

2009 april

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Koude loempia van zeekraal en Stellendamse garnalen met warme mayonaise

Loempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstvellen (toko)	10	
olijfolie	1	dl
jonge zeeuwse zeekraal	250	gr.
sjalotjes	3	
gepelde stellendamse garnalen	250	gr.

Week de rijstvellen ongeveer 5 min in koud water en laat ze uitlekken op theedoek. Verhit de olijfolie en bak de zeekraal 2 min. Hak de sjalotjes fijn en voeg toe aan de zeekraal en laat even meegaren. Breng op smaak met vers gemalen zwarte peper. Schep zeekraal en sjalot in een zeef en laat afkoelen. Meng het vervolgens door de garnalen. Vouw de zeekraal en garnalen in de rijst vellen tot loempia's.

Warme mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	5	
gladde mosterd	15	g
rijstazijn	1	dl
arachide olie	5	dl

Klop voor de mayonaise de eierdooiers met de mosterd en azijn au baïn marie op 50 °C. Voeg als het mengsel dik is, langzaam de olie toe, net als bij gewone mayonaise. Houd de mayonaise warm tot gebruik. Breng op smaak met zout en serveer bij de loempia.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eigenheimer aardappels, geschild in stukken	750	gr.
kleine jonge bospenen	30	
parmaham	50	gr.
olijfolie	4	el
bosuitjes	25	
knoflook	5	tenen
blaadje laurier	1	
witte wijn	2,5	dl
kippenbouillon (dv)	5	dl
waddenzee kokkels	1000	gr.
sjalotje in dunne ringetjes	3	
a 3 rode pepers ragfijn gesneden	2	

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze. Spoel de kokkels goed schoon en zet weg in koud water. Schil de bospenen en blancheer 4 min. Snijd de bosuitjes in schuine stukjes. Doe olie in pan met anti aanbaklaag en verhit hierin de ham met de olijfolie. Voeg bosui toe en na 2 min de bospeen, gekneusde knoflook en laurier erbij en blus af met de wijn en 2,5 dl bouillon. Stoof alles in ongeveer 5 min. gaar en breng op smaak met zout en peper. Verwijder knoflook, laurier en ham. Verwarm rest van de bouillon en breng op smaak met zout en stamp dit door de aardappelen. Houd de puree warm. Snijd de sjalotjes in dunne ringetjes. Bak in wat olijfolie de kokkels met sjalot en rode peper tot de kokkels open staan.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom lobbij geklopt	2,5	dl

Roer de slagroom door de aardappelpuree tot een gladde dunne puree en verdeel over de borden. Leg de groenten hierop en als laatste de kokkels in de schelp.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	12,5	blaadjes
suiker	190	gr.
glucosestroop	32	gr.
eiwit	375	gr.
zoete sojasaus	1,5	dl
verse sojabonen	625	gr.
tonijnfilet	500	gr.
vierkant bakje		

Week, voor de marshmallow van soja, de gelatine in koud water. Doe de suiker en glucosestroop in een pan en verwarm tot 121° C. Klop intussen de eiwitten. Neem de pan van het vuur en roer de eiwitten en de sojasaus door suikermengsel. Knijp de gelatine uit en los op in het suikermengsel. Schenk mengsel in vierkant bakje en laat afkoelen en opstijven. Stort op werkblad en snijd in 10 mooie reepjes. Dop de soja bonen en snijd de tonijnfilet in 10 gelijke stukjes.

Wasabimayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	1,5	dl
wasbipasta	2	tl

Doe de mayonaise en wasabipasta bij elkaar en roer goed doorheen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mitzuma (toko)	50	g
olijfolie	3	el
zoete sojasaus	1	el
wasabipasta	1	tl

Maak de wasabiolie door 3 delen olie met soja en een deel wasabipasta te mengen. Verdeel de tonijnfilet en sojabonen over de borden en leg op ieder bord een marshmallow van soja. Bestrooi met mizuma, en lepel wat wasabi mayonaise rondom. Sprengel wat wasabiolie over de tonijn.

Gerookte melk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle melk (±)	5	dl
agar-agar	6,25	gr.
rookmot		

Doe de melk in een vuurvast schaaltje en rook in de rookoven 10 a 15 min. Schenk de gerookte melk in een pan en roer de agar-agar erdoorheen. Neem de pan van het vuur en schenk een laagje van 1 a 1,5 cm. dik op een schaaltje en laat stollen in de koelkast. Stort op een werkblad en snijd in 10 repen van 10 cm lengte en 1,5 à 2 cm breed.

