

2009 juni

CCN Bunnik · Zomer

AMUSE Tonijnrolletje met sinaasappel en kokosmelkschuim

Tonijnrolletje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn (yellow vin voor shashimi)	800	gr.
sinaasappel	1	
boter	50	gr.
goede spaanse olijfolie		

Boen de sinaasappel zorgvuldig schoon met heet water. Schraap een fijne zeste van de sinaasappel. Let op dat er geen wit wordt mee geschraapt! Verwarm de boter met de zeste en laat 15 minuten zachtjes trekken en voeg aan het einde een paar druppels olijfolie toe. Zeef en laat afkoelen maar niet stollen. Dep de zeste droog en bewaar. Snijd plakken tonijn van ½ cm. Leg op de plak tonijn plastic folie. Plet de plakken zorgvuldig met de platte kant van het slagershakmes of deegroller. Bestrijk de plakken dun met de boter. Bestrooi ze licht met zout en witte peper). Rol de plakjes strak op. Wikkel ze ieder apart in de plastic folie. Draai de uiteinden tegen elkaar in zodat er een mooi strak rolletje ontstaat en leg ze in de koeling.

Kokosmelkschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sereh stengels	20	gr.
verse gember	20	gr.
gevogelbouillon(dv)	1	l
kokosmelk (blikje)	4	dl

Kook de bouillon met de sereh en de fijngesneden gember tot de helft in. Zeef de bouillon. Voeg de kokosmelk toe en reduceer tot de helft. Breng op smaak met wat witte peper.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwart sesamzaad	2	el

Haal de tonijn een kwartiertje voor opdienen uit de koeling. Haal ze uit de folie. Snijd de uiteinden bij. Snijd ze schuin doormidden. Leg ze met de vlakke uiteinden naar het midden van het bord. Schuim de warme saus op met de staafmixer of blender. Lepel het schuim van de saus in het midden over de uiteinden van de tonijn. Doe over de schuim voorzichtig wat kleine zwarte sesamzaadjes en zeste sinaasappel.

Bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen buffel mozzarella (ca. 600gr.)	4	
plakjes grove italiaanse kleine salami (bv spinata roma)	20	
sneedjes casinobrood	20	
kerstomaatjes	20	

Snijd de kerstomaatjes in vieren en zet weg. Droog 20 plakjes salami op 75 graden in de oven. Leg ze daarna op papier. Snijd de Mozzarella in 20 plakjes. Steek uit ieder sneetje casinobrood een rondje ter grootte van een mozarellaplakje. Toast de casino toastjes aan beide zijden voorzichtig onder de salamander (erbij blijven!). Smeer de toastjes in met basilicumboter en leg er een plakje mozzarella op. Zet ze even onder de salamander (2 minuten).

Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blikken tomaten in stukjes van elk 450 g	2	
takjes tijm	4	
takjes oregano	4	
blaadjes laurier	4	
gekneusde zwarte peperkorrels	15	
ijsblokjes		

Doe de inhoud van de blikken in een pan met de tijm, oregano, laurier en gekneusde peperkorrels. Zet de pan op het vuur. Leg een deksel met holte omgekeerd in de pan. Breng alles rustig tegen de kook aan. Leg op de deksel ijsblokjes, hierdoor komt de condens waar de meeste aroma in zit terug in de saus. Laat ca. 30 minuten rustig trekken, ververs het ijs regelmatig. Giet alles over in koele pan en laat daarna afkoelen met deksel op de pan. Doe alles in de blender en mix fijn. Haal het mengsel door puntzeef en bewaar de bouillon afgedekt.

Basilicumboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	50	gr.
boter	175	gr.

Verhit de boter en basilicum (met stengels) in een pannetje op matig vuur. Draai het vuur zacht als de boter is gesmolten (let op niet bruin laten worden!!) en trek de basilicum in ca 10 minuten in de boter. Zeef de basilicum eruit en boter laten afkoelen op kamertemperatuur en zet in koelkast.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	50	gr.
bakje tuinkers		

Verwarm de bouillon op laag vuur. Leg wat rucola op het bord. Leg daarop de toastjes met mozzarella. Plaats de partjes van de tomaatjes heel even onder de salamander (alleen lauwwarm laten worden). Garneer ze eromheen met de saus. Doe wat tuinkers erover en leg op ieder toastje een salamiplakje.

Gamba's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's (klein in pantser)	10	
sereh (stuks)	2	
teentjes knoflook	2	
kleine rode peper	1	
olijfolie		

Maak knoflook en rode pepertje schoon en snijd in dunne plakjes. Maak gamba's schoon, maar verwijder niet het staartje. Haal 10 "blaadjes" van het serehgras en steek deze in de lengte door de gamba. Knip met een schaar het serehgras in één lengte. Maak een marinade van olijfolie en de plakjes knoflook en rode peper. Doe de gamba's in een kommetje en giet hierover de marinade. Laat de gamba's minstens een uur marinieren. Bak de gamba's voor het uitserveren kort aan in een pan.

