

2007 april

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Tartaar van gemarineerde makreel met bavarois van komkommer, avocado en basilicumolie

Makreel & Marinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilet met huid	600	gr.
sjalotjes	2	
olijfolie	1	dl
bieslook	10	gr.
citroen	1	

Zet voor bavarois alvast 10 kleine ronde vormpjes in de vriezer. Fileer het flinterdunne vel van de makreelfilets, maar probeer de huid intact te houden (gemakkelijker). Snijdt het vel in 10 dunne reepjes, droog ze goed en bak voorzichtig de filets op de huid op laag vuur krokant. Verwijder de graten. De makreelfilets fijnhakken en mengen met de fijngehakte sjalotjes, de olijfolie, klein gesneden bieslook, de olijfolie en het citroensap, deze laatste twee dienen op smaak te worden toegevoegd.

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	2	
limoen	1	
zeezout en peper		

De avocado pellen en met citroen, zout en peper in de mixer fijnmalen. Let op: niet te veel zout. Bewaar, met de pitten in de avocadomoes. Dek af met plasticfolie rustend op de moes, tegen het verkleuren.

Bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
slagroom	0.8	dl
crème fraiche	40	gr.
blaadjes gelatine	3	
zout		

Verwijder de schil en de zaadlijsten. Snijd de komkommer in stukjes en maal fijn in de blender. Passeer de komkommermoes door een zeef. Verwarm vervolgens 1 deciliter van de komkommermoes. Los hierin de uitgeknepen geweekte gelatine op. Meng de komkommermoes/gelatine met de overige komkommermoes. Laat afkoelen, eventueel geforceerd, tot de massa lobbijg is. Vermeng eerst een beetje slagroom door het mengsel (mariage). Spatel vervolgens de halfgeklopte slagroom en de crème fraîche er in één keer door. Breng op smaak met een beetje zout. Vul de gekoelde vormpjes met de bavarois en laat opstijven in de koeling.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
goede olijfolie	2	dl
walnootolie	1	dl
teentje knoflook	0.5	
theelepels limoensap	2	
takjes basilicum	250	g
zeezout en peper		

Zet de olie in de vriezer totdat deze ijskoud is. Pluk 10 kleine knopjes uit de basilicumtakjes en houdt deze apart voor de garnering. Pluk de blaadjes basilicum van de takjes en pureer ze met knoflook en limoensap. Voeg beetje bij beetje olie toe bij de basilicum/knoflookpuree. Breng op smaak met peper en zout. Druk het mengsel door een fijne zeef. Houdt mengsel koel.

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes bladerdeeg	5	
eigeel		
zeezout		

Snijdt de plakjes 2x diagonaal doormidden. Bestrijk een driehoekje met eigeel en leg er twee op elkaar. Randen goed aandrukken. Bestrijk ze met een beetje eigeel. Prik ze met een satéprikker in. Strooi wat zeezout erover. Langzaam afbakken op 150°C.

TUSSENGERECHT Garnalen met parelgort, waterkerscoulis, beignet van merg en krokante ham

Ham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakjes gandraam	10	

De plakjes ham op een siliconenmatje tussen twee platen laten drogen in de oven op 110° gedurende ca. 25 minuten, (tot de ham droog en knapperig is).

Merg en beslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
merg	250	gr.
zakje gist	1	
bier (trappist)	1.25	dl
bloem	200	g
eierdooiers	3	
eiwitten	3	
peper en zout		

Het merg in blokjes van 2 bij 2 cm snijden, kruiden met peper en zout en laten bevriezen in de vriezer. De gist oplossen in het bier. De bloem mengen met de eierdooiers en hieraan toevoegen het gist/biermengsel. Goed mengen. Laat 1 uur in de afgedekte kom rijzen op warme plek (35 graden). De eiwitten goed kloppen en door beslag spatelen. De mergblokjes door het beslag halen en onmiddellijk frituren in kleine pan op 180° tot ze krokant zijn. De beignets zo nodig bestrooien met peper en zout.

Waterkersolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flinke bos waterkers	1	
archaïdeolie	2	dl
teentjes knoflook	2	
peper en zout		

De helft van de waterkersblaadjes een tiental seconden blancheren en droogdeppen. In blender mixen met knoflook, olie, peper en zout. De andere helft is voor garnering.

Alkmaarse gort

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelgort	200	g
koksroom	2	dl
zout		

De parelgort in een ruime pan met flinke hoeveelheid gezouten water langzaam gaar laten koken en daarna afspoelen met koud water. De room laten inkoken tot de helft. De parelgort toevoegen en rustig laten indampen tot sausdikte (zoals risotto). Op het laatste moment de waterkersolie door de gort mengen.

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote zoetwatergarnalen (niet gekookt)	30	
olijfolie		

Pel de garnalen en verwijder alleen het darmkanaal als dit niet schoon is (meestal hoeft dit niet). De staartjes koel bewaren tot bakken. De staartjes vlak voor het opdienen circa één minuut in olijfolie goudgeel bakken.

