

2008 september

CCN Bunnik · Herfst

Mousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	70	gr.
mascarpone	150	gr.
fourme d'ambert	200	gr.
suiker	35	gr.
appelsap	1.5	dl
calvados	0.25	dl
basilicum	0.25	bos
rucola	100	gr.
archaïdeolie		

Crème fraîche en mascarpone los roeren. Kaas verwarmen en door de crème roeren en op smaak brengen met peper en zout. Laat opstijven in de koeling (haal 20 minuten voor uitserveren uit de koeling). Verwarm de suiker op laag vuur tot karamel, afblussen met Calvados en appelsap (voorzichtig en van het vuur) en laat langzaam inkoken tot karamelsaus. Bak de basilicumblaadjes in een laagje hete olie in de wok. Was de rucola en leg in ijswater.

Tapenade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven	10	
groene olijven	10	
kappertjes	1	eetlepel
basamico	1	theelepel
olijfolie		
peper en zout		

Maak een tapenade van de olijven, olijfolie, kappertjes en balsamico. Breng op smaak met peper en zout.

Toast

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood (casino)	10	sneden
zeezout		

Steek uit het brood 10 rondjes en rol ze met de deegroller uit tot een ovaal. Leg metalen ringen op zijn kant onder de grill. Leg vervolgens de ovaal witbrood op de zijkant van de ringen en rooster deze voorzichtig onder de grill (erbij blijven). Halverwege van de ring afhalen en ook de holle kant voorzichtig goudbruin roosteren, totdat je een mooi bruin "kuipje" hebt.

Linzenrisotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
linzen uit puy	200	gr.
bleekselderij	1	stengel
kleine wortels	3	
sjalotjes	2	
gevogelbouillon (dv)	1	dl
boter	50	gr.

Snijd de wortel, sjalot, en schoongemaakte bleekselderij zorgvuldig brunoise en zweet aan in de roomboter. Voeg de linzen toe, laat meestoven en blus af met een beetje bouillon. Laat het vocht verdampen, voeg telkens wat bouillon toe totdat de linzen net gaar zijn (blijf erbij!). Breng op smaak met peper en zout. Zeef het vocht eruit vlak voor het opdienen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
gerookte spekblokjes	200	gr.
botersla	8	kroppen
koksroom	2	dl
gevogelbouillon (dv)	2	dl

Bak voor de saus het sjalotje met de spekblokjes en snijd de sla fijn (behalve de harde kern). Voeg de sla toe en blus af met de bouillon. Laat 10 minuten garen. Draai fijn in de blender en haal door een zeef. Voeg de room toe en laat reduceren tot de gewenste dikte.

Jacobsmosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse jacobsmosselen	20	
gerookte ontbijtspek	20	plakjes
peper en zout		

Bak de ontbijtspek mooi krokant en leg ze op keukenpapier. Bak de jacobsmosselen aan beide zijden kort goudbruin, bestrooi ze met peper en zout.

Vis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	3	dikke
gefileerde zeeduivel	400	gr.
gefileerde zalm	400	gr.
zout		

Verwijder het groen (!) van de prei en snijd het witte deel in de lengte open, zodat de bladeren losgehaald kunnen worden. Spoel de witte bladeren zorgvuldig schoon onder de koude kraan en blancheer ze 5 -10 minuten in lichtgezouten kokend water om ze soepel te maken. Spoel de witte bladeren onder koud water af, en laat uitlekken op doek en droog de preibladeren. Haal van de zalm het grijze vet/vel eraf. Snijd de zeeduivel en de zalm elk in 10 duimdikke, min of meer vierkante repen. Leg plasticfolie uit (ca 30x45 cm) en leg hierop de gedroogde preibladeren, elkaar ruim overlappend en zodanig dat het geheel een rechthoek vormt. Bestrooi de repen zalm en zeeduivel met een beetje zout en leg ze om en om op de prei, zodanig dat bij het oprollen een 'mozaïek' ontstaat. Rol de folie strak op, waarbij de preibladeren een omhulsel moeten vormen voor de visrepen. Let op: Rol de preibladeren met de vis in de lengte richting op. Je snijdt straks zo met de nerf van de prei mee. Hierdoor is de rol straks beter te snijden. Draai de uiteinde van de folie zorgvuldig dicht. Wikkel de rol in alufolie en draai de uiteinden strak op. Breng een grote pan water met wat zout aan en pocheer de verpakte visrol in ca.15 minuten, de temperatuur van het water moet tegen de kook aanblijven (niet koken!).

