

2009 februari

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Tarte tatin van aubergine en zoete uien met paprikasaus

Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	200	gr.
aubergines	3	
zoete uien	3	
boter	65	gr.
poedersuiker	2	el
plakjes bladerdeeg	10	
kleine ronde schaaltes	10	
zout		
peper		
kaasschaaf		

Leg de eendenlever vooraf in de koeling. Was de aubergines en snijd in dunne plakjes. Pel de uien en snijd in dunne ringen. Verhit de helft van de boter in een koekenpan en bak hierin uien en aubergineplakjes goudbruin aan beide kanten. Strooi er wat zout, peper en poedersuiker over en bak nog enkele minuten. Vet met de rest van de boter 10 ronde schaaltes in en verdeel het auberginemengsel erover. Rol de bladerdeegplakjes iets dunner. Leg de plakjes bladerdeeg over het auberginemengsel, druk de randen rondom aan tegen de binnenkant van de schaaltes. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Schaaf krullen van de eendenlever en zet koel weg. Bak zo laat mogelijk de taartjes in de oven in circa 15 minuten goudbruin en gaar.

Paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika	350	gr.
rietsuiker	15	gr.
rode wijnazijn	0,2	dl

Snijd de paprika in stukjes en doe deze in een pan met azijn en suiker. Laat op een laag vuur zacht worden. Pureer de paprika, passeer door een zeef en houd warm.

Muntolie & kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie	2	dll
verse muntblaadjes	50	gr.
druivenbladeren uit blik	10	
dikke stukken kabeljauw (à 60-70 gr.)	10	

Verwarm de arachideolie met de muntblaadjes tot lauwwarm. Zet het vuur uit en laat de olie trekken zodat deze de muntsmaak overneemt. Giet de olie door een zeef en bewaar tot gebruik. Verwarm de oven voor op 160°C. Bestrijk een silpat met olijfolie en leg de druivenbladeren erop. Besprenkel ze met olijfolie en dek ze af met een stuk bakpapier of een silpat. Bak de bladeren in de oven in ongeveer 10 min krokant en bewaar voor presentatie. Schakel de oven terug naar 140°C. Leg de stukken kabeljauw in een met boter ingevette ovenschaal, dek ze af met alu-folie en gaar de vis in de oven. Garen tot een kerntemperatuur van 50°C, maar pas op voor nagaren.

Venkelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	3	
boter	4	el
steranijs	2	
pastis	1	dl
citroenen schillen	2	
zout		

Snijd de venkel in reepjes en smoor het in 2 el. boter. Voeg de steranijs, pastis, citroenschillen en zoveel water toe tot de venkel net onderstaat. Breng het geheel aan de kook en laat de venkel op laag vuur 30 minuten zachtjes stoven. Verwijder de steranijs en citroenschillen. Doe de venkel in een blender, voeg wat van het vocht toe en pureer tot crème. Breng op smaak met zout.

Champagneschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champagne (cava)	4	dl
visfond	4	dl
magere visgraten	1	kilo
witte wijn	2	dl
groentepakket (wups)	1	
sjalotten	4	
laurierbladeren		
crème fraîche	2	el
citroensap		
zout		

Kook de champagne tot de helft in. Maak de visbouillon volgens standaardmethode en kook deze in tot 4 dl.(visfond). Snijd de sjalotten fijn. Voeg de visfond, sjalotten en het laurierblad toe en laat het mengsel opnieuw tot de helft inkoken. Schenk het mengsel door een zeef en doe het weer terug in de pan. Voeg 2 el. boter en de crème fraîche toe. Klop met de staafmixer tot een schuimige saus. Breng op smaak met zout en citroensap.

TUSSENGERECHT *Vijgensorbet*

Vijgensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillesuiker	1,5	tl
vijgenpuree (uit pak)	500	gr.
citroensap	2	el

Voeg suiker en citroensap naar smaak toe aan de druivenpuree. Doe de massa daarna in de sorbetière en draai tot ijs.

Varkens ribeye

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkens ribeye	1000	gr.
katenspek (dikke plak)	100	gr.
platte peterselie	0,5	bosje
peper en zout		

Snijd het grootste gedeelte van het vet van de ribeye, snijd dit fijn, bak er krokante kaantjes van, evenals van het in blokjes gesneden katenspek en voeg de gehakte peterselie toe. Snijd de ribeye in tien gelijke plakken, kruid met peper en zout en bak ze mooi bruin in de roomboter. Breng tot de juiste cuisson van 60 °C, neem uit de pan en zeef het braadvocht.

Knolselderijpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
koksroom	200	gr.
water	200	gr.
zout	10	gr.
grove mosterd	20	gr.
peper en zout		

Schil de knolselderij en snijd deze in stukjes. Breng room, water en zout aan de kook, voeg de knolselderij toe en kook gaar. Neem de knolselderij uit het vocht, draai glad in de blender en voeg eventueel wat kookvocht toe. Verwarm de mosterd in een pannetje zodat deze ontzuurt. Voeg toe aan de puree en breng verder op smaak.

Ragoutbakje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
boter	1	el
varkensfricandeau	400	gr.
crème fraîche	1,25	dl
witte wijn	1,25	dl
bloem	100	gr.
kleine pasteibakjes	10	

Snijd het vlees in kleine blokjes en bak bruin in wat boter. Haal het vlees even uit de pan en bak de kleingesneden sjalot gaar. Doe het vlees weer terug in de pan en breng op smaak met peper en zout. De crème fraîche gladroeren met de witte wijn en bij het vlees schenken onder voortdurend roeren. De vleesragout een half uur op laag vuur laten sudderen. Is de ragout te dun dan wat binden met beure manié.

Crème brûlée van witte chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	5,5	dl
witte chocolade pellets	100	gr.
vanilleëxtract	1	tl
eierdooiers	6	
witte basterdsuiker	2	el

Verwarm de room, chocolade en het vanille extract in de chocoladewarmer tot de chocolade is gesmolten. Verwarm de oven voor op 160°C. Klop de eierdooiers en de suiker luchtig en roer door de chocoladeroom. Zeef in een kan en schenk in tien kleine bakjes. Zet de bakjes in een braadslee en zet in de oven. Schenk tot halverwege de bakjes kokend water in de braadslee. Zet 15-20 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenzijde gestold is. Zet ze daarna zo lang mogelijk in de koelkast.

Mokkatarje met pure chocola - Chocoladedeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	175	gr.
bakpoeder	0,5	tl
cacaopoeder	50	gr.
poedersuiker	50	gr.
ongezouten boter, in blokjes	140	gr.
eierdooiers	3	
gedroogde bonen	500	g
springvorm 20 cm	1	

Zeef de bloem, het bakpoeder, cacaopoeder en poedersuiker in een kom. Snijd de boter erdoor tot het mengsel kruimelig is. Roer met een mes de eieren door het kruimelmengsel tot het geheel vermengd is. Wikkel het deeg in vershoudfolie en leg het 30 minuten in de koelkast. Rol het deeg uit op een bebloemde ondergrond en bekleed een springvorm met een doorsnede van 20 cm. Zet 20 min. in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed het deeg met bakpapier, vul met gedroogde bonen en bak de bodem 15 min. blind. Verwijder de bonen en het papier en bak vervolgens nog eens 5 min. Bewaar de bonen voor de volgende groep. Neem de vorm uit de oven en reduceer de temperatuur tot 150°C.

Mokkataarje met pure chocola - Chocoladevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocola, in stukjes	175	gr.
ongezouten boter	100	gr.
bruine basterdsuiker	100	gr.
eieren plus 1 eierdooier, licht geklopt	2	
geroosterde hazelnoten, gemalen	85	gr.
bloem	25	gr.
espressopoeder	2	el

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop in een aparte kom de boter en suiker licht en luchtig. Klop, beetje bij beetje, de eieren, eierdooiers, hazelnootpoeder en de bloem door het botermengsel. Roer de chocolade en espresso erdoor, schenk in de taartvorm en bak 25-30 min. in de oven op 150 °C. Laat afkoelen.

Sorbet van melkchocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker	100	gr.
water	7	dl
melkchocolade	100	gr.

Maak een suikersiroop door de suiker in 7 dl. water in een pan op een lage warmtebron op te lossen. Zet wanneer alle kristallen zijn opgelost de warmtebron hoger en laat 5 min. koken. Schenk in een kom en laat afkoelen. Smelt de chocolade au bain-marie en laat afkoelen. Roer de suikersiroop door de gesmolten chocolade en draai in de ijsmachine tot ijs.

Sorbet van melkchocolade - Coulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengd zomerfruit uit de diepvries, ontdooid	200	gr.
basterdsuiker	25	gr.
citroensap		

Verwarm het zomerfruit met de suiker in een steelpan. Neem van de warmtebron wanneer het fruit openbarst en wrijf door een zeef in een kom. Voeg citroensap naar smaak toe.