De poussins

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poussins (piepkuikens)	5	
gevolgtefond	0.5	l
sjalotjes	5	
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
boter	250	gr.
peper en zout		

Verwijder de pootjes van de poussins. Verwijder met het uitbeenmesje het dijbotje. Vouw het vlees naar binnen waardoor een 'hammetje' ontstaat. Bestrooi pootjes met peper en zout. Verhit boter en olie en braad pootjes rondom bruin. Blus af met gevogeltefond. Stoof de pootjes vervolgens op heel laag vuur of afgedekt in een oven van 70°C in ongeveer 1 uur gaar. Vul zondig fond bij. Vul de poussins met ½ sjalotje en wat gehakte tijm en rozemarijn en een klontje boter. Peper en zout ze. Braad de poussins in boter/olie rondom in zeven minuten bruin. Keer regelmatig om en laat het langst braden op het dikkere gedeelte. Haal de poussins uit de pan en laat losjes afgedekt met alufolie een kwartiertje rusten. Zet het braadvocht apart. Snijdt de borstjes van de poussins (leg een poussin met het dikke gedeelte naar je toe en snij met een scherp puntig mes het vlees aan beiden zijden strak van het bot). Leg de filets op een bakplaat, besprenkel ze met gevogeltefond (van de pootjes) en wat braadvocht en gaar verder af de oven (zonder hete lucht). Let op dat ze niet te droog worden.

Linzen en peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon	1	l
tenen knoflook	2	
takje tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
rode linzen	600	g
peultjes	200	g

Maak de peultjes zorgvuldig schoon (beide kanten) en leg ze in ijswater. Breng de linzen in een brede pan met dikke bodem in 1 liter bouillon met rozemarijn, tijm en de klein gesneden knoflook aan de kook. Kook de linzen in enkele minuten beetgaar. Let op: bij te lang koken worden ze pap! Zet het vuur direct uit als ze mooi gaar zijn. Giet het kookvocht af en vang dit op. Blancheer de peultjes in gezouten kokend water ongeveer 4 minuten en spoel af met het ijswater. Snijdt ze mooi diagonaal en zet weg tot gebruik.

Sorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
perencoullis	400	gr.
citroen	1	
suiker	300	gr.
eiwitten	2	
poire-williams likeur	3	eetl.
water	1	dl
dextrose	50	gr.
poedersuiker		

Kook voor de siroop 300 gr suiker in $\frac{1}{2}$ dl water en laat afkoelen. Doe dan de rest van het water erbij. Vermeng de coullis met het sap van de citroen en de dextrose. Draai er vervolgens ijs van. Sla de eiwitten stijf. Meng het eiwit voorzichtig onder het ijs. Doe de massa in een kom. Voeg de poire Williams toe. Klop even met garde en zet het 1 uur in de diepvries. Haal 5 minuten voor serveren uit de diepvries.

Schouderstuk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schouderstuk bij voorkeur van het meritus rund; vrouwelijk wit/blauw	2.5	kg
uien	2	
winterwortels	2	
selderijstengels	4	
preien	2	

Maak het vlees goed en mooi schoon. Was het vlees zorgvuldig en dep het droog. Laat het op kamertemperatuur komen. Pak een pan met dikke bodem en niet groter dan noodzakelijk (beetje ruimte tussen vlees en wand, eventueel de creuset). Leg het vlees in koud water. Laat het water zeer langzaam warm worden. Houdt het tegen het kookpunt en schuim regelmatig af. Snij de ui, winterwortel, selderij en prei bruinise. Til het vlees op en leg de groenten onder het vlees. Laat alles zachtjes gaar koken (neem de tijd en let erop dat het vocht nauwelijks kookt).

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	10	
mierikswortel	1	
granny smith appels	7	
limoen	1	

Kook de aardappelen gaar en knijp ze door de pureeknijper. Rasp de schoongemaakte mierikswortel en de appels. Voeg 4 delen aardappel, 4 delen appel en 1 deel mierikswortel bij elkaar. Voeg een eetlepel limoensap erbij. Meng alles goed door elkaar. Hou het warm op 70°C.

Kwartelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	
azijn		
zout		

Breng gezout water aan de kook in een kleine pan. Voeg een eetlepel azijn toe. Maak met een lepel in het midden een draaiende beweging, zodat een kolk ontstaat. Pocheer hier het kwartelei door deze in de kolk te laten gleiden.

Lentegroente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos bospeen	1	
haricot verts	300	gr.
bietjes	2	
bosje lenteuitjes	1	

Schraap de bospeen mooi schoon totdat ze dun zijn en leg ze in koud water. Maak de haricot verts schoon en laat ze vocht opnemen in koud water. Maak de bietjes schoon en snijdt ze julienne. Maak de lente-uitjes schoon. Blancheer alle groenten (gescheiden) beetgaar.

KAAS Terrine van brie en bleu d'auvergne met port gelei en fries zwart brood

Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenbrie	250	g
bleu d' auvergne	250	gr.
rode port	6	dl
citroen	1	
blaadjes gelatine	7	

Leg de kazen koel (makkelijker te snijden). Week de gelatine 10 minuten in koud water. Verwarm 3 dl port met 1 theelepel citroensap. Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe aan de warme port en laat enigszins afkoelen. Voeg de rest van de port toe, laat afkoelen en geleren. Snij van de kaas de korstjes af en snijd zorgvuldig in plakjes van ca. ½ cm dik. Vet een kleine patévorm of terrine in. Leg op de bodem een laag goed aaneengesloten brie. Schenk er voorzichtig een laagje portgelei op. Laat in de koelkast opstijven. Dan een laagje Bleu d'Auvergne dan weer portgelei in koelkast opstijven enz. tot de kaas op is. De bovenste laag moet kaas zijn. Probeer de laagjes zo in te schatten dat alles op is. Zet de terrine in de koelkast om verder op te laten stijven. Haal de terrine tijdig uit de koeling om op kamertemperatuur te laten komen.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	5	el
hazelnootolie	1	el
frambozenazijn	2	el
mosterd (dijon)	1	tl
zout		
rucola	100	g

Leg de sla 15 minuten in ijswater. Sla de sla droog. Maak de vinaigrette en klop deze met de staafmixer lobbij. Haal de rucola door de vinaigrette.