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	8	stengels
worteltjes	250	gr.
koolrabi	1	
boter	200	gr.
peper en zout		

Maak de groenten schoon. Snijd de bleekselderij in ruitvormige stukjes en 'tourneur' de worteltjes (of snijd ze in schijfjes). Steek uit de koolrabi kleine bolletjes met een parisienneboor. Kook alle groenten afzonderlijk beetgaar in iets lichtgezouten water, spoel ze af onder de koude kraan en laat uitlekken. Vlak voor het uitserveren: warm de groenten snel op in een klontje boter en breng op smaak met peper en zout.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
waterkers	2	bosjes
sjalotjes	2	
boter	25	gr.
visbouillon	8	dl
koksroom	1.5	dl
crème fraîche	1.5	dl
koude boter in blokjes	100	gr.
zout en peper		

Verwijder de steeltjes en blancheer de waterkersblaadjes ca. 1 minuut in weinig kokend water. Spoel ze af en sla ze goed droog in de slacentrifuge. Maal de waterkers in een blender onder toevoeging van 3 dl koud water. Laat de aldus verkregen massa uitlekken in een koffiefilter, zodat alleen de puree overblijft. Snipper de sjalotten en laat deze in wat boter op klein vuur zachtjes zweten tot ze glazig zijn. Giet de visbouillon erbij en laat het geheel op een vrij hoog vuur inkoken tot de helft. Voeg dan de koksroom en de crème fraîche toe en laat weer inkoken tot de helft. Giet de saus door een zeef in een schone pan. Breng de gezeefde saus aan de kook en klop er van het vuur af met kleine beetjes tegelijk de in blokjes gesneden koude boter. Breng de saus op smaak met peper en zout en roer de waterkerspuree erdoor.

Appelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels (golden delicious)	5	
water	0.5	l
citroen (sap van)	1	
suiker	300	gr.
calvados	2	dl

Schil de appels en snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Breng de appels met het water, het citroensap en de suiker aan de kook en stoof ze op een laag vuur tot ze zacht zijn. Pureer de inhoud met een staafmixer of blender en laat de appelmoes afkoelen. Kook de 2 dl calvados in tot 1 dl en laat afkoelen. Roer dan de ingekookte calvados erdoor en draai het mengsel tot ijs in een sorbetière.

Whiskysabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
suiker	65	gr.
eierdooiers (fles)	3	
zoete witte wijn	1	dl
schotse whisky	0.5	dl

Maak de sabayon vlak voor het uitserveren. Doe alle ingrediënten in een hittebestendige kom en klop het geheel au bain marie boven een pan met zachtjes kokend water tot het mengsel dik en schuimig is.

Patrijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge patrijzenborstjes	20	
boter	100	gr.
ontpitte witte druiven	250	gr.
cognac	0.5	dl
curaçao	0.5	dl
gevogelte bouillon	7	dl
peper en zout		

Halveer de druiven. Bestrooi de patrijsborstjes met wat peper en zout. Bak de patrijsborstjes a la minute in een braadpan lichtbruin totdat ze rosé zijn. Wikkel ze in de alu-folie en houd warm in een voorverwarmde oven op ca. 70 ° C (controleer gaarheid vlak voor uitserveren). Deglaceer de inhoud van de bakpan met cognac en wrijf het aanbaksel goed los. Voeg de gevogeltebouillon en de Curacao toe. Laat snel inkoken tot de gewenste hoeveelheid saus. Voeg vlak voor het einde de gehalveerde druiven toe. Breng de saus op smaak met peper en zout en bindt zondig de saus nog iets.

Selderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
koksroom	1	dl
arachideolie om te wokken		
boter		
peper en zout		

Schil de knolselderij en snijdt 400 gr in dobbelsteentjes (bewaars de rest van de hele knol). Kook de dobbelsteentjes gaar in ca. 15 minuten in water met wat zout. Giet af door een zeef en laat zeer goed uitlekken in een vergiet. Kook de room tot de helft in. Pureer de dobbelsteentjes zo fijn mogelijk onder toevoeging van de ingekookte room. Laat de puree niet te dun worden. Breng op smaak met wat zout en verse peper. Voeg voor het uitserveren eventueel een klontje boter toe en wat verse nootmuskaats. Snijd van de rest van de selderijknol plakken op de snijmachine van 1 mm. En snijd deze vervolgens met een mes in reepjes. Frituur de reepjes in een wok in korte tijd goudbruin (let op ze verbranden snel) en leg ze op keukenpapier tot ze krokant zijn. Bestrooi voor het uitserveren met wat zout.

Aardappel-maiskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	500	gr.
maïskolven	2	
eierdooiers	3	
bloem		
boter	50	gr.
kippenbouillonpoeder		
frituurolie		
peper en zout		

Schil de aardappelen; snij in stukken; kook ze gaar, laat ze droog stomen en druk ze door de pureeknijper en roer de eierdooiers erdoor. Kook de maïskolven afzonderlijk gaar in water met wat zout. Snijd de maïskorrels los van de kolven en vang ze op in een bakje. Vermeng de maïskorrels met de aardappelpuree. Breng op smaak met wat boter, peper, zout en nootmuskaat, maar houd de puree droog en stevig. Meng wat bloem met bouillonpoeder. Maak kleine platte koekjes van de aardappel/maïs puree (2 a 3 pp) en rol deze door het bloemmengsel. Frituur ze - vlak voor het uitserveren - in een wok één voor één mooi goud bruin op een matig hoog vuur.

DESSERT TOFFEE VAN BLADERDEEG GEVULD MET BANAAN EN PISANG-AMBONSAUS EN CHOCOLADEIJS

Banaan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bananen	5	
poedersuiker	5	el
pisang-ambon	2	dl

Maak een mengsel van de poedersuiker en de Pisang-Ambon en borstel de bananen hiermee in, en laat minstens twee uur liggen.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pisang-ambon	1	dl
melk	1	dl
eierdooiers	60	gr.
kristalsuiker	60	gr.

Laat de Pisang-Ambon inkoken tot eenderde van de oorspronkelijke hoeveelheid; laat afkoelen. Breng in een tweede pan de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker tot een crème, giet er al roerende een scheut van de hete melk bij en giet het geheel dan al roerende bij de rest van de melk. Verwarm het mengsel op een laag vuur tot het gebonden is (maar laat het niet meer aan de kook komen, want dan gaan de dooiers schiften). Draai het vuur uit en laat de saus afkoelen. Roer tenslotte de ingekookte likeur door de saus.

Chocoladeijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	4	dl
vanille stokje	1	
cacaopoeder	40	gr.
eierdooiers	4	
suiker	120	gr.
slagroom	4	dl

Breng de melk met de opengesneden vanille en de cacao-poeder aan de kook en laat even trekken. Verwijder het vanillestokje. Roer de eierdooiers los met de suiker. Giet al roerend, een deel van de gekookte melk op het suiker/eidooier mengsel en blijf goed doorroeren. Giet de rest van de melk erbij. Roer (eventueel op laag vuur) alles tot een gladde saus. Haal van het vuur en roer de warmte eruit en laat afkoelen. Voeg de room toe en draai er ijs van.

Toffee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	10	velletjes
eierdooiers	150	gr.

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd en verwijder de uiteinden van de gemarineerde bananen. Snijd de gemarineerde bananen in de lengte doormidden. Spreid een vel bladerdeeg en laat dit ontdooien. Rol het bladerdeegvel uit tot ongeveer 1,5 maal zo groot. Leg er een halve banaan op, bestrijk de randen met eierdooier en plak ze dicht. Bestrijk de bovenkant dun met eierdooier. Bak de pakketjes ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven.