

2008 januari

CCN Bunnik · Winter

Tompouce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	0.5	pak
eigeel uit pak		
nori	5	vellen
fries roggebrood	0.5	pakje

Verkruiemel het roggebrood en droog in de oven. Leg 1 vel filodeeg op de werkbank en smeer deze in met eigeel, bestrooi met het gedroogde verkruiemelde roggebrood, dek af met een met eigeel ingesmeerd vel filodeeg; smeer de bovenkant weer in met eigeel en leg hierop een norivel. Dek af met een met eigeel (aan de binnenkant) ingesmeerd vel filodeeg. Uitsnijden op de maat van 8 cm Ø (steker), 2 rondjes complete filodeegbodems per persoon. Bewaar de bereide filodeegbodems onder een droge theedoek tot ze allemaal klaar zijn. Bak de filodeegbodems op 180°, 8 - 10 minuten. Blijf er bij staan i.v.m. snel verbranden!

Haringtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	5	
mayonaise	1	el
notenolie		scheutje
sap van	0.25	limoen
brunoise van granny smith	0.5	
zaanse mosterd	1	tl
wasabi	0.25	tube
sjalotje gesnipperd	1	
fijne brunoise van augurk	2	el
bieslook	1	el
zout		

Snijd de haringen tot tartaar en houdt apart. Meng de overige aangegeven ingrediënten en breng op smaak. Voeg nu de haringtartaar toe. Zet koel weg.

Cheesecream

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas geraspt	50	gr.
ricotta	50	gr.
crème fraîche	300	gr.
citroensap		
knoflook zonder de groene kern	1	teen
druivenpitolie	1	dl
wasabi	1	tube

Kaas, ricotta, citroensap, knoflook, zout, peper en wasabi glad draaien. Druivenpitolie in een straaltje langzaam toevoegen. Let op dat het niet gaat schiften. Dan als laatste de crème fraîche doorspatelen. Let op: niet in de machine anders gaat het schiften.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
shisopurper	0.5	bakje
daikoncross	0.5	bakje
sesamzaad		
bieslook	0.5	bosje
kappertjes	1	potje
wasabipuntjes		
roze gember	30	stukjes

Breng op de 1e filodeegbodem de haringtartaar aan. Afdekken met de tweede filodeegbodem en de bovenkant besmeren met de cheesecream. Dresseer op de cheesecream: geknipte shisopurper, geknipte daikon, gebruint sesamzaad, bieslook, kappertjes, enkele stipjes of puntjes wasabi en de roze gember.

Paprikasoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krachtige gevogeltebouillon	1.5	l
gele paprika's	4	
rode paprika's	4	
groene paprika	1	
koenjit	1	tl
tandoorikruiden	1	tl
sjalotten	4	
boter	50	gr.
gedroogde tijmblaadjes	2	tl
citroensap	1	el
allesbinder		
crème fraîche	2	dl
peper en zout		

Snijd de paprika's in vieren, verwijder zaadlijsten en leg de kwarten op een bakplaat onder de hete grill tot er zwarte blazen op staan. Doe de paprika's een half uurtje in een plastic zak. Hou de drie kleuren paprika's apart. Verwijder de velletjes van de paprikakwarten en snij in blokjes. Zet de groene blokjes apart voor garnering. Pel en snipper de sjalotten en verdeel in tweeën. Fruit gele en rode paprikablokjes apart met elk de helft van de sjalotjes in boter. Voeg aan elk een scheut bouillon toe, tijm en citroensap. Voeg aan de gele paprika's een theelepel koenjit toe en aan de rode paprika's een theelepel tandoorikruiden. Breng beide aan de kook en laat een tijdje trekken. Pureer de soepen met de staafmixer. Passeer door een fijne bolzeef en doe terug in de pannen. Voeg aan elk de helft van de rest van de bouillon toe. Bind de soepen iets met allesbinder tot ze licht hangend zijn. Roer door elk de helft van de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog iets verder op kleur met koenjit, resp. tandoorikruiden.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons ø 2,5 cm	20	
zwarte imitatiekaviaar	0.5	potje
bildstar	250	gr.
warme melk	0.5	dl
zout peper nootmuskaat		

Maak de kastanjechampignons schoon en verwijder de steeltjes. Blancheer de hoedjes en laat uitlekken. Schil de aardappelen en kook deze gaar en pureer ze vervolgens met de pureeknijper. Pureer de groene paprikablokjes met een scheutje warme melk. Meng beide puree's tot een stevige, niet te natte puree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Verwarm vlak voor het uitserveren de puree op in de magnetron en doe het in een spuitzak. Warm de soepen goed door en vul de champignonhoedjes met een lepeltje kaviaar.

Presentatie

Knip een puntje van de spuitzak met puree en spuit dwars over de soepborden een S-vormige streep. Doe elk van de soepen in een maatbeker en giet aan beide zijden van de S één van de kleuren soep. Leg in elke soep een gevuld champignonhoedje.

Snijbiet en tongrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets	10	
snijbiet	400	gr.
boter	60	gr.
blanke fond	5	dl
parmezaanse kaas	100	gr.
wortel	100	gr.
kurkuma		
tijm	10	takjes
peper en zout		

Snijd de bladeren van de snijbiet in smalle reepjes. Zet de bladeren aan in de boter met de kurkuma, zodat ze de kleur van de kurkuma aannemen. Giet de blanke fond erbij en laat enkele minuutjes zachtjes koken tot beetgaar. Snijd de wortel in brunoise en kook beetgaar. Zet weg tot gebruik. Strooi de Parmezaanse kaas op een bakmatje en verhit in een oven van 180 °C tot het mooi kleurt. Laat afkoelen en breek in kruimels. Bestrooi de tongfilets met peper en zout. Rol de filets op met een takje tijm en zet vast met een prikker. Verwarm de filets in een oven met stoom en een temperatuur van 80 °C gedurende 3 minuten. Haal de snijbiet uit de fond, laat deze uitlekken en vermeng met de wortelbrunoise. Verwarm het mengsel vervolgens in wat boter en breng op smaak.

Presentatie

Leg wat snijbiet op het midden van een warm bord, zet daar een tongrolletje op en bestrooi met de Parmezaanse kaas.

Papaja-limoensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	gr.
water	400	ml
limoenen zeste en sap	2	
rijpe geelgroene papajas	2	

Los de suiker op in het water en breng langzaam aan de kook. Voeg de limoenzeste toe en laat ca. 5 min. pruttelen. Haal de pan van het vuur en laat de inhoud geheel afkoelen. Schil de papaja's en snijd deze in ruwe brokken. Bewaar de zwarte pitjes voor de garnering (ze zijn eetbaar maar opmerkelijk scherp). Voeg het limoensap aan de papaja's toe en maak er puree van in de blender. Zeef de suikersiroop en verwijder de zeste. Roer er de papajapuree door en draai er in de sorbetiere ijs van.

Amandel tuilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	gr.
eiwitten	2	
poedersuiker	70	gr.
bloem	50	gr.
amandelschaafsel	50	gr.

Laat de boter zacht worden. Sla de eiwitten stijf en voeg na 4 min. de suiker toe. Meng er daarna het meel, de boter en de amandelen door. Doe op een bakmat een theelepels beslag. Laat de koekjes uitlopen tot ca. 6 cm doorsnede. Bak er niet meer dan 3 tegelijk in verband met het vormen. Bak ze ca. 5 min. af in een voorverwarmde oven van 200° C. De koekjes moeten geheel goudbruin zijn maar wel nog zacht. Druk de koekjes in een schaalte, maak er bakjes van, laat afkoelen en stevig worden.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
papaja		
limoen		
papajapitten		

Plaats 1 bakje/tuille op een klein bord en doe in elk bakje een bolletje ijs. Snijd de papaja in dunne schijven en leg op elk bordje een schijfje. Doe dit ook met de limoen. Strooi er wat zwarte papajapitjes omheen en dien op.

HOOFDGERECHT EENDENBORST MET KANEEL, MET EEN ZOETZUUR VAN MANGO, VENKEL EN ANANAS

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse vijgen zwarte of paarse	10	
honing	50	gr.
rode port	200	dl
rode wijn bellet	300	dl
eendenfond	400	dl
vanillestokje gespleten en uitgekraapt	1	
kaneel poeder	6	gr.
zeste van bloedsinaasappel	10	gr.

Was en droog de vijgen en snijd ze in (om ontploffen te voorkomen tijdens het koken). Breng de honing aan de kook in een pan, blus af met de port en de rode wijn. Meng er de jus (fond) door en voeg resp. de vanille, de kaneel en de zeste van sinaasappel aan toe. Breng aan de kook en laat 1 uur trekken op de waakvlam of de elektrische pit. Pocheer vervolgens de vijgen in de saus, tegen de kook aan gedurende 30 minuten. Haal de vijgen uit de saus en reduceer het vocht op een laag vuur tot het gaat hangen. Bewaar de gekookte vijgen.

Zoetzuur

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango vers	500	gr.
ananas vers	500	gr.
venkel	500	gr.
witte wijn	450	gr.
kristalsuiker	150	gr.
bloedsinaasappel 1 cm dik	2	schijven
citroen 1 cm dik	2	schijven
kruiden steranijs venkelzaad sechouan peper	2	gr.
verse gember	30	gr.
witte azijn	30	gr.
peper en zout		

Schil de mango en de ananas en snijd in 1 cm dikke plakken. Snijd de mango in blokjes van 1 x 1 cm en de ananas in driehoekjes (1x1x1cm). Trek de venkel in lamellen. Blancheer de venkellamellen 5 minuten, haal ze uit het vocht, breng ze op smaak en zet ze apart. Verwarm de witte wijn met de suiker en voeg de sinaasappelschijven en de citroenschijven toe. Dan de kruiden toevoegen; evenals de geschilde gember en de witte azijn. Breng het mengsel aan de kook en laat het daarna 30 minuten trekken op de waakvlam of de elektrische pit. Verdeel het mengsel in 3 gelijke delen. Kook de venkel in één deel en pureer tot een gladde puree. Kook en glaceer in de twee andere delen, respectievelijk de stukjes ananas en de stukjes mango (als de mango erg rijp is, dan niet pocheren maar het warme vocht er alleen bijgieten). Zet weg.

Eendenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
magrets van eend à 200 gr	5	
peper en zout		

Snijd de magrets mooi bij en snijd (het vel) kruislings in. Licht peperen en zouten en zet weg. Braad ze rosé, tot 55°C kerntemperatuur. Laat ze rusten onder aluminiumfolie (maximaal 5 minuten). Snijd ze verticaal in 4 stukken bij het uitserveren (punten wegsnijden).

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten gebruneerd	32	
halve hazelnoten gebruneerd	32	
halve pistachenoten gebruneerd	32	
gebroken saffraan	1	el
pistacheolie		
foelie	10	schillen
fleur de sel		

Neem warme langwerpige borden. Dresseer rechtsmidden op het bord een quenelle venkelpuree; zet daarop een schil foelie en leg daaromheen een paar blokjes zoetzure mango en zoetzure ananas. Strooi hierover wat van de gebroken saffraandraadjes. Deponeer de gebruneerde noten- en pittenmelange om het fruit. Leg dan linksmidden, onder elkaar, 2 stukken eendenborst (rode vleeskant boven) en strooi daarop wat korreltjes fleur de sel. Leg geheel links naast het vlees een gepocheerde vijg. Trek met een kwast wat van de gereduceerde vijgensaus tot een verticale streep tussen het fruit en het vlees. Druppel wat pistacheolie om het vlees en draai wat peper over de linker bordhelft.

Peperkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	500	gr.
tarwebloem	250	gr.
roggebloem	250	gr.
bakpoeder	15	gr.
anijs in poedervorm	10	gr.
gemalen kaneel	10	gr.
kruidnagelen gemalen	3	
gementerpoeder	0.5	tl
sinaasappels	2	
citroenen	2	
suiker	200	gr.
water	2	dl
boter	100	gr.
sinaasappelmarmelade	100	gr.

Haal met de zesteur de schillen van sinaasappels en citroenen. Verwarm suiker met water en voeg de zestes toe. Laat zachtjes inkoken totdat de zestes voldoende suiker hebben opgenomen. Haal uit het vocht en droog ze goed af. Voor de peperkoek: Voeg alle ingrediënten samen en stort de massa in een vooraf beboterd cakeblik. Bak in oven op een temperatuur van 180 °C gedurende 20 minuten. Verlaag de oventemperatuur daarna tot 170 °C en bak verder gedurende 60 minuten. Controleer met lange prikker of hij voldoende gaar is.

Bavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kaneelstokje	1	
volle melk	250	gr.
eigelen	4	
suiker	55	gr.
gelatine	5	blaadjes
slagroom	250	gr.
peperkoek 4 cm	10	schijfjes

Week de gelatineblaadjes in koud water. Laat het kaneelstokje trekken in de verwarmde melk. Voeg de eigelen toe en de suiker en verwarm au-bain-marie tot 83 °C. Zeef de verkregen crème en voeg de gelatineblaadjes toe. Klop de slagroom stijf en voeg toe aan de crème. Knip uit harde plasticvellen (Rhodoïd) 5 cirkels van 20 cm. Knip deze cirkel in twee delen en vorm van elk deel een pyramide. De basis moet 4 cm zijn. Niet deze vormen vast, vul met de bavarois en dek af met een rondje peperkoek. Vul de vormen en zet koud weg in een flute.

Tuilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	120	gr.
fijne kristalsuiker	100	gr.
slagroom	60	gr.
eiwit	60	gr.
dillezaad	10	gr.
kruidnagel	10	gr.

Vermeng de bloem met de suiker. Vermeng de slagroom met de eiwitten. Voeg beide mengsels samen en strijk uit op een silpat in de vorm van een rechthoek (van 5 bij 10 cm.) met behulp van een lepel. Maak eventueel een sjabloon van een stukje karton. Bestrooi met het dillezaad en de kruidnagel. Bak in een oven op 170 °C gedurende ongeveer 6 minuten. Onmiddellijk na het bakken de dan nog zachte tuille op een ronde vorm met de kruidenkant naar beneden tot halfrond vormen en af laten koelen.

Crème anglaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
vanillestokje	1	
eigelen	8	
suiker	110	gr.

Breng melk aan de kook met een opengesneden vanillestokje en laat gedurende 10 minuten trekken. Haal van het vuur en voeg eigelen en suiker toe. Verwarm au bain marie tot 83 °C en klop zorgvuldig op tot massa is gebonden. Zeef de massa en laat afkoelen tot gebruik.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peperkoek 8 cm	10	schijfjes
crème anglaise		
gemalen kruidnagel		
kaneelsuiker		

Plaats een rondje peperkoek van 8 cm doorsnede op een bord en bedek met de tuille met de kruidenkant naar boven. Demonteer de bavaroisvormpjes en plaats op de tuille. Sprenkel de crème anglaise rondom het geheel. Bestrooi het geheel met wat gemalen kruidnagel en de randen van het bord met wat kaneelsuiker. Tip: Maak het bord pas op aan tafel om gevaar van omvallen te voorkomen.