

# 2008 maart

CCN Bunnik · Lente

---

## VOORGERECHT Paling met sake en rettich

---

### Dashibouillon en rettich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	10	dl
kombu (vers of gedroogd zeewier)	10	cm
bonito bouillon poeder (japanse tonijnbouillon poeder)	40	gr.
rettich of daikon	15	cm
sojasaus (kikoman)	2	el
japanse kookwijn (mirin)	4	el

Snijdt de Kombu in stukken. Meng alle ingrediënten. Breng ze aan de kook en neem dan van het vuur. Schil de rettich en steek in mooie ronde plakken van 1,5 cm dikte. Breng de dashibouillon aan de kook en kook de rettich hierin gaar. Laat de bouillon circa een ½ uur trekken. Giet hem door een fijne zeef (deze bouillon is in de vriezer 3 maanden houdbaar).

### Paling met sake en rettich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse palingen (gefileerd maar met vel)	2	
kooksake	2	dl
peper en zout		

Verwarm de oven voor op 200° C. Leg de paling met de velkant naar beneden in de oven op een stuk bakpapier en bestrooi met peper en zout. Bak de paling 2 minuten en besprenkel met de helft van de sake. Bak nog 2 minuten en besprenkel met de rest van de sake. Bak tenslotte nog 2 minuten (6 minuten totaal). Haal de paling uit de oven en ontdoe hem direct van het vel.

### Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sprietjes bieslook	10	

Snijd de paling in mooie stukken van 5 cm lengte. Doe hetzelfde met de bieslook. Serveer een stukje paling op een schijfje rettich. Druppel een beetje dashibouillon over de paling en om de paling. Zet een verwarmd borrelglasje met een beetje bouillon ernaast. Leg op de paling twee spietjes bieslook.

## Witlof en eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets (samen max. 500 gr.)	2	
honing (miele)	3	dl
sojasaus (kikoman)	3	dl
zoet/zure saus (sweet chili)	3	dl
stronken witlof	5	
fijne kristalsuiker	2	el
rode wijnazijn	2	el
water	5	dl
truffelpasta	3	tl
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 60 graden. Neem de eendenborst en kerf de vetkant kruislings in tot op het vlees. Bak het vlees op de vetkant in wat olijfolie aan totdat het net is dichtgeschroeid (kort!) en daarna nog kort omgekeerd braden. Haal de filets uit de pan. Meng honing, soja en sweet chili (marinadesaus). Doe de filets in één of meerdere braadzakken en voeg de overgebleven marinadesaus toe. Sluiten de zakken goed, waarbij bij het sluiten zo goed mogelijk de lucht eruit gedrukt wordt. Vacumeer de filets en laat ze rustig garen gedurende 45 minuten in de oven op 60 graden. Haal ze uit de oven en laat rustig afkoelen in de zak. Snijd de witlof doormidden (lengterichting). Laat de witlof een beetje kleuren in de boter. Bestrooi ze met suiker en laat ze caramelliseren. Blus af met azijn en water. Voeg truffelpasta toe en laat zachtjes garen onder een deksel.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelpasta		

Snijdt de eendenborstfilets in totaal 10 mooie vierkante blokjes (4 cm.). Verwarm ze lichtjes onder de salamander (blijf erbij staan!). Serveer ze met een stukje witlof erop en wat truffelpasta.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks gamba's	20	
sofrito (zie recept)	5	el
bolletjes tomatensneeuw (zie recept)	10	
olijfolie	5	el

Verhit de olie in een wok tot 170 graden. Frituur de gamba's maximaal 2 tot 3 minuten. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

## Sofrito

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten (pommodori)	500	gr.
sjalotten	2	
geblancheerde knoflook	80	gr.
olijfolie	1	dl
water	0,5	dl
verse tijm	1	el
laurierblaadje	1	
verse basilicum	250	gr.
suiker	50	gr.
peper en zout		

Blancheer de tomaten en ontvel ze. Snipper de sjalotten, de knoflook en fruit ze in de olijfolie. Hak de tomaten in stukken en voeg ze bij de sjalot en knoflook. Giet het water erbij, voeg de kruiden toe evenals de suiker. Laat op zacht vuur sudderen totdat het vocht bijna is verdampt. Pureer de massa en druk door fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

## Tomatensneeuw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pommodori a 2,5 kilo voor 10-15 pers.	1	blik
water	1	l
suiker	5	el
olijfolie	2	dl
blaadjes gelatine	5	
peper en zout		

Verwarm de inhoud van het blik pommodori tot lauwwarm. Pureer de tomaten vervolgens met de blender. Breng op smaak met suiker, peper en zout. Giet het door een kaasdoek. Mix de olijfolie erdoor. Verwarm 1/3 van deze vloeistof. Week de gelatine. Los de gelatine in de warme vloeistof op. Voeg nu beide mengsels samen en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		

Schep de soffrito in een coupe. Daarop de tomatensnauw. Serveer er bovenop de garnalen en werk af met een beetje olijfolie.

