

# 2008 april

CCN Bunnik · Lente

---

**VOORGERECHT** Gegrilde tong met erwtenpuree en truffel & Gestoomde ganzenlever met portsiroop

---

## Gegrilde tong met erwtenpuree en truffel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
diepvries doperwten	200	gr.
boter	3	el
koksroom	3	el
truffelolie	1,5	tl
truffeljus	3	t
visbouillon	10	el
tongfilets	4	
peper en zout		

Verwarm de erwten en pureer met de boter, 3 el. room en truffelolie tot een glad en smeugig mengsel ontstaat. Maak een saus van de visbouillon, 8 el. room en truffeljus en kook tot de helft in. Snijd de tongfilets in totaal in 10 mooie stukjes, grill gaar en breng op smaak met peper en zout. Leg de sliptongetjes op kleine bordjes. Schep er wat erwtenpuree naast en schenk hierover de truffelsaus.

## Gestoomde ganzenlever met portsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ganzenlever (b-kwaliteit)	250	gr.
koksroom	1,8	dl
klein ei	1	
enkele druppel gembersiroop		
rode port	2,5	dl
peper en zout		

Warm de room op in een steelpannetje. Let op: niet laten koken! Meng de ganzenlever met de warme room, het ei en de gembersiroop in de keukenmachine en breng op smaak met peper en zout. Schenk het nog warme mengsel in een glaasje, dek goed af met vershoudfolie en verwarm ca. 18 minuten in een op 70° C voorverwarmde oven. Laat de glaasjes met ganzenlever vervolgens opstijven in de koeling. Kook de port langzaam in tot siroop. Laat de ganzenlever op kamertemperatuur komen. Schenk de warme siroop over de ganzenlever en serveer.

## Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon zonder zout	1,5	l
tomaten uit blik	1	kg
kippenbouillonpoeder		

Breng de bouillon met de tomaten aan de kook en laat op laag vuur 1 uur trekken. Breng de bouillon op smaak met kippenbouillonpoeder en laat nog ½ uur trekken. Zeef de bouillon en druk het vocht door. Passeer de bouillon daarna door een doek, druk nu niet door, want de bouillon moet helder blijven. Kook de bouillon verder in tot 1½ l.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro (fijn)	100	gr.
ei	1	
olijfolie	0,5	el
snufje zout		
spinazieblokjes uit diepvries	75	gr.
zachte geitenkaas zonder korst	75	gr.
pesto	1	tl
hele gedroogde tomaat in olie, heel fijngesneden	1	
peper, zout, nootmuskaat (versgemalen)		
blaadjes basilicum in smalle reepjes gesneden	20	

Kneed van bloem, ei, olijfolie en zout een soepel deeg. Voeg als het deeg te droog is wat water toe. Laat het deeg ½ uur rusten onder plastic. Maak het deeg verder elastisch door het een aantal keren door de pastamachine te draaien, ingesteld op de grootste opening. Vouw het deeg hierbij drie keer in de lengte op en draai het steeds in een andere richting door de machine. Verdeel het deeg in 2 delen en rol het uit tot 2 smalle, zo dun mogelijke deeglappen van ongeveer gelijke grootte. Ontdooi de spinazie en laat in zeef goed uitlekken; druk vocht nog wat uit. Meng de spinazie met geitenkaas, pesto en gedroogde tomaat. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Verdeel op een deeglap kleine bolletjes geitenkaasmengsel (1 cm doorsnede, zodat 20 ravioli's ontstaan). Houd tussen de bolletjes voldoende afstand. Maak rondom de bolletje het deeg nat, leg de 2e lap erop en druk goed aan. Steek de ravioli uit. Kook de ravioli in ong. 4 min gaar in een ruime hoeveelheid gezouten water. Leg de ravioli in hete borden en giet de hete bouillon erover. Bestrooi met basilicum.