Serrano crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
serranoham (plak)	250	gr.
gekookte ham (plak)	250	gr.
gevogelte bouillon	0,7	dl
slagroom	1,25	dl

Snijd de serrano en gekookte ham fijn. Doe in de keukenmachine en schenk al draaiende de warme bouillon er bij, goed mengen. Wrijf mengsel door een zeef en laat koelen in de koelkast. Klop de room lobbijg en spatel door hammengsel en doe het in een spuitzak met een gladde spuitmond.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte amandelen	30	
basilicum cress		bakje
serranoham	10	plakjes
extra vierge olijfolie		

Leg een reep gerookte melk op een bord. Spuit hierop een streep serrano crème. Garneer met amandelen, basilicum cress, een plakje serrano ham en besprenkel met olijfolie.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
texelse lamskoteletje met lang been a 125 gr.	10	
zeezout		
olijfolie	3	dl
texelse lamsoren	750	gr.
sjalotjes	5	
filodeeg	10	vellen
grote verse dadels zonder pit	10	
zuurkool	200	gr.
gerookt spek	10	plakjes

Bestrooi de koteletten licht met zeezout en peper. Bak (heel kort) in olijfolie en leg op keukenpapier. Snijd sjalotjes fijn. Verhit 5 el olijfolie en roerbak een deel (500gr) van de lamsoren op hoog vuur en voeg sjalotjes toe. Haal van het vuur af en schep geheel in een zeef en laat afkoelen. Snijd filodeeg in 2 stukken en leg kruislings op elkaar. Leg op elk kruis een kotelet en verdeel de lamsoren erover. Verpak tot 10 pakketje (bot steekt eruit) en bestrijk met olijfolie. Verwarm de oven voor op 200° C. Vul de dadels met zuurkool en wikkel ze in het spek. Bak de pastilla's en dadels goud bruin in de oven (goed controleren dat ze niet te bruin worden). Roerbak intussen de rest van de lamsoren in olijfolie.

Presentatie

Serveer de dadels op een beetje lamsoor bij de pastilla.

Sinaasappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	10	
witte wijn	6	dl
fijne kristal suiker	500	gr.
verse gember	50	g
sinaasappellikeur	1	dl

Rasp de schil van sinaasappels en zet apart. Verwijder ook het wit van de sinaasappel. Snijd de partjes los, halveer en maak een mooi bergje van de partjes in een kom of op een bordje. Doe wijn, suiker en 1000 ml. water in een steelpan en breng op middelhoog vuur al roerend aan de kook, zodat suiker oplost. Snijd gember ragfijn. Voeg sinaasappelrasp en gember toe en laat 5 a 6 min koken tot de siroop tot de helft is ingekookt. Neem van vuur! Voeg de likeur toe en blijf roeren. Schenk de hete siroop over de sinaasappelpartjes en zet 30 min in koelkast.

Gemberroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	5	dl
verse gember	5	g
poedersuiker gezeefd	0,5	dl

Snijd de gember ragfijn. Klop de slagroom, gember en poedersuiker tot zachte pieken en zet in de koelkast.

Gembersyllabub

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	7,5	dl
gembersiroop	1	dl
kirsch	0,5	dl
fijne kristalsuiker	100	gr.
stengember op siroop	5	bolletjes
gemberkoekjes	500	gr.
viooltjes	10	

Klop de room stevig met de suiker en gembersiroop. Roer de kirsch erdoor. Let op: De hoeveelheden gembersiroop en kirsch naar smaak toevoegen, dus niet alles in één keer erbij doen! Maak de gemberkoekjes tot heel fijn kruim. Leg in hoge glazen(flutes) laagjes koekkruim afgewisseld met gemberroom Bijvoorbeeld 4 laagjes om en om. Daarbij de kruim wat aanduwen. Snijd de bolletjes gember fijn. Versier met stengember en viooltjes.

Presentatie

Schep wat gemberroom over de sinaasappelpartjes. Serveer op een groot bord met het glas gembersyllabub en het bordje/bakje met sinaasappelpartjes.