

# 2008 februari

CCN Bunnik · Winter

---

## Marshmallows

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosestroop	25	gr.
gelatine	5	bladen
eiwitten	2	
sojasaus	2,5	tl
suiker	250	gr.
poedersuiker		
maïzena		

Week de bladen gelatine in koud water. Knijp na 10 minuten de gelatine uit en los de gelatine au bain marie voorzichtig op. Vooral niet laten koken! Klop de eiwitten met de mixer op tot schuim. Breng de suiker met 85 gram water aan de kook. Voeg de glucosestroop toe en verwarm tot 125°C. Giet de hete suikerstroop in een dunne straal op het eiwitschuim terwijl de mixer draait. Voeg vervolgens de opgeloste gelatine en de sojasaus al roerende toe. Mix nog 5 minuten goed door. Bekleed de bodem van een bakblik met bakpapier en bestrooi dit met het mengsel van poedersuiker en maïzena (1:1). Verdeel het iets afgekoelde maar nog warme schuim over dit bakblik. Strijk de bovenkant glad en bestrooi met poedersuiker/maïzena. Laat het goed afkoelen.

## Brickdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	3	plakken
boter		

Steek rondjes van 6 cm diameter uit het brickdeeg en bestrijk met geklaarde boter. Bak en kleur het deeg tussen siliconenmatten in de oven op 190° gedurende 5 minuten.

## Avocadovulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado's	2	
noordzee krabvlees	1	blikje
olijfolie	8	el
limoensap	1	el

Snijd vlak voor het serveren het vruchtvlees van de avocado in brunoise en meng met het krabvlees. Breng op smaak met olijfolie en limoensap.

## Basilicummayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
scherpe dyon mosterd	1	el
citroensap	2	el
arachideolie	3	dl
zout en versgemalen peper		
basilicum	1/4	bosje

Meng eidooiers, mosterd, peper en zout. Dit mengsel opkloppen en wat citroensap toevoegen. Voeg steeds kloppend 1 el olie druppelsgewijs toe. Als dit bindt weer wat citroensap en olie toevoegen. Rest van de olie al kloppend toevoegen. Op smaak brengen met peper en zout. Alternatief: Doe alle ingrediënten in een hoge en smalle beker. Zet de Braun staafmixer in de beker. Draai op hoge snelheid en haal daarbij de mixer een paar keer op en neer. Meng met de staafmixer klein gesneden basilicumblaadjes door de mayonaise.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kiemplantjes	1	doosje

Begin niet te vroeg, na de afwerking onmiddellijk serveren! Druk met de ronde steker (6 cm) een rondje marshmallow uit en plaats dit op het uitgestoken plakje brikdeeg. Vul de ring af met de avocadovulling en leg bovenop een rondje brikdeeg. Daarop de mayonaise en garneer boven op elke sandwich enkele rode kiemplantjes.

### Lamsrugfilet met witte boontjes en borage cress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilet van 30 gr	10	st
witte boontjes van 350 gr	2	potten
boter	50	gr.
olijfolie	50	gr.
platte peterselie	1/2	bosje
blanke fond	3	dl
koksroom	200	gr.
borage cress	50	gr.
veldsla	50	gr.
peper en zout		

Hak de peterselie fijn en stoof gaar in wat boter. Voeg de witte boontjes en de blanke fond toe. Maak even warm op een laag vuur. Giet de boontjes af, maar bewaar het kookvocht. Kook het kookvocht in met de room en de borage cress tot een licht gebonden saus. Braad de lamsrugfilet kort aan in wat boter en olie en laat even rusten. Breng op smaak met wat peper en zout. Doe de boontjes in een rond schaalpje en voeg wat saus toe. Dresseer daarop de lamsrugfilet en wat veldsla. Serveer uit tesamen met de gevogelteballotine op een groot bord.