## VOORGERECHT Involtini van kalf met pecorino

---

### Involtini

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeer malse kalfslapjes, elk 40-50 gr.	10	
pecorino romano doc (harde variant)	175	gr.
basilicumblaadjes	125	gr.
kalfsbouillon (koelkast)	3	dl
koude boter	50	gr.
olijfolie	5	el
peper en zout		

Sla de kalfslapjes tussen twee vellen plastic folie plat met een braadpan, deegroller of het platte deel van een hakmes. Strooi wat peper en zout over de binnenkant van het kalfslapje. Verdeel over de hele oppervlakte van de kalfslapjes enkele plakjes pecorino en ook de basilicum. Rol de lapjes strak op (eventueel met behulp van folie). Kook de kalfsbouillon tot de helft in en monteer met de boter (opschuimen). Bak de kalfsinvoltini in de olijfolie.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		

Sprenkel wat olijfolie in het midden van het bord. Leg een kalfsinvoltini hierin. Schep er wat schuimige saus op/bij.

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet (dikke deel)	500	gr.
grof zeezout	2	el
kristalsuiker	4	el
olijfolie	3	el
witte peper		

Meng het zeezout, de suiker en wat witte peper uit molen goed door elkaar. Controleer de zalmmoot op graten. Wrijf de zalmmoot zorgvuldig in met het mengsel van zeezout, suiker en peper. Wikkel de zalm zo strak mogelijk in plasticfolie. Zet de zalm in de koelkast en plaats er een gewicht op (bak met water). Laat de zalm zo lang mogelijk marinieren (2 tot 3 uur). Haal de zalm na 2 tot 3 uur uit de koelkast. Maak de zalm goed schoon van overtollige marinade (suiker en zout). Snijd de zalm in 10 mooi kubussen/rechthoeken van gelijke grote (50 gr.). Bedek de zalmootjes met dikke laag tapenade van de erwten (zie bereiding hieronder) en gratineer onder de grill (erbij blijven!).

## Erwten in korst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries erwtjes	250	gr.
teentjes knoflook	2	
ganzenvet	5	el
panko (japans brood kruim; ispc)	5	el
peper en zout		

Blancheer de verse erwten een paar minuten in kokend water (ze moeten knapperig blijven!) en spoel ze met ijskoud water af. Laat de erwten goed uitlekken. Hak de knoflook in grove stukken (haal vooraf de groene bittere kern eruit). Pureer de erwten en de knoflook fijn. Voeg het ganzenvet en de panko toe en breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete soja	3	el

Leg het zalmootje op het bord. Sprenkel er zoete sojasaus omheen.

## Bereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schoonggemaakte scampi (maat 13/15)	14	
kruimige aardappelen	500	gr.
boter	200	gr.
takjes bladpeterselie	4	
tomaten	2	
saffraan	3	mespunt
zeezout	3	tl
limoensap	2	el
peper en zout		

Kook de aardappelen in gezouten water gaar. Giet ze af en pureer ze. Zet 125 gr. boter met de limoensap zachtjes op het vuur. Los hierin in ongeveer 15 minuten de saffraan op (let op dat het mengsel niet te heet wordt). Meng de puree met het saffraanmengsel tot een mooie, niet te zachte puree en breng op smaak met peper en zout. Snijd 7 scampies (let op helemaal ontdooid!!) in de lengterichting open en leg ze tegen elkaar op de plastic folie met een beetje tussenruimte. Herhaal dat voor de andere scampi. Leg hier weer plastic folie op en klop ze mooi plat met deegroller of platte kant van hakmes) zodat je twee mooie vellen scampi krijgt. Verdeel wat aardappelpuree over beide vellen scampi. Laat daarbij aan beide uiteinden 1 cm vrij. Rol de scampi op als een shushi en verpak ze strak in de plasticfolie. Rol de scampirollen strak in de alufolie en draai de uiteinden op. Leg ze in een oven van 100 graden en steek er een thermometer in. Laat ze garen tot ca 75 graden. Laat ze daarna in koud water afkoelen. Bewaar de twee rollen in de koelkast zodat ze kunnen opstijven (1/2 – 1 uur). Haal ze uit de koelkast en snijd er strak per rol 5 mooie porties van (ca 2 cm) en laat ze op kamertemperatuur komen. Blancheer de tomaten, ontvel ze en verwijder de zaadjes, hak ze brunoise. Smelt de resterende boter en laat lichtjes kleuren en voeg op het laatste moment wat gehakte bladpeterselie toe (niet te veel) en de tomatenbrunoise. Breng de boter op smaak met zeezout en peper.

## Presentatie

Leg de schijven op een bakplaat en verwarm ze licht onder de grill (let op dat de pure niet gaat lopen). Leg een scampischijf op het bord. Sprengel wat botersaus met peterselie en tomatenbrunoise eromheen.

## Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rol geitenkaas van 300 gr.	1	
fijne kristalsuiker	250	gr.
rozenbloesemwater (bij de marokkaanse winkel)	3	dl
takjes dille	10	
sprietjes bieslook	10	
takjes kervel	10	
takjes dragon	3	
pistachenoten (gepeld)	3	el
zonnebloempitten (gepeld)	3	el

Los 200. gr suiker op in het rozenbloesemwater en laat dat inkoken tot een lichte siroop. Snijd de kaas in plakjes van ca 2 cm dik en strooi op elk schijfje een platgestreken eetlepel met suiker. Brand de suiker met de brander mooi af (of onder de hete grill, erbij blijven!). Hak de dragon fijn. Maak de takjes kervel en dille schoon en leg ze even in het ijswater. Hak de pistachenoten grof fijn. Bak de pistachenoten en zonnebloempitten even aan in de pan. Doe ze in een bakje en voeg de dragon toe.

## Presentatie

Leg de gebrande schapenkaas op het bord. Leg daarnaast een mooi bergje van kervel, dille en bieslook. Strooi wat noten/dragon erover en druppel wat rozenbloesemwatersiroop erover.

## Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peren (beurre hardy)	3	
citroen	1	
brie de meaux	250	gr.
fijne suiker	10	el
boter	3	el
houten satéprikkers	10	

Snijd de gekoelde brie in 10 vierkantjes of haal er 10 bolletjes uit. Snijd 10 vierkantjes (3 bij 3 cm) uit het fries zwartbrood en dek af met folie. Steek ze ieder op een satéprikker en leg ze in de koelkast. Schil de peren en snijd deze op de machine in flinterdunne plakjes en besprenkel ze direct met citroen. Bak ca 25 plakjes in de boter en bestrooi ze met suiker en laat ze door en door langzaam caramaliseren (let op: heeft zijn tijd nodig). Laat de peerplakjes op een matje afkoelen, zodat ze knapperig worden. Knip de bieslook in hele kleine ringetjes.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken donker fries zwartbrood	5	
boter		
takjes bieslook	10	
zout		

Haal 30 minuten voor serveren de satéprikkers met de brie uit de koelkast. Plak voor het uitserveren aan beide zijden een knapperig perenplakje. Smeer het roggebrood dun in met boter en strooi er wat zout en bieslook op. Leg het brood op het bord met daarop de satéprikker met brie en peer.

## Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (zoet, jonagold)	3	
citroen		
water	5	dl
suiker	700	gr.
verse laurierblaadjes	3	
ongezouten boter	600	gr.
pure chocolade (goede kwaliteit)	350	gr.
eieren (gesplitst)	6	
bloem	275	gr.
bakpoeder	3	tl
marsepein	125	gr.

Schil de appels en snijd ze ieder in vier parten. Wrijf ze in met citroensap en tourneer ze mooi (tonnetjes). Breng water en 250 gr suiker samen met het laurier (blad op meerdere plaatsen insnijden) aan de kook. Voeg de stukken appel toe en breng opnieuw aan de kook en laat ze in het vocht afkoelen. Voor het uitserveren, de appel eruit halen en het vocht inkoken tot een siroop. Smelt au bain marie boter en chocolade en zet aan de kant. Klop de eierdooiers en 450 gr suikers op en voeg het chocolademengsel toe. Meng dit vervolgens met bloem en bakpoeder (bloem via zeef). Goed mengen! Klop het eiwit goed stijf en meng het luchtig met het deeg. Stort een laag van ongeveer 1,5 cm dik op een bakplaat belegd met bakpapier. Verwarm de oven (oven naast deur) op 180° C en bak de brownie in 20 minuten gaar. Snijd na afkoeling in mooie 10 gelijkvormige porties (bijv. een ruit). Snijd een stukje marsepein in dezelfde vorm (max. ½ cm dik).

## Presentatie

Leg de brownie op het bord. Leg er een marsepeinen plakje op. Daarbovenop het appeltje. Sprenkel de siroop erbij.

## Bereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	5	dl
rode kool	500	gr.
fijne suiker	50	gr.
fanta sapaya of fanta pomelo	7,5	dl
wodka	2	dl
blaadjes gelatine	2,5	
vellen filodeeg	2	
olijfolie		

Smeer de kegeltjes in met olie (arachide). Snijd uit het filodeeg 10 plakjes van ongeveer 10 cm. bij 10 cm. en smeer ze heel dun in met arachideolie. Draai er vervolgens een cornetto van om de kegel. Bak ze in 7 minuten af in een voorverwarmde oven van 170 graden. Haal ze van de kegeltjes en laat ze afkoelen. Snijdt de rode kool uiterst fijn. Breng het water aan de kook en voeg de rode kool en suiker toe. Laat inkoken totdat de helft van het vocht verdampst is. Druk het rode kool mengsel door een fijne zeef. Voeg de fanta en wodka toe aan het opgevangen vocht en kook dit op. Los de geweekte gelatine in het mengsel op. Laat alles afkoelen (eventueel in koelkast). Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Presentatie

Doe een klein bolletje ijs op de cornetto en zet de cornetto in een smal glas naast de brownie.