

2007 januari

CCN Bunnik · Winter

GALANTINE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stuk spek (vers)	250	gr.
kipfilet	150	gr.
varkensvlees (mager poulet)	70	gr.
gekookte ham	55	gr.
pistachenoten	55	gr.
cognac	0,4	dl
madeira	0,4	dl
slagroom	0,7	dl
ei	1,5	ei
basilicum (fijngesneden)	5	blaadjes
zout en peper		

Kipfilet, varkensvlees en 125 gr vet spek in repen snijden en licht aanvriezen. De rest van het spek ook aanvriezen, dan kun je het beter snijden op de machine. Ondertussen de ham in kleine blokjes snijden en de noten pellen (eventueel gepelde noten gebruiken maar wel het vlies verwijderen). Ham en noten marinieren in de Madeira en cognac. Het aangevroren vlees, met uitzondering van het hele stuk spek, in de foodprocessor fijnmalen met de eieren en de 0,7 dl slagroom. Het gemalen vlees door een zeef wrijven en in een kom op ijs zetten en het vlees koud roeren om schiften tegen te gaan. Als het vlees koud is de 1 dl geslagen slagroom erdoor spatelen. Het garnituur van ham en noten samen met de marinade door de farce roeren. Op smaak brengen met zout en peper en de fijngesneden basilicum. Garen van galantine: Snijd de rest van het spek op de machine in heel dunne plakjes. De plakjes spek op plasticfolie van ca. 30 cm breed leggen. Breng de farce met een spuitzak met grote spuitmond aan op het spek ter grootte van de doorsnede van de galantine (ongeveer 3 à 3½ cm). Het geheel in het spek rollen en tot een vaste rol aandraaien. De galantine verpakt in plastic ca. 30 min. pocheren in water van ongeveer 80 à 90 °C. Leg iets, een bord, op de galantine zodat deze onder staat. Laat de gare galantine in de koeling afkoelen.

TOAST

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	10	sneetjes
boter		

Steek met een ronde steker van 3 cm in totaal 30 toastjes uit. Smeer de toastjes met boter en laat ze in een oven op 120 °C langzaam bros worden.

GELEI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelte bouillon (poeder of blokje)	2,5	dl
gelatine	2	blaadjes

Week voor de gelei de gelatine in koud water. Maak de bouillon warm. Los de gelatine op in de warme bouillon, even goed doorroeren en de bouillon niet meer laten koken. Laat de bouillon iets afkoelen tot hij net begint te geleren.

PRESENTATIE

Snijd de galantine in plakjes van ½ cm dik en leg ze op de toast. Bestrijk de plakjes met de gelei en zet ze even in de koeling. Herhaal dit nogmaals zodat er een mooie geleilaag opzit. Serveer per persoon 3 toastjes op een bordje en garneer naar keuze.

GERECHTEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines 13/15	20	stuks
zeetong filets	500	gr.
reuze champignons of porto bello's	6	stuks
citroen	0,5	stuks
bladerdeeg	5	blok
zwarte peperkorrels	10	stuks
eigeel (flacon)	20	gr.
boter	10	gr.
koksroom	0,5	l
visfond	0,5	l
zout, peper		

Pel de langoustines, halveer de staartjes in de lengte, verwijder indien nodig het darmkanaal, en zet ze koel weg. Bak de schalen eerst aan in wat olie. Doe de pantsers samen met de koppen en de scharen in een pan met de room en de visfonds. Zorg dat ze net onderstaan. Laat alles ca 30 min zachtjes koken. Filter de saus en kook deze in tot de helft. Druk de pantsers goed uit. Warm de oven voor op 175 °C. Steek uit de bladerdeeglapjes 30 visjes. Bestrijk de visjes met losgeklopt eigeel en versier ze verder met een peperkorrel als oogje en breng er wat tekening op aan. Plaats de visjes gedurende ca 15 minuten in de hete oven. Zorg dat ze niet te bruin worden! Snijd de paddenstoelen in mooie lamellen. Doe ze in een ruime pan en bedek ze met wat boter. Kruid ze met een beetje zout, peper en citroensap. Bak ze vervolgens op een laag vuur zacht en sluit daarbij de pan. Maak uit de tongfilets 20 mooie ca 2 cm brede repen. Kruid deze zeer licht met wat zout en witte peper. Rol ze op en steek de rolletjes vast met een prikker. Haal de champignons uit de pan en zet ze warm weg. Voeg het vocht van de champignons bij de schaaldierensaus. Kook deze saus in tot de gewenste dikte. Doe als laatste de langoustinestaartjes en de tongrolletjes in de saus en houd alles nog ca. 5 min zachtjes tegen de kook aan tot de rolletjes gaar zijn.

