

# 2007 mei

CCN Bunnik · Lente

---



## GEVULDE CALAMARIS EN ZEEWOLFFILET IN EEN GARNALEN-SAFFRAANSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine calamaris	30	
kleine gamba's	20	
zeewolffilet	300	gr.
olijfolie	5	el
laurierblaadjes	3	
gehakte sjalot	5	el
tomaten, in stukken gesneden	5	
teentjes knoflook	3	
peperkorrels	3	tl
witte wijn	1	liter
cognac	1/2	dl
draadjes saffraan	20	
slagroom	1/4	l
citroen, sap van	1/2	
peper en zout		
cocktailprikkers		
zeekraal	250	g
klontje boter		
tomaten ontveld en gehakt	2	
rivierkreeftjes	10	

**VOORBEREIDING VIS** - Inktvis schoonmaken: binnenste eruit, vlies eraf, tentakels afsnijden en bewaren voor de vulling. Zeewolffilet bijsnijden, het dikke gedeelte in repen van 2 centimeter breed snijden (3 per persoon). Afsnijdsels bewaren voor vulling. Gamba's pellen, darmkanaal verwijderen. Koppen en schalen bewaren voor saus. **SAUS** - 5 el olijfolie verhitten in pan, laurierbladeren aanzetten tot ze verkleuren en verwijderen. Gehakte sjalotjes, gehakte knoflook (3 teentjes), koppen en schalen van de gamba's, de in stukken gesneden tomaten en de peperkorrels toevoegen en aanfruiten. Afblossen met de witte wijn en ± 20 minuten op zacht vuur laten trekken. Zeef de saus, voeg de slagroom, de saffraan, ½ dl cognac, sap van een ½ citroen toe en kook in. **VULLING** - Gamba's, tentakels, afsnijdsels van de zeewolf, 4 teentjes knoflook, de gehakte peterselie, ½ dl cognac, sap van een ½ citroen, de eieren, peper en zout pureren in de keukenmachine. Het mengsel mag niet te vochtig zijn. Voeg evt. overtollig vocht toe aan de saus. Vul de inktvisjes m.b.v. een spuitzak voor ¾ (te vol kan betekenen dat de inktvis knapt). Sluit af met een cocktailprikker en zet koud weg. **CALAMARIS, ZEEKRAAL EN ZEEWOLF** - Stoof de inktvis op laag vuur gaar in de saus (± 10 min, de gaartijd is afhankelijk van de dikte). Houd inktvis warm en kook de saus in tot de gewenste dikte. Proef en breng op smaak met peper en zout. Blancheer de zeekraal. Kruid de zeewolf met peper en zout en bak de repen in wat boter. **PRESENTATIE** - Hoopje zeekraal midden op bord; ertegenaan om en om: de inktvis en de zeewolf. Saus erop en eromheen. Rivierkreeftje erbovenop. Gehakte tomaat erover.

**ASPERGEROOMSOEP MET BRIE**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte soepasperges	20	
runderschenkel	1	kg
blaadjes laurier	3	
geplette peperkorrels	12	
stukjes foelie	2	
speren prei	2	
winterpeen	1	
grote ui (met schil)	1	
bosje bladselderij	1	
water	3	l
olijfolie	1/2	dl
sjalotjes	6	
citroensap	1.5	el
room	3	dl
bloem	60	gr.
boter	50	gr.
voorgebakken stokbroden	2	
brie de meaux	350	g
boterballetjes of -krullen		
bosje peterselie	1/2	

**VOORBEREIDING** - Schil de asperges grondig, want anders kunnen er later vervelende miniem kleine vezeltjes in de soep blijven zitten. Snijd de ondereinden eraf. Snijd de asperges in stukjes en zet in koud water apart of blancheer ze enkele minuten in kokend water.

