

# 2009 januari

CCN Bunnik · Winter

---

## Peer-sojadipsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sojasaus (kikkoman)	8	el
suiker	8	el
knoflook, geperst	1	teentje
perensap	5	tl
citroensap	1,5	tl
chilipoeder	0,75	tl

Meng alle ingrediënten voor de dipsaus in een kommetje

## Garnalenhapjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe garnalen (16/20 of groter)	10	stuks
citroen (sap van)	1	stuks
witte wijn	5	el
sesamolie	2,5	tl
shiitake	3	stuks
groene peper, fijnggehakt	2,5	stuks
bloem, om te bestuiven	7	el
eieren	2	stuks
peper en zout		

Pel de garnalen (gebruik de pantsers om een bouillon van te trekken; kan door de saus). Draai uit de shiitakes het steeltjes, snij de hoeden fijn. Verwijder uit de groene pepers de zaadlijsten. Maak een mengsel van de shiitakes, de groene pepers, citroensap, de witte wijn en de sesamolie. Breng op smaak met zout en peper en bestuif met een beetje bloem. Bestuif de garnalen met bloem en haal ze door losgeklopt eieren. Frituur de garnalen kort. Bak vervolgens het paddestoelenmengsel.

## Surimikoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
surimivlees	200	gr.
oesterzwammen	8	stuks
groene paprika	0,75	stuks
koreaanse bieslook (of knoflookgras)	75	gr.
knoflook	3	teentjes
eieren	6	stuks
bloem	8	el
peper en zout		

Trek de surimiblokjes uit elkaar. Breng de surimi in een kom op smaak met zout en peper. Voeg de fijngehakte oesterzwammen, in heel dunne reepjes gesneden paprika en eveneens in reepjes gesneden bieslook toe. Roer de fijngehakte knoflook, de losgeklopte eieren en bloem erdoor en zet het mengsel weg. Steek er vlak voor de het opdienen ronde koekjes van en haal kort door wat bloem. Laat de olie in een pan op matig vuur heet worden en bak hierin de surimikoekjes.

## Kabeljauwhapjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met huid	400	gr.
donkere zoete sojasaus (indonesisch)	1	el
witte wijn	2	el
sesamolie	1	el
bloem, om te bestuiven	5	el
eieren	2	stuks

Snij de kabeljauwfilet in stukjes van circa 5 × 5 cm en breng op smaak met de sojasaus, witte wijn en sesamolie. Laat 20 minuten intrekken. Verwijder de overtollige marinade van de filets. Bestuif de stukken vis met bloem en haal ze door losgeklopt ei. Zet weg. Laat de olie in een pan op matig vuur heet worden en bak hierin de kabeljauwhapjes op de huid.

## Presentatie

Plaats op ieder bord garnalen (met daarop een bergje paddenstoelenmengsel), een surimikoekje en de stukjes gebakken kabeljauw, alsmede het bakje met dipsaus.

## Kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	4	kg
champagne of brut	2	dl
sjalotjes, gesnipperd	2	stuks
koksroom	1,5	dl
boter		
zwarte peper		

Kokkels koken moet zorgvuldig gebeuren. Kook je ze een fractie te lang dan heb je kauwgum. Dit is de enige manier: Zorg dat de kokkels zandvrij zijn (goed uitwassen met zoutwater; even laten staan). Pan opzetten, klein klontje boter erin, sjalotje aanzetten, kokkels erop, champagne/ brut erbij, deksel erop. VOL vuur eronder enkele seconde wachten, pan gesloten omschudden. Deksel eraf kokkels eruit! Op deze manier houden de kokkels hun vocht vast. Doe je het een paar seconden te laat, dan laten de kokkels hun vocht los en heb je een taai hapje. Kook vervolgens het kookvocht van de kokkels met de room in. Werk af met klontje boter en zwarte peper

## Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges (ca. 24 stuks)	2	bundels
morieljes (vers of 30 gr. gedroogd; laten wellen)	300	gr.
sjalotjes	2	stuks
eieren	6	stuks
zure room	2	el
truffelolie		
olijfolie		
peper		
boter		

Maak de asperges goed schoon, snij de harde onderkant van de steel. Borstel de morieljes schoon, of laat de gedroogde morieljes wellen. Kook de asperges beetgaar (let op niet te gaar) en leg ze in een natte warme doek. Klop de eieren even kort los met zure room, een klontje boter, truffelolie en wat peper en zout. Roer ze op een zeer laag pitje tot ze zachtjes zichzelf binden. Bak de morieljes zacht aan in olijfolie en voeg op het laatst de sjalotjes toe. Breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Snijd de asperges in drie/vier stukken (schuin). Meng ze met het roerei en leg het in een grote ring in het midden van het bord. Leg de kokkels erop (je kunt er ook voor kiezen alleen het kokkelvlees erop te leggen met wat kokkelschelpjes ter garnering. Sprenkel de saus een beetje over de kokkels en in druppels rondom.

## Paprika lintpasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (fles)	20	stuks
durobloem	400	gr.
zout		
olijfolie		scheutje

Maak een bergje van het meel en maak er een kuitje in. Doe de eidooiers, de olijfolie, het zout voorzichtig erin. Maak met de hand een deeg van de eidooiers met de bloem, olijfolie en zout. Doorkneed het deeg met hand goed (zeker 15 minuten). Laat het een half uur afgedekt rusten. Doorkneed het nog een keer. Voeg eventueel een beetje water toe als het deeg te droog is (deeg mag niet nat zijn). Het deeg is goed op het moment dat als je een bolletje voor je ogen uittrekt en een dunne film ontstaat die niet scheurt en waar doorheen licht te zien is. Zet het deeg afgedekt weg. Verdeel het deeg in kleinere bollen. Rol uit in de pastamachine (op één na kleinste stand) en maak plakken van 10 bij 20 cm. Kook deze in goed gezouten water af, haal uit het water en leg op een droge doek. Dep droog. Laat de pasta (zo mogelijk 1 uur) liggen. Wanneer de pasta droog is moet deze nog wat plakken. Leg de pastaplakken op de geleï (zie aspic), snijdt bij en rol strak op als een pannenkoek. Snijd in plakjes van 10-15 mm dik. Leg ze op een met olie ingesmeerd plateau en sprenkel er wat olijfolie overheen.

## Paprika aspic

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	8	stuks
groene paprika's	8	stuks
gele paprika's	8	stuks
tabasco		
knoflook	1	stuks
gembersap	2	tl
agar agar (per zakje 4 gr.)	4	zakjes

Snijd de paprika's in kleine stukken, verwijder de zaadlijsten. Maak per kleur in de sapcentrifuge (of blender) de paprika's zeer fijn. Doe deze sapjes in verschillende pannetjes en verwarm deze. Breng het rode sap op smaak met wat tabasco en zout. Breng het groene sap op smaak met fijngehakte knoflook. Breng de gele paprika op smaak met wat gembersap. Passeer ieder sap door een zeef en druk het vocht eruit. Meet nauwkeurig 1 gram agar agar per 1 dl sap af. Kook ieder sap met de agar agar ca 3 minuten. Giet iedere sap dan op een vierkante ovenplaat met opstand, zodanig dat een geleïfilm van 2 mm dik ontstaat. Laat afkoelen.

## Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kers of sherry tomaatjes	30	stuks
kwarteleitjes	30	stuks
peper en zout		

Snijd het kapje eraf en hol uit. Snijd van de bodem een dun schijfje zodat het tomaatje kan staan. Sprenkel wat olijfolie over het tomaatje. Vul het tomaatje met de dooier van een kwarteleitje (geen eiwit!). Strooi wat peper en zout erover.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bos majoraan		
olijfolie		
fleur de sel		

Zet de tomaatjes en de pastaschijfjes 5 minuten in een voorverwarmde oven van 80° graden. Dresseer de schijfjes op het bord waarbij het uiteinde van ieder schijfje als los sliertje een beetje wordt uitgerold. (zie foto). Druppel wat warme olijfolie erover. Strooi een paar korrels (voorzichtig!) fleur de sel erover. Zet 3 kwartel/tomaatjes erop. Versier met wat majoraantopjes

## Gans

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde ganzen	5	stuks
kalfsfond	6	dl
bessenlikeur	70	cl
suiker	10	gr.
blauwe bessen	100	gr.
uien	2	stuks
tijm	2	takjes
laurier	2	blaadjes
rode wijn	4	dl

Snijd de borstfilets van de geplukte ganzen en snijd de boutjes los. Braad de boutjes aan en blus met wat kalfsfond. Voeg het gesnipperde uitje, tijm laurier, rode wijn en water toe. Stoof de ganzenbouten in dit vocht gaar. Bak de ganzenborsten in boter en zorg ervoor dat het vlees rosé blijft. Blus de braadjus met een scheutje kalfsfond en de bosbessenlikeur. Voeg op het laatste moment de bosbessen aan de saus toe. Snijd de gebraden ganzenborstfilet in dunne plakjes.

## Bijgerechten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noedels (groene)	700	g
bospaddestoelen (cantharel, boleet)	500	gr.
peper en zout		

Maak de bospaddestoelen schoon, bak ze in een beetje boter gaar en breng op smaak met peper en zout. Kook de noedels, giet ze af.

## Presentatie

Schep wat noedels op het midden van het bord. Leg hierop de ganzenborstfilet, de bospaddestoelen en een gaargestoofd ganzenboutje. Besprenkel met de bosbessensaus.

## Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle melk	5	dl
slagroom	5	dl
grand marnier	1	dl
eierdooiers (fles)	3	stuks
suiker	350	gr.

Schraap met een zeste sinaasappelsnippers van de sinaasappels; zorg dat je geen wit meeneemt. Breng melk, room en sinaasappelsnippers aan de kook en laat dit 10 minuten trekken. Haal van het vuur. Klop de suiker en de eierdooiers luchtig. Voeg aan het eimengsel druppelsgewijs de lauwe melk/room/snippers toe. Verwarm au bain marie (max. 65° graden) het mengsel totdat het gaat binden. Passeer het mengsel door een puntzeef en voeg de grand marnier toe. Laat afkoelen en draai er ijs van.

## Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle melk	2	dl
slagroom	2	dl
eierdooiers (fles)	4	stuks
suiker	80	gr.
vanillestokjes	2	stuks

Breng de melk, room, 40 gram suiker en het opengesneden vanillestokje aan de kook. Laat 10 minuten trekken. Haal van het vuur. Sla de eierdooiers los met de rest van de suiker. Voeg aan dit eimengsel al roerend druppelsgewijs de lauwe melk/room toe. Verwarm au bain marie (max. 65° graden) het mengsel totdat het gaat binden. Passeer het mengsel door een puntzeef. Laat afkoelen.

## Ravioli van marsepein

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
marsepein	200	gr.
cacaopoeder	2	el

Kleur de marsepein flink met cacaopoeder en rol de marsepein dun uit. Steek er 20 rondjes uit.

## Suikerspin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.

Karameliseer de suiker. Maak op een siliconenmatje 10 suikerspinnen (gebruik hiervoor de "afgesneden" garde/roe. Alternatief: doop de punten van de vork in de hete karamel en draai boven het matje snel een spin. Knip spin van de vork los.)

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappels	2	stuks

Snijd uit de sinaasappels voorzichtig maantjes sinaasappel zonder vlies. Schenk wat vanille saus in een diep bord. Leg een quenelle ijs in het midden. Leg 2 partjes sinaasappel tegen het ijs. Steek de rondjes marsepein in de quenelle. Garneer met suikerspin.