjes en bieslook

Zalm

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmmoten van 150 gr met huid	5	
bosje bladpeterselie	1	
eigeel (flacon)	60	gr.

Halveer de moten via de graat. Verwijder (eventueel) de huid de graten en de witte vliezen. Dep de moten goed droog met keukenpapier. Bestrijk de graatkant met het losgeklopte eigeel en beleg deze zorgvuldig met bladpeterselie. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een bakpan met antiaanbaklaag. Bak de zalmmoten met de peterseliekant goudbruin in ongeveer 2 minuten. Keer de moten voorzichtig en bak deze nog 3 minuten.

Garnituur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stronkjes witlof	5	
bosje bieslook	0.5	
kappertjes	200	gr.
citroen	1	
boter	250	gr.

Maak de lof goed schoon. Haal de bladeren los van de stonk. Snijd de lof in de lengte richting een keer doormidden. Snijd twee eetlepels bieslook fijn. Houdt 10 sprietten van 5 cm apart. Snijd deze sprietten voorzichtig meerdere keren in de lengte richting driekwart open (waaier). Doe in de pan waarin de zalm is gebakken 100 gr boter. Bak het witlof KORT en hevig. Kruid met suiker, peper en zout. Voeg de kappertjes toe en de fijn gesneden bieslook. Voeg nog een keer 150 gr boter toe en laat bruin worden. Voeg wat citroensap toe.

TUSSENGERECHT Komkommer sorbet

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	5	
takjes bieslook	10	
witte druivensap	4	dl
zout		

Schil de komkommers en verwijder het zaad met een lepel. Rasp 4 komkommers en laat uitlekken in zeef (druk het vocht door de zeef) tot ca. 3 dl uitlekvocht. Meng het uitlekvocht met vier eetlepels komkommerrasp. Kook het druivensap in tot 2 dl en laat afkoelen (ijskast). Meng het komkommersap met de afgekoelde druivensap. Snijd de bieslook heel fijn en voeg toe. Draai hier een sorbet van (geen zout toevoegen!!). Schil de andere komkommer. Snijd er flinterdunne plakjes van en leg deze op een schaal. Bestrooi met zout, laat zeker een uur staan en laat vocht weglopen (wegdeppen).

Kalfsentrecote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke entrecotes van 150gr	10	
boter	150	gr.
peper en zout		

Laat de entrecote op kamertemperatuur komen. Droog deze goed af. Klaar au bain marie 150 gr boter. Wrijf de entrecote met peper in (geen zout). Verhit de goed schoon gemaakte ribbelgril plaat. Wrijf de plaat ruim in met geklaarde boter. Leg de entrecote schuin op de plaat en laat ca. 1 a 2 minuten grillen. Draai ze om en leg ze weer schuin en laat ze ca. 1 a 2 minuten grillen. Herhaal de twee handelingen zodat er mooi ruit patroon ontstaat. Entrecote licht zouten. Leg ze nog ca. 6 minuten in een hete oven van 140° C (geen hete lucht!)

Frieten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tot 25 frites aardappelen (bonken, groot en vooral lang!)	20	
zeezout		

Reken ongeveer 1 à 2 aardappelen per persoon. Schil de aardappels en was ze schoon. Snijd er - eventueel met de snijmachine - mooie gelijkvormige frites van (1 cm in het vierkant, dezelfde lange lengte). (geen dunne franse frites !) Droog ze goed met papier/handdoek; niet wassen i.v.m. zetmeel dat voor kleur zorgt. Bak ze op 160 °C in 5 minuten. Laat ze goed uitlekken, leg ze op keukenpapier om het vet te laten opnemen. Draai ze regelmatig. Laat ze afkoelen in de koeling (1 uur)!! Bak uiteindelijk op 180 °C mooi goud bruin. Bestrooi ze vlak voor het uitserveren met zeezout.

Bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragonazijn	3	dl
witte wijn	4	dl
eigeel (flacon)	160	gr.
bosje dragon	1	
gesmolten boter	300	gr.

Kook in een pannetje de azijn met de wijn tot de helft. Haal van het vuur. Giet over in een halfronde schaal. Plaats de schaal au bain marie. Voeg het eigeel toe en klop het geheel mooi gaar. Voeg al roerend druppelsgewijs de gesmolten boter toe. Voeg de fijn gehakte dragon toe en laat de saus au bain marie staan tot gebruik (niet op het vuur!). Af en toe roeren.

Chocolademousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	300	gr.
slagroom	6	dl

Sla de slagroom half stijf. Smelt de chocolade au bain marie. Laat de chocolade iets afkoelen. Spatel halfgeslagen slagroom erdoorheen. Laat in de koelkast opstijven.

Bananen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe bananen	5	
nootmuskaat		
poedersuiker		
zonnebloemolie		

Pel de bananen en snijd er schuine plakken van (1 cm dik). Bestrooi de plakken banaan met poedersuiker, nootmuskaat. Bak de banaan om en om in een hete pan met de zonnebloemolie.

Vanillekoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	400	gr.
bloem	100	gr.
volle melk	1.5	dl
gesmolten boter	150	gr.
vanille stokjes	2	

Meng de gezeefde poedersuiker en de gezeefde bloem. Voeg de gesmolten boter en het vanillemerg toe en roer dit tot een glad beslag. Laat ten minste 2 uur in de koelkast rusten. Smeer het beslag dun uit op een siliconenmatje. Bak de koek op 160 °C in 9 minuten goudbruin. Laat afkoelen en breek in ruwe recht hoekige vorm (10x).

Limoengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoensiroop (pak)	3	dl
suiker	150	gr.
water	1.5	dl
citroensap (pak)	1.5	dl
blaadjes gelatine	6	

Water, citroensap, suiker aan de kook brengen. Week de gelatineblaadjes in koud water. Knijp ze uit en voeg ze toe aan de warme vloeistof. Voeg de limoensiroop toe. Giet het mengsel in een ruime bak (hoogte van de vloeistof ca. 1 cm). Laat in koelkast opstijven. Snijd er dobbelsteentjes van.