**RUNDERBOUILLON** - Neem van de peterselie voldoende af om 3 el te hakken. Zet de runderschenkels met de grof gesneden groenten, aspergeschillen en -uiteinden (ook van hoofdgerecht), kruiden en specerijen op met 3 liter koud water. Breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat zo lang mogelijk trekken. Passeer de bouillon door een fijne zeef. **SOEP** - Pel en snipper de sjalotjes. Laat de aspergestukje uitlekken. Verhit de olijfolie in een pan en sauteer hierin de aspergestukjes en de gesnipperde sjalotjes. Laat alles korte tijd garen, maar niet kleuren. Giet het citroensap erbij en vervolgens de bouillon. Laat een kwartiertje zachtjes trekken tot alles gaar is. Als de soep te dun gevonden wordt kan deze extra worden gebonden met een roux. Maak van boter en bloem een blanke roux, d.w.z. laat de roux niet kleuren. Giet al roerend steeds een pollepel bouillon bij de roux en laat binden. Voeg de room toe en laat de soep een minuut of vijf zachtjes doorkoken. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en indien gewenst wat suiker. **GARNITUUR** - Bak het stokbrood af en maak boterballetjes of -krullen. Snij de brie in 10 plakjes en zet deze vlak voor het uitserveren even onder de grill. **PRESENTATIE** - Verdeel de soep over voorverwarmde soepkommen. Garneer met gehakte peterselie. Leg er een plakje brie van onder de grill op, indien voor deze manier is gekozen.

Zet gesneden stokbrood en boter op tafel.

**TUSSENGERECHT** TERRINE VAN VERSE ZALM IN ZIJN KRUIDENFARCE MET GESLAGEN  
ZURINGROOM EN ASPERGES

---

## TERRINE VAN VERSE ZALM IN ZIJN KRUIDENFARCE MET GESLAGEN ZURINGROOM EN ASPERGES

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zalmzijde	1600	g
groene asperges	30	
clotted cream	50	gram
bosjes zuring	2	
peper en zout		
bosje kervel	1	
zalmafsnijdsel		
potje bieslook	1	
koksroom	500	g
eieren	2	
zout en peper		
visbouillonpoeder		
bosje zuring	1	
kleine terrines	2	
plakjes bladerdeeg	15	
droge bruine bonen	2	kilo
zalmeitjes	25	gram
kerstomaatjes (klein)	10	
citroen	1	

**ZALM EN ASPERGES** - Maak de zalm goed schoon; spoel droog. Snij van de zalmzijde 20 repen van 2 cm breed en op lengte van de terrines. Zet de afsnijdsels en de repen koud weg. Snij van de asperges de bovenstukjes af tot een lengte van 6 cm. Snijd ze in de lengte doormidden; pocheer ze en laat snel afkoelen. Zet apart. **CLOTTED CREAM** - Meng de clotted cream met 1 bosje fijn gesneden zuring. Breng op smaak met peper en zout en zet koud weg. **FARCE** - Neem de blaadjes af van  $\frac{3}{4}$  bosje kervel (bewaar wat voor de versiering). Hak de zalmafsnijdsels met de kervel en de bieslook en de zuring zeer fijn (processor). Meng er de koksroom en de eieren door, waarbij zoveel koksroom moet worden toegevoegd als nodig is (dus niet alle room er ineens bijdoen!). Breng op smaak (visbouillonpoeder; zout; peper). Druk de farce door een zeef of draai door de fijnste plaat van de passe-vite. Je kunt hem ook fijn draaien met de keukenmachine en dan door de blender doen. Doe over in een spuitzak met platte mond en zet koud weg. **VOORBAKKEN BLADERDEEG** - Bedek de bodem en de zijwanden van de terrines met plakjes bladerdeeg. Prik in met een vork om rijzen te voorkomen. Vul de terrine op met de droge bruine bonen. Bak nu voor op 170 °C gedurende 20-25 minuten (kijk regelmatig of die tijd correct is). Verwijder de bruine bonen en laat afkoelen gedurende 10 minuten. **MONTAGE TERRINE** - Vul de vorm, om en om met de zalmrepen (leg dunne einden op dunne einden om gelijkmatige dikte te krijgen) en de farce, zodanig, dat een dambordeffect wordt verkregen. Dus: onderste laag om en om zalm en farce en 2e laag farce op de zalm en zalm op de farce. enz. Dek de terrine toe met bladerdeeg, maar laat een gaatje open (schoorsteen), zodat de stoom tijdens het garen kan ontsnappen. Gaar de terrines in een op 180° C voorverwarmde oven in ongeveer 35 minuten. Los de terrines en snijd in plakken m.b.v

