

# 2008 juni

CCN Bunnik · Zomer

---

**AMUSE** Amuse van kerstomaatjes

---

## Kerstomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	10	
olijfolie	1,5	dl
knoflook	7	tenen
tijm	2	takjes
melk		
zeezout		
peper		

Doe de olie in een pannetje en leg de gewassen en afgedroogde tomaatjes in de olie. Voeg de tijm en twee geplette knoflookteentjes toe en verwarm de olie tot 60 graden en zorg via de kernthermometer ervoor dat de temperatuur niet hoger wordt. Dek de tomaatjes af met een doekje en pocheer ze gedurende 45 minuten. Pel de overige 5 knoflookteentjes en blancheer ze drie maal in een beetje melk en snij ze daarna in de lengte doormidden. Bak ze nu goudbruin in een beetje boter. Haal de tomaten uit de olie en laat ze afkoelen. Ontvel ze en snij aan de bovenkant het kapje er af. Bestrooi het snijvlak met 'n beetje zeezout en versgemalen zwarte peper. Leg het kapje er nu weer op en leg hierop het halve gebakken knoflookteentje.

## Uiencompote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
frambozenazijn		
crème de cassis		

Pel voor de uiencompote de ui, halveer ze en snijd in halve ringen. Fruit de ringen in 'n beetje boter gaar en breng op smaak met peper, zout, scheutje crème de cassis en een vleugje frambozenazijn.

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	10	takjes

Leg op een lepel een beetje uiencompote, plaats hierop het tomaatje en garneer met takje kervel.

## Asperges en champignons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	20	
reuze champignons	10	

Schil en kook de asperges op de gebruikelijke wijze. Ontdoe de reuzechampignons van de stengel, hol ze nog ietwat verder uit, kruid met peper en zout en stoom ze gaar.

## Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui fijngesneden	1	
knoflook gehakt	1	teen
tomatenpuree	20	gr.
gepelde tomaten	2	
basilicum gehakt	3	blaadjes
olijfolie	1	el
peper en zout		

Fruit het fijngesneden uitje en de knoflook in de olijfolie, voeg tomatenpuree toe en laat 2 minuten meebakken. Doe nu de gepelde tomaten en kruiden erbij en laat zachtjes koken tot gewenste dikte. Breng op smaak, pureer en zet weg.

## Vleesgroentevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsgehakt gekruid	200	gr.
lamsfilet	300	gr.
ui in blokjes	1	
knolselderij	100	gr.
wortel	100	gr.
vleestomaat	1	
knoflook	1	teen
mint fijngehakt	1	tl
kervel fijngehakt	1	tl

Maak van het lamsgehakt kleine balletjes en snijd de filet in dunne reepjes en kruid deze met peper en zout. Bak in olie en voeg de gehakte knoflook en uiblokjes toe. Maak van de selderij blokjes en blancheer deze en doe ze bij het vlees. Maak van de wortel met de kleinste pommes parisiennes kleine bolletjes, pocheer deze eveneens in water met wat zout en voeg ze daarna bij het vlees. Ontvel de vleestomaat, verwijder zaad en snij vruchtvlees in blokjes en voeg deze, net voor het uitserveren, bij het vlees. Doe nu de fijngehakte kervel en mint erbij en breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerveltakjes	10	

Maak een kleine spiegel van tomatensaus op het warme bord. Plaats hierop de gare champignon, kruid licht met peper en vul deze royaal met de vleesgroentevulling (er mag gerust wat naast vallen!). Leg er twee asperges naast en garneer deze met een takje kervel.

## SOEP Broccolisoepp met asperges

---

### Broccolisoepp

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon dv	1,5	l
room	4	dl
grote stronken broccoli	4	
stukjes geschilde asperges van gerecht 2		
peper en zout		

Laat de bouillon met de room tot 2/3 inkoken. Haal van de broccoli 10 kleine roosjes voor garnering en blancheer deze beetgaar in water met wat zout. Hak de rest van de broccoli en blancheer deze gaar. Giet vocht af en doe broccoli in blender en pureer massa. Voeg, vlak voor het uitserveren de broccolipuree toe aan de soep, maar laat deze NIET koken anders wordt de soep bruin! Breng op smaak met peper en zout. Kook de kleine stukjes asperges beetgaar in water met wat zout.

### Presentatie

Doe de soep in voorverwarmde soepkommen, voeg de aspergestukjes (van gerecht 2 en 5) en de brocolliroosjes toe.

## Asperges d'amour

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	
suiker		
peper en zout		
boter	120	gr.
zeetongfilets	10	
soepgroenten	150	gr.
graten van de zeetong		
droge witte wijn	3,5	dl
crème fraiche	125	gr.
eierdooiers	4	
gehakte kervel	3	el
tomaten	3	
kervel		takjes
krielaardappeltjes	30	
kummel		

Asperges schillen en daarna beetgaar koken in water met wat zout en een mespuntje suiker en 20 gram boter. Visfilets en graten goed afspoelen. De graten met de soepgroenten, wijn, peper en zout opzetten en ca. 10 minuten laten doorkoken. Zeef de bouillon en pocheer de filets hierin gedurende 3 minuten. Laat het viskookvocht daarna iets inkoken en roer er de crème fraiche door. Klop de eidooiers los en roer deze door de saus en laat de saus op vuur even binden. Laat niet aan de kook komen, anders schift de saus! Breng op smaak met peper, zout en gehakte kervel. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij vruchtvlees in mooie partjes. Kook de geschilde aardappeltjes beetgaar in water met wat zout en strooi er heel licht wat kummel over.