## Gevogeltestotijn met ruola kress

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
maïskipfilet	400	gr.
flageolets van 850 gram	1	blik
kalfsfond	3	dl
kervel	1/3	bosje
boter	50	gr.
eieren	2	
slagroom	3	el
paneermeel	1	el
ruola kress	40	gr.
gevogeltestof (fles)	1/2	el
schorseneer	1	
peper en zout		

Hak de kervel fijn en voeg flageolets en kalfsfond toe. Breng op smaak en houd warm. Draai in de keukenmachine, waarvan de bak eerst enige tijd in de vriezer heeft gestaan een farce van de in stukjes gesneden kipfilet, de ruola kress, de slagroom en andere ingrediënten. Rol de farce in folie tot een rol met een diameter van 3,5 cm. Stoom de rol farce bij een temperatuur van 100 °c gedurende 10 minuten. Snijd de schorseneer in zeer dunne linten en frituur op 170 °C. Doe de uitgelekte flageolets in een rond schaalje. Snijd de ballotijn in tranches en leg op de boontjes. Decoreer met een lint van gefrituurde schorseneer. Serveer uit tesamen met de lamsrugfilet op een groot bord.

## Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
nekken en vleugels	250	gr.
kippenkarkassen	250	gr.
water	1,5	l
groenteboeket (wups)	50	gr.
tijm	1	snufje
gekneusde peperkorrels	2	
laurierblad	1	
foelie	3	blaadjes
peterseliestelen	2	

Blancheer de kipdelen en spoel daarna af met warm water. Doe de geblancheerde kipdelen met water in een grote pan en zet de pan op hoog vuur. Verhit tot 95°C, zodat het water net wat borrelt. Schuim het vocht enkele malen af, zodat alle schuim verdwenen is. Voeg het groenteboeket en de kruiden toe. Laat de bouillon 2 uur trekken. Gooi de bouillon door een zeef, zodat alle vaste bestanddelen verdwenen zijn. Zeef de soep door een natte passeerdoek.

## Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe rode bietjes	1,2	kg
bietensap	2,5	dl
bleekselderij	2	stengels
winterpeen	1	
uien	500	gr.
knoflookteentjes	2	
kippenbouillon (zie recept hierboven)	1	l
tomaten	4	
laurierblaadjes	2	
peterselie	1	tak
kruidnagels	2	
gekneusde peperkorrels	4	
koffiefilter	1	
keukentouw		

Direct mee beginnen! Snijd de rauwe geschilde rode bieten, de geschilde winterpeen en de stengels bleekselderij in grove repen. Ontvel de tomaten, haal de zaadjes eruit en snijd ze in stukjes. Pel de uien en snijd in ringen, pel de knoflookteentjes en hak fijn. Fruit de uiringen en de fijngehakte knoflookteentjes licht aan. Voeg bieten, wortel en bleekselderij toe en bak ze met de ui 5 minuten mee. Blus af met de kippenbouillon. Voeg de stukjes tomaat erbij. Maak m.b.v. een koffiefilter en een touwtje, de laurierblaadjes, het takje peterselie, de kruidnagels en de gekneusde peperkorrels een kruidenbultje en voeg deze toe aan de bouillon. Breng het geheel aan de kook en laat zo lang mogelijk op laag vuur zachtjes pruttelen. Verwijder het kruidenbultje en voeg het bietensap toe. Breng nog heel even aan de kook en passeer door een zeef. Bewaar garnituur en bouillon apart van elkaar.

## Snoek-zalmrolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe zalmfilet	300	gr.
stukjes snoekfilet	600	gr.
koksroom	2	dl
eiwit	150	gr.
knoflook	1	teentje
serehpoeder	1	el
nori	3	vellen
zwarte peper en zout		
crème fraîche	300	gr.

Doe knoflook, serehpoeder, snoek, peper, zout en de eiwitten, in de mengkom van de keukenmachine. Maak hiervan een gladde massa. Hoe kouder de ingrediënten in de mengkom gaan hoe beter het eindresultaat. Doe de room erbij en clutter het geheel tot de room vermengd is. Doe dit niet te lang, want dan schift de boel. Maak een proefje: gaar een klein bolletje van de farce in kokend water. Proef en beoordeel of er wel of geen smaakstoffen toegevoegd moet worden. Doe de vulling in een spuitzak. Leg een lang stuk plastic folie op de werkbank. Leg daarop, in een rechte lijn aan elkaar gesloten, de vellen nori. Spuit de farce in de lengte op de norivellen. Laat wel in de lengte aan de randen een stukje nori onbedekt. Doe er folie overheen en rol met de deegroller erover zodat er een dunne laag ontstaat. Haal bovenste laag folie eraf. Leg in het midden op de laag farce en over de lengte de stroken rauwe zalm. Rol de nori op in de lengte en maak m.b.v. folie er een strakke rol van. Stoom de rol in zijn plasticfolie gaar in de stoompan. Laat de rol afkoelen. Warm de bouillon op op het gas en de garnituur in de magnetron goed door. Trancheer de snoek-zalmrol in kleine plakjes en warm ook deze even op in de magnetron. Doe in het midden van een warm diep bord, m.b.v. een metalen ring, een bergje warme groentegarnituur. Leg daarop een warm plakje snoek-zalmrol. Doe als laatste de hete bietenbouillon op het bord. Serveer er eventueel apart een eetlepel crème fraîche bij.

## Hertenbiefstukjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenbiefstukjes ca. 100 gr per stuk	10	st
parmaham	10	plakken
verse kruiden: salie, rozemarijn, mint, peterselie, bieslook	125	gr.
pijnboompitten	125	gr.
olijfolie		
peper en zout		

Snijd de verse kruiden zeer fijn en meng ze met elkaar en voeg zout en peper toe. De pijnboompitten in een doek pletten en vervolgens vermengen met de fijngesneden kruiden. Vervolgens de parmaham in julienne snijden. Snijd de hertenmedaillons voorzichtig open, maar niet helemaal door. Leg de reepjes parmaham netjes in de hertenmedaillons en wel zo dat de Parmaham er aan bijna alle kanten uitsteekt. Hierna de hertenmedaillons insmeren met olijfolie en kort (ca. 4 minuten) bruin bakken in olijfolie. Als ze mooi bruin zijn de medaillons uit de pan nemen en vervolgens omwentelen in het mengsel van verse kruiden en pijnboompitten. Daarna de medaillons terugleggen in de pan en kort afbakken in de olijfolie.

## Groentenbrunoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	grote
gele paprika's	2	grote
courgette	2	grote
prei	2	grote
peper en zout		

Snijd de paprika's, de prei en de courgette in een ragfijne brunoise (doppelsteentjes van ca. 1,5 mm.). Deze met elkaar vermengen en op smaak brengen met wat zout en peper. Gelijktijdig met het afbakken van de medaillons, de brunoise kort in hete olijfolie gaar bakken.

## Eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	60	gr.
knoflook	2	tenen
olijfolie		

Het eekhoortjesbrood in lauw water zetten en ongeveer 20 minuten laten weken. Daarna afspoelen, laten uitlekken en afdrogen met keukenpapier. Vlak voor het opdienen het eekhoortjesbrood en de verse knoflook kort gaar bakken in de olijfolie.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aceto balsamico	3	tl

De brunoise van groenten in een kring in het midden van het bord leggen. De hertenmedaillons uit de pan nemen en in het midden van de brunoise dresser. Leg het eekhoortjesbrood met gelijke tussenruimtes om de groentebrunoise heen. Druppel met en theelepels een druppel Aceto Balsamico in het midden van de tussenruimtes van het eekhoortjesbrood.

**KAAS** Sainte-Maure de Touraine, wortelmousseline met honing en tuile van aubergine

---

## Wortelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	60	gr.
boter	50	gr.
worteltjes	1000	gr.
honing	100	gr.
witte peper		

Hak de sjalot fijn en snijd de wortels in kleine stukjes. Smoor de fijngehakte sjalot met wat boter en voeg de in stukjes gesneden wortel toe. Kruid flink met witte peper en voeg 100 gram honing toe en bak het vervolgens met een deksel op de pan gaar. Draai vervolgens in de blender tot een fijne mousse. Zorg dat je niet teveel vocht gebruikt, toevoegen kan altijd nog.

## Tuile van aubergine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	500	gr.
honing	60	gr.
suiker	120	gr.
water	200	gr.

Was de aubergine en snijd op de snijmachine in de lengterichting in fijne plakjes. Voor de aubergine is 1 plak per persoon nodig. Pocheer zachtjes in water, honing en suiker. Droog de schijven op een silpat op 130 °C gedurende ongeveer 45 minuten.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
saint-maure de touraine(aoc)	250	gr.
honing		
eetbare bloemen	10	st

Dresseer een quenelle wortel aan de ene zijde van het bord en aan de andere zijde een tranche van de kaas. Steek een tuile recht op in de wortel en de kaas. Besprenkel het geheel met wat honing en decoreer met het bloemetje.