een elektrisch mes met steun van een paletmes. PRESENTATIE - Leg een plak van de terrine aan de voorkant van het bord. Leg rechtsboven 3 halve asperges in waaiervorm, iets onder de plak uit (kopje naar boven maar binnen de bordrand). Leg midden boven 2 quenelles van de geslagen kruidenroom in V-vorm en deponeer daarop in een rijtje wat zalmeitjes. Eventueel wat overgebleven snippers zuring daarvoor schicken. Links boven een kerstomaatje waarin een klein takje kervel is gestoken en daarvoor een partje citroen (met schil). Serveer lauw.

## TUSSENGERECHT GEKRUIDE RODE WIJN – VIJGENSORBET

---

### RODE WIJN-VIJGENSORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	7	dl
steranijs	3	
vijgen	10	
gedr. koriander	1.5	tl
suiker	225	g
muntblaadjes	10	
vanillesuiker	15	g
jeneverbessen	15	
kruidnagel	1	
kaneelstokje	1.5	
laurierblaadje	1	

Snijd 7 vijgen in vier parten en houd de overige heel. Doe de vijgen (hele en partjes) en alle ingrediënten voor de sorbet in een pan en laat ze circa 15 minuten op een laag vuur trekken. Haal de hele vijgen uit de pan en bewaar deze voor de garnering. Zeef het overige mengsel en laat dit afkoelen. Draai de sorbet op in de ijsmachine. Leg twee bollen sorbetijs in grote coupes. Verdeel de hele vijgen in partjes en leg een partje als garnering op het ijs. Steek tussen de ijsbol en het vijgenpartje een blaadje mint.

**TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES EN EEN PARMEZAANS KLETSKOPJE**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	0.5	teen
pijnboompitten	20	g
basilicum (gewogen met de steeltjes er aan)	20	g
parmezaanse kaas	2	el
olijfolie	0.6	dl
zout		
krielaardappelen	700	g
takjes rozemarijn	5	
witte asperges	800	g
zeezout		
sjalotjes	2	
rode wijn	2	dl
lamsfond	4	dl
boter	50	g
platte peterselie, gehakt	3	el
port		
tijmblaadjes	1	el
rozemarijnblaadjes	1	el
geraspte parmezaanse kaas	100	g
lamsfilet	1000	g
stuk varkensnet	1	

**PESTO** - Maak de pesto door de knoflook, pijnboompitten en basilicumblaadjes fijn te malen in de keukenmachine. Roer er de geraspte kaas door en klof beetje bij beetje de olijfolie erbij. Maak op smaak met zout. **PUREE EN ASPERGES** - Was de aardappelen en kook ze 10 min. in gezouten water. Bestrooi de aardappelen met gehakte rozemarijn, druppel er wat olijfolie over. Doe de aardappels op een bakplaat en zet 40 min. in de op 160 graden voorverwarmde oven. Bestrooi ze na het bakken met wat zeezout. Houd warm. Schil de asperges en kook ze beetgaar. Houd ze warm. **SAUS** - Snipper de sjalotjes en fruit ze in een klein klontje glazig. Voeg de wijn en lamsfond toe en kook het vocht in tot de gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met port, peterselie en zout. Klof op het laatste moment de in klontjes verdeelde resterende koude boter door de hete saus. **KLETSKOPPEN** - Snijd de tijm en rozemarijn fijn en meng met de parmezaanse kaas. Schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier belegde bakplaat en bak de kletsoppen in de op 195 C voorverwarmde oven in ca. 6 minuten goudbruin. **LAMSFILETS** - Smeer de lamsfilets in met de pesto, leg ze op elkaar en wikkel het vlees in het stuk gespoeld varkensnet. Bak de lamsfilet in hete boter rondom aan en mooi rosé. Laat het vlees, gewikkeld in aluminiumfolie even rusten en snijd er vervolgens tournedos van. **PRESENTATIE** - Maak het bord mooi op met de de lamstournedos, de eventueel bijgesneden, asperges en de aardappeltjes. Schep de saus over de tournedos en leg de kletskep op het vlees.