PRESENTATIE

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dille	0,5	bosje

Verdeel de champignons over 10 bordjes. Plaats hierop de langoustinestaartjes en tongrolletjes. Sprenkel de saus rondom en verwijder de prikkers. Versier het geheel met wat dille en de visjes van bladerdeeg.

VISBOUILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magere visgraten	2	kg
visfondgroenten	1	zak
droge witte wijn		
gekneusde peperkorrels		
laurierblad		

Bereid visbouillon volgens standaard recept en geef een halve liter aan het tweede gerecht en houd 1 ½ l voor je zelf.

OESTERS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse oesters	10	stuks
bleekselderij	2	stengels
ui	1	kleine
knoflook	1	teentje
bacon	100	gr.
boter	4	el
bloem	2	el
verse spinazie	300	gr.
citroentijm	5	takjes
cayennepeper		snufje
peper en zout		
slagroom	2,5	dl
droge sherry	10	tl

Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers. Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn. Laat deze groente met de bacon in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de warme bouillon toe. Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met één dl soep. Afmaken van de bisque: Voeg het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe aan de soep. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.

PRESENTATIE

Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry. Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien. Serveer direct uit.

SORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
water	3	dl
gelatine	2	blaadjes
citroenen, sap van (ca 1 dl)	3	stuks
eiwit (flacon)	60	gr.
limoen	1	stuks
witte rozijnen	60	gr.
rum	0,5	dl
calvados	0,5	borrelglas
groene appel	1	grote

Los op het vuur de suiker in het water op. Voeg van het vuur af het voorgeweekte gelatine blaadje toe en roer tot het opgelost is. Voeg het citroensap toe, proef het mengsel en laat afkoelen. Sla het eiwit stijf. Was de limoen en haal er met een zesteur de zeste van. Pers de limoen uit. Zet weg. Breng 1½ dl water met de suiker en de rozijnen aan de kook en kook hierin, gedurende 10 tot 15 min, zachtjes de zeste. Laat afkoelen. Zeef de zeste en de rozijnen uit vocht en laat de rozijnen weken in de rum en de helft van het sap van de limoen. Voeg het kookvocht toe aan de sorbetsiroop en draai hiervan de sorbet. Voeg op het laatste moment een ½ borrelglas calvados toe. Werk het stijfgeslagen eiwit door de massa zodra dit enige consistentie krijgt. Was en snijd de appel in kleine stukjes en besprenkel de appelstukjes direct met de rest van het sap van de limoen.

PRESENTATIE

Plaats een bolletje ijs in een kegelvormig sorbetglas, strooi er wat appelstukjes en rozijnen op en omheen en besprenkel het fruit met wat van het aangemaakte rozijnenvocht. Versier het bolletje verder met wat zeste.

MUESLI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komijnzaad	1,5	tl
ajowanzaad (of gedroogde tijm)	3	el
kardamonzaadjes	1,5	tl
nigellazaad	2	tl
korianderzaad	1,5	tl
muesli (allen van granen)	150	gr.

Rooster de komijn, ajowan, kardemon, nigella- en korianderzaadjes in een droge koekenpan op laag vuur. Maal/wrijf in een vijzel tot een fijn poeder. Draai de muesli met ½ theelepel van het specerijenmengsel in een keukenmachine en zet weg tot gebruik.

SAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensbotten, gekraakt	1	kg
arachideolie	0,5	dl
boter	80	gr.
honing	2	dl
droge witte wijn	4	dl
mosterd	2	el
grove mosterd	2	tl
gehakte augurkjes	50	gr.
sherryazijn	1	el

Bak in een grote koekenpan de botten bruin in arachideolie en boter. Giet het overtollig vet af. Draai het vuur zeer laag, voeg de honing toe en verhit (voorzichtig, mag niet verbranden) tot die gekarameliseerd is. Schep er vervolgens de overgebleven gemalen specerijen door. Giet er de witte wijn bij en laat sudderen tot die verdampt is. Giet er net genoeg water bij om de aanbaksels los te krijgen en laat weer inkoken tot het vocht verdampt is. Herhaal dat drie keer met vers water. Giet er ten slotte net genoeg water bij om de botten te bedekken en laat alles sudderen tot een dikke saus. Passeer door een (punt)zeef, klop de beide mosterdsoorten door de saus. Laat de saus niet meer koken! Schep er de augurkjes en de sherryazijn door. Houd warm.

RÖSTI

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aardappels (vastkokers)	5	stuks
zonnebloemolie	5	el
sugarsnaps	400	gr.

Schil de aardappels en rasp ze grof, laat ze even uitlekken (niet afspoelen). Voeg iets peper en zout toe. Verhit in een antiaanbaklaag de olie tot heet, schep de aardappel erin en verdeel de sliertjes tot een koek. Draai het vuur iets lager en bak tot de onderkant mooi goudbruin is (10 minuten). Bak ook de andere kant goudbruin (5 minuten). Snijd de koek in 10 punten. Doe de sugarsnaps in kokend gezouten water. Laat 4 minuten koken.

MEDAILLON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensmedaillons, elk 75 gr	10	stuks
eieren, losgeklopt	3	stuks
mueslimengsel		

Haal de medaillons door het ei en daarna door het mueslimengsel. Bak de medaillons goudbruin in wat geklaarde boter. Niet teveel gelijk in de pan en laat 10 minuten rusten in een oven van 90 °C.

PRESENTATIE

Serveer de medaillons met de kruidige saus. Zet een punt rösti en een hoopje sugarsnaps ernaast.

DRUIVENGELEI

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe druiven	500	gr.
stroop 30 b	75	gr.
gelatine	4	blad

Hak de druiven fijn in de blender. Draai verder fijn na toevoeging van de suikerstroop. Maak de massa voorzichtig enigszins warm. Week de gelatineblaadjes in water. Voeg de uitgelekte blaadjes gelatine toe en zet koud weg.

PANNA COTTA

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	625	gr.
bruine basterdsuiker	125	gr.
vanillestokje	1,5	stuks
gelatine	5	blad

Breng slagroom, basterdsuiker en vanillestokje aan de kook. Week de gelatineblaadjes in water. Haal van het vuur en voeg uitgeknepen gelatine toe. Draai tot ijs in machine en zet weg in vriezer.

CRUMBLE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	100	gr.
bruine basterdsuiker	100	gr.
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
kaneelpoeder	1,25	gr.

Voeg alle ingrediënten in keukenmachine en draai tot deeg. Vorm het deeg tot een bal en zet afgedekt weg in de vriezer. Haal uit de vriezer en rasp het deeg fijn, verdeeld over een siliconenmat. Bak de crumbles in een oven van 160 °C gedurende 10 minuten.

AMANDELKRUIJ

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	250	gr.
melk	125	gr.
glucose	125	gr.
geleisuiker	320	gr.
amandelsnippers	320	gr.
bloem	65	gr.

Verwarm boter, melk en glucose. Strooi de geleisuiker erdoor. Verwarm het geheel tot 112 ° C. Voeg de amandelsnippers toe en de bloem. Leg de massa tussen twee silpats en zet in de vriezer. Vorm cirkels met een diameter van 6 cm en maak de benodigde driehoekjes voor bovenop het glas. Bak op een silpat op 180 °C gedurende ongeveer 12 minuten.

PRESENTATIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
druiven	80	stuks
amandelcroustillant		
vanillestokjes	10	stuks

Giet in een glas ongeveer 1 cm hoog de panna Cotta en bedek met een laagje druivengelei. Voeg een laagje crumble toe bedek met gehalveerde druiven. Voeg weer een laagje panna cotta toe en een laagje druivengelei. Strooi wat crumble erop, versier met druif, vanillestokje en driehoek van croustillant.