Sliptongfilet & risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slibtongfilets (voldoende om 10 ringen mee te kunnen maken)	1000	gr.
magere visgraten	1	kg
witte wijn	2	dl
pak visfondgroenten	1	
risottorijst	250	gr.
draadjes saffraan	15	
sjalotjes	2	
boter		
ringen van 7 cm	10	

Week de saffraandraadjes in de 3 dl witte wijn. Maak visbouillon van de graten, de 2 dl witte wijn, de groenten en 9 dl water (standaard methode). Verwarm de visbouillon. Snipper de sjalotjes en zet ze aan in een beetje boter. Doe de rijst bij het sjalotje en bak deze even aan. Giet er lepel voor lepel de 3dl saffraanwijn en de visbouillon bij. Kook de risotto in plm 25 min. langzaam gaar, maar niet té. Plet de tongfilets licht onder plasticfolie, kruid ze met peper en zout en bekleed daarmee een beboterde ring. Stoom ze voor het uitserveren gaar.

Kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	4	dl
vis van tongfilet	40	gr.
platte peterselie	10	gr.
kervel	10	gr.
bladselderie	10	gr.
dragon	5	gr.
laurierblad	1	
zout en peper		
pernod	1	el
koude boter		

Kook de room samen met de vis en het laurierblad in tot de helft. Zeef de vloeistof, voeg alle kruiden er bij en blender de saus. Breng de saus op smaak met peper en zout (eventueel een druppeltje Pernod). Klop een beetje koude boter door de warme saus (mag niet meer koken).

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucolablaadjes	10	
houten prikkers	10	

Maak spiegeltje van de groene saus, leg hierin een ring met gestoomde tongfilet, vul de tongfilet met risotto en haal plasticring weg. Rijg elke gamba aan een houten prikker. Garneer af met blaadje rucola en leg hier bovenop een gambaspiesje.

Gevogeltebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon (dv)	4	l
eiwitten	3	st

Zet de bouillon op het vuur en klaar met de eiwitten. Kook daarna in tot de helft en breng op smaak met peper en zout.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
varkensgehakt	150	gr.
scampi (rauw)	200	gr.
sojasaus (japans)	2	el
sesamolie	1	el
mespunten korianderpoeder	2	
mespunten suiker	2	
eierdooiers	2	
bosje koriander	0,2	
peper en zout		

Snijd het vlees van de scampi fijn. Meng gehakt, scampi, suiker, korianderpoeder, sojasaus, sesamolie, peper en zout goed door elkaar en zet 1 uur in de koeling weg. Snijd de korianderblaadjes fijn. Meng nadien de 2 eierdooiers en de grof gehakte korianderblaadjes eronder.

Wontons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	250	gr.
mespunten bakpoeder	2	
eieren	2	
eierdooier	1	
zout		

Kneed bloem, bakpoeder, eieren en zout tot elastisch deeg. Verpak in een vochtige keukenhanddoek en laat ca. 30 minuten rusten in koelkast. Verdeel het deeg in vier gelijke bollen en rol de bollen uit tot een dunne lap. Snijd de lappen in rechthoeken van 9 bij 5 cm. Bestrijk de randen met losgeklopte eierdooier. Verdeel de gehaktvulling in het midden over de rechthoekjes, maak buideltjes en plooi de randen naar buiten net zoals bij tortellini.

Opmaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	300	gr.
lente uitjes	15	

Snijd de stengel van de lenteui mooi in schuine delen. De ui zelf in ringen. Snijd de champignons in dunne plakjes. Breng de bouillon aan de kook, voeg de wontons toe en laat 8 minuten koken. Voeg 2 minuten voor het einde de lenteui toe.

Presentatie

Verdeel de soep over de soepborden.

HOOFDGERECHT Met appelstroop gelakte duivenborst, gekarameliseerde appel, witlof en een saus van calvados

Duivenborst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborstjes piegeon d' ardenne(met vel)	10	
scechuanpeper		
rinse appelstroop	4	el
peper		
zout		

Verwarm oven voor op 80° C. Wrijf de duivenborstjes aan de vleeszijde in met grof gemalen Scechuanpeper. Doe de borstjes per twee in een vacumeerzak en sluit goed. Verwarm water op exact 80° C (niet warmer!). Leg de gevacumeerde duivenborstjes in een aubain-mariepan gevuld met water. Verwarm tot kerntemperatuur van 80 °C. Voor het uitserveren. Haal de borstjes uit de zak, verwijder de grove peper. Bestrijk het vel van de duivenborstjes met de appelstroop en zet ze ca. 4 minuten onder de salamander (blijf erbij).

Gekarameliseerde appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appels	5	
citroen	1	
fijne kristalsuiker	100	gr.
witte port	1	dl

Snijd de appels in 6 stukken en tourneer deze tot mooie gelijke tonnetjes. Bestrijk ze met citroensap. Laat een pan met anti-aanbaklaag warm worden op een middelmatig vuur, strooi er de suiker in en laat deze karameliseren tot hij lichtbruin is (zet vuur snel zacht). Doe er de getourneerde appels bij en laat ze even in de suiker meebakken. Blus af met de witte port, laat op het vuur staan tot de suiker is opgelost. Giet ze af met een zeef.

Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stronken witlof	4	
acaciahoning	5	el
aceto balsamico azijn	0,5	dl
dikke aardappelen(vastkokend)	200	gr.
zout		
arachideolie		

Maak witlof schoon en verdeel in blaadjes. Laat, voor het uitserveren, in een warme wok, honing licht karameliseren, bak hierin kort de witlofblaadjes en blus daarna af met de aceto balsamico azijn. Breng de witlof op smaak met peper en zout. Schil de aardappel en snijd er heel dunne plakjes van (schaaf of