## APPEL/PRUIMEN GRATIN MET CITROEN/YOGHURT IJS EN KANEELCRACKERS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
boter	100	g
basterdsuiker	100	g
eieren	3	
gedroogde pruimen zonder pit	10	
calvados	50	ml
zoete appels	750	g
boerenjongens	250	g
brandewijn van de boerenjongens	10	el
suiker	30	g
kaneelpoeder	1	theel.
paneermeel		
patisseriebloem	150	g
gemalen amandelen	80	g
pistachenoten	80	g
volle yoghurt	5	dl
slagroom	3.5	dl
citroen, sap van	2/3	
poedersuiker	150	g
volle melk	0.5	dl
gesmolten boter	60	g
kaneel	1	theel.
melk	0.5	l
vanillestokjes	2	
mespuntje zout		
maizena	15	g

**KAPSEL GRATIN** - Verwarm eieren en suiker tot 37C. Luchtig kloppen. Verwarm de boter en roer het luchtig door het ei/suiker mengsel; niet meer kloppen. Spatel de bloem erdoor en laat het afkoelen. Leg bakpapier op een bakplaat en strijk hierop het mengsel dun uit. Afbakken in 50 min. op 160C. Bestrijk de binnenkant van 10 metalen ringen met boter en bloem. Steek met de ringen een rondje uit de kapselplaat. Zet de ringen, met onderin het kapsel, op een met bakpapier beklede ovenplaat. **PRUIMEN** - Halveer de pruimen en laat een flinke poos weken in warme calvados. Schil de appels en rasp ze (geen klokhuis) en meng de appel met de boerenjongens, brandewijn, suiker, kaneel en paneermeel (voeg zoveel paneermeel toe, tot de massa niet meer te vochtig is). **GRATIN (KRUIMELDEEG)** - Maal eerst de noten fijn in de magimix, voeg daarna de suiker en de boter toe en maal verder tot een fijne massa. Doe de massa in een kom en voeg dan de bloem toe en kneed het tot een los kruimeldeeg. Schik de halve pruimen dakpansgewijs op het kapsel in de ringen. Schep appelmengsel op de pruimen, tot ½ cm onder de rand, en goed aandrukken, daarna met het kruimeldeeg afvullen dit ook

iets aan drukken. Afbakken op 170C in de oven, ongeveer 30-40 min. IJS - Laat de yoghurt eerst even iets uitlekken in een doek. Meng daarna de ingrediënten en draai er in de ijsmachine ijs van. CRACKERS - Meng de ingrediënten en smeer het mengsel dun uit op een bakplaat met bakpapier, afbakken op 190C gedurende 6-8 min. Af laten koelen en in grove stukken breken. VANILLES AUS - Roer de eieren, de maizena en suiker door elkaar. Breng de melk met iets zout aan de kook en laat het gespleten vanillestokje erin meetrokken. Giet al roerend de hete melk bij het eiermengsel, breng de saus weer aan de kook om te laten binden. Afdgedekt met folie laten afkoelen. PRESENTATIE - Druk de gratin uit de ring op het bord, leg er een bolletje ijs naast en schenk iets vanillesaus bij de gratin. Steek enkele stukken crackers in het ijs.