**VISGERECHT** Zeeduivel geparfumeerd met rozemarijn en balsamico azijn, vergezeld door een quenelle van wilde rijst

---

## Wilde rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
magere visgraten	2	kg
visgroenten (wups)	1	zak
water	1,1	liter
wilde rijst	200	gr.
truffelolie		

Maak een visbouillon van de visgraten, water en de visgroenten en laat dit 30 min trekken. Zeef de bouillon en reduceer deze tot een ½ l. Let op: er is 0,1 liter nodig voor het gerecht van de gegrilde sliptong! Kook de rijst gaar in de visbouillon en breng desgewenst op smaak met enkele druppels (truffel)olie.

## Zeeduivel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
takjes rozemarijn	4	
boter	2	el
speer prei	1	
olijfolie	4	el
balsamico azijn	2	el
maïzena	1	el
gefileerde zeeduivel	800	gr.
peper en zout		

Knip 10 kleine takjes met blad van de rozemarijn en bewaar deze voor de garnering. Haal de overige blaadjes van de takjes, hak deze fijn en smoor deze zacht in een steek boter. Bewaar dit alles. Was de prei en haal er enkele lange groene bladeren van. Blancheer de bladeren enkele sec. in wat kokend water totdat ze zacht zijn of via de magnetron. Schrik af en snijd er 20 lange dunne repen uit. Verwarm de oven voor op 180° C. Snijd de zeeduivelfilet in 10 gelijke delen en halveer deze vervolgens overlangs of gebruik hiervoor de gelijke partjes welke aan weerszijde van de graat zitten. Kruid de halve filets aan de binnenzijde met rozemarijnboter en peper. Leg de 2 filethelften met de gekruide zijde opeen en bind ze rondom op met repen preiblad. Plaats de pakketjes op een laag bakblik. Meng de olie met de basamico-azijn en besprenkel vervolgens de vispakketjes met pomelojus en de vinaigrette. Plaats de vis ca 10 min in de oven. De oventijd is afhankelijk van de dikte. Draai de pakketjes regelmatig om en lepel er wat van de saus over. De vis is goed indien de kleur in het midden ervan opaal is. Haal de vis dan onmiddellijk uit de oven. Bind het braadvocht met wat het water dat tot een papje is gemaakt met de maïzena. Laat even garen en kruid de saus met een weinig zout. Controleer de smaak. Leg een pomeloronnel op een warm bord en plaats hierop een vispakketje. Kruid de vis met wat fleur de sel. Nappeer het met braadvocht en leg er een quenelle rijst naast. Versier de vis verder met een takje rozemarijn.

## Pomelorondel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze pomelo's	2	

Snijd 10 stuks ca 6 mm dikke rondellen uit het midden van de pomelo's en pers de rest uit. Bewaar het sap voor de zeeduivel.

## TUSSENGERECHT Sorbet van sinaasappel

---

### Sorbet van sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geperst en gezeefd sinaasappelsap	6	dl
water	1	dl
fijne suiker	175	gr.
limoenen	3	
limoncello (citroenlikeur)	75	gr.
eiwit (1 eiwit)	35	gr.
blaadjes munt	10	

Rasp de limoen, pers de limoenen en bewaar het sap. Breng water samen met suiker en limoenschil aan de kook tot de suiker opgelost is. Laat 5 minuten zachtjes koken. Haal van het vuur en voeg sinaasappelsap toe. Laat afkoelen. Voeg naar smaak flinke scheut Limoncello toe en naar smaak gezeefd limoensap. Doe in sorbetière draai er een mooie sorbet van. Klop eiwit stijf en voeg dit bij de massa voordat het ijs wordt. Verdeel de sorbet over champagne coupes en garneer met een blaadje munt.

## HOOFDGERECHT Parelhoen in kriekensaus met gestoofde bleekselderij en gefrituurde aardappelblokjes

---

### Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronk bleekselderij	1,5	
sjalotjes	2	
boter		

Snipper de sjalot en snijd de selderij in schijfjes. Stoof de selderij en de sjalot gaar in wat boter. Voeg eventueel wat water toe.

### Aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote vastkokende aardappelen	10	

Schil de aardappelen. Vlak de aardappel eerst aan alle zijden zodat er een recht blok ontstaat en snijd daaruit gelijke kubusjes van 1 ½ cm. Bak de blokjes ca. 3 min voor in de frituurpan op 140° C.

### Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenfilet	1	kg
ganzenvet	30	gr.
peper en zout		

A la minute: Bak de parelhoen rosé in het ganzenvet. Haal de parelhoen uit de pan, kruid met zout en peper en laat ze ca 15 min op een warme plek rusten. Bewaar het bakvet voor de saus.

## Kriekensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesnipperde sjalotjes	2	
boter	25	gr.
kriekenbier	0,5	l
gevogeltesfond	5	dl
laurierblaadjes	2	
aardappelmeel		
crème fraîche	1	dl
peper en zout		
zwarte kersen op lichte siroop	200	gr.

Basissaus: Bak de gesnipperde sjalot glazig in boter en voeg het bier, de fond en de laurierblaadjes toe en reduceer de saus tot de helft. Zeef de basissaus en zet weg. Saus afmaken: verhit het vet van de parelhoenfilet uit de pan en blus af met de basissaus. Zeef de kersen (van de presentatie) uit het sap en meng 1 el. aardappelmeel door wat kersennat. Voeg hiervan zoveel toe totdat de saus de gewenste dikte heeft. Laat de saus nog 1 min pruttelen. Breng de saus op smaak met zout, peper en eventueel nog wat kersennat en crème fraîche. Frituur de aardappelblokjes goudbruin op 170° C. en strooi er wat zout over. Warm de uitgelekte kersen op in de saus. Maak de selderij warm. Trancheer de parelhoenfilet in ca 0,5 cm dunne plakken. Maak een bergje van selderij in het midden van 10 grote warme borden en waaier het vlees hier aan een zijde tegen aan. Strooi aan de andere zijde van het bergje wat aardappelblokjes als ware het een waterval. Lepel royaal saus op de borden en leg daar enkele warme kersen in.

## Deeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	750	gr.
suiker	500	gr.
kleine eieren	3	
boter	250	gr.

Doe de ingrediënten voor het deeg in een kom en wrijf met de handen of draai met de keukenmachine tot een kruimeldeeg. Wikkel het deeg in folie en laat 2 uur rusten in de koelkast (indien mogelijk nog langer). Verwarm de oven voor op 180° C. Neem het deeg uit de koelkast, rol uit en snijd 10 cirkels die groot genoeg zijn om 10 tartelette vormen met een doorsnee van ca. 10-12 cm. te vullen. Bekleed de vormen met het deeg en bak in ca. 15 min. goudbruin in de voorverwarmde oven. Laat enigszins afkoelen en neem uit de vormen.

## Citroenvulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	1,25	l
sap van 1 grote citroen		
sap van 2 limoenen		
vanillestokje	1	
suiker	625	gr.
eidooiers	15	

Doe voor de citroenvulling de room, het citroensap, limoensap, vanillestokje en de helft van de suiker in een pan, zet op een lage warmtebron en verwarm ca. 15 min. Roer de resterende suiker door de dooiers. Schenk het warme roommengsel over de dooiers, doe het mengsel terug in de pan en breng al roerend aan de kook. Neem de citroenvulling van de warmtebron en schenk het warme mengsel in de tartelettes.

## Pistache-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde pistaches	100	gr.
melk	1	l
eidooiers	5	
suiker	200	gr.

Maal de pistaches in de mixer heel fijn onder toevoeging van enkele eetlepels melk. Breng de rest van de melk aan de kook. Haal ze van het vuur en meng er de pistaches door. Laat een uur trekken. Klop dan de eidooiers met de suiker totdat het mengsel licht van kleur wordt. Breng de melk weer aan de kook en voeg ze langzaam, onder kloppen bij het eimengsel. Zet dan het mengsel op zacht vuur, roer voortdurend en als de crème dikker wordt, haal dan de pan onmiddellijk van het vuur. Passeer de crème door een zeef en laat hem onder af en toe roeren geheel afkoelen. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine.

## Presentatie citroentaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gehakte pistachenootjes	10	gr.
mango	1	

Karamelliseer de citroentaartjes met een brander en leg op ieder bord een taartje. Schil de mango en snijd in stukjes. Leg een ovaaltje van de mangostukjes aan één kant van het taartje en bestrooi met wat gehakte pistachenootjes en schep hierop een quenelle van pistache ijs.