### Presentatie

Doe wat saus op een voorverwarmd bord en leg hierop de asperges. Leg de zeetongfilet ernaast en garneer af met partjes tomaat, 3 aardappeltjes en kerveltakje.

## Ribeye

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribeye één stuk	1500	gr.
boter		
zout		
zwarte peperkorrels	3	tl
verse tijm	2	el
versgehakte basilicum	3	el

Schroei het vlees rondom dicht in hete geklaarde boter en kruid het daarna met wat zout. Hak de peperkorrels en meng deze met de gehakte tijm en de gehakte basilicum en verdeel dit mengsel over de bovenzijde van het vlees. Plaats het vlees in een voorverwarmde oven van 160 °C en braad het hierin verder tot een kerntemperatuur van 58° C bereikt is (duur ca. 1 uur). Haal het vlees uit de oven en wikkel het in alufolie en houd warm.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	6	dl
rode wijn	2	dl
boter		
ui	1	
wortel	1	
prei	1	kleine

Doe de fond in een pan, doe een beetje in de braadslee van de ribeye, roer de aanbaksels los en doe deze weer bij de fond. Voeg wijn en fijngesneden groenten toe en laat op vuur tot 1/3 inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus en monteer op met koude boter tot gewenste dikte.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	30	

Schil de asperges en kook deze op de gebruikelijke wijze.

## Gevulde aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige aardappelen	5	
ui	250	gr.
eierdooiers	3	
slagroom	2	dl
peper en zout		
tijm	2	takjes

Schil de aardappelen en snijd ze overlans doormidden. Hol de helften uit met een pommes parisiëneboor maar haal er niet teveel uit. Blancheer de uitgeholde aardappelen gedurende 7 minuten in water met wat zout en spoel ze daarna met koud water af. Laat ze goed uitlekken. Leg ze nu met de uitholling naar boven op een ovenplaat (zorg dat ze rechtop staan). Blancheer de gesnipperde ui gedurende 5 minuten in kokend water. Spoel ze daarna af met koud water en laat ze uitlekken. Verdeel de ui over de aardappelen. Meng de room met de dooiers, peper, zout en tijmblaadjes. Klop de massa glad en vul de aardappelen hiermee. Plaats ze gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

## Tuinboontjesmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinboontjes	1	kilo
room	1	dl
peper en zout		

De tuinboontjes dubbel doppen en deze koken in kokend water met wat zout gedurende 15 minuten gaar. Giet ze af in zeef en laat ze goed uitlekken. Pureer ze vervolgens en wrijf massa door zeef. Kook de slagroom gedurende 3 minuten tot deze licht gebonden is. Voeg puree toe en roer massa goed glad en breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie		
peper en zout		

Snijd het vlees in plakken op de snijmachine (stand 6) of uit de hand. Bedek het midden van een voorverwarmd groot bord met de saus, leg hierin 1 plak vlees en leg er 3 asperges, een gevulde aardappel en een lepel tuinboontjesmousse naast. Garneer de selderijmousse met 'n toefje peterselie. Kruid het vlees op het bord licht met peper en zout.

## Schuimbodems

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
siliconenpapier		
eiwit	175	gr.
suiker	125	gr.
poedersuiker	75	gr.
aardappelzetmeel	25	gr.
gemalen kokos	50	gr.

Klop de eiwitten zeer krachtig met de suiker au bain marie tot dit mengsel 48 graden heeft bereikt. Neem de kom uit het waterbad en klop het mengsel met de mengmachine tot het weer volledig is afgekoeld en er een taaie schuim verkregen is. Spatel de gezeefde poedersuiker, het gezeefde aardappelmeel en de gemalen kokos achtereenvolgens erdoor. Spuit van dit schuim via spuitzak of met een lepel ronde plakjes met een doorsnee van 8 cm. op siliconenpapier. Bak dit schuim in een voorverwarmde oven van 150 graden gedurende 3 uur.

## Aardbeienijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	175	gr.
suiker	50	gr.
water	25	gr.
slagroom	1	dl
eierdooiers	3	

Breng aardbeien met suiker, water en slagroom aan de kook. Klop de eidooiers met 150 gram suiker schuimig. Giet aardbeienpuree heel voorzichtig bij de dooiermassa en verwarm massa tot een temperatuur van 70 graden bereikt en massa gebonden is. Laat afkoelen en draai tot ijs.

## Yoghurtijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yoghurt	2,5	dl
suiker	150	gr.
slagroom	1,5	dl
vanillesuiker	1/2	zakje

Meng yoghurt met de suiker en laat dit 1 uur staan. Roer er daarna de slagroom en vanillesuiker door en draai tot ijs.

## Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	gr.
citroen	1/2	
suiker	50	gr.
ijswater	25	gr.

Kook de aardbeien met de suiker, citroensap en wat water. Pureer vervolgens, wrijf door zeef en zet koud weg.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom		
suiker		
aardbeien	5	
mint	10	blaadjes

Leg 10 schuimplakjes apart en verkruiemel de rest. Leg op elk bord een schuimplakje en leg hierop een bolletje aardbeienijs en hier op weer een bolletje yoghurtijs. Bestrijk het ijs rondom met opgeklopte gezoete slagroom zodat een mooie gladde eivorm ontstaat en druk het verkruiemelde schuim rondom in de room. Schep de saus om het geheel en garneer elk bord met 'n halve aardbei en takje mint boven op het ijs. Snijd met een glad nat mes de ijsbombe open en zet de twee helften een klein beetje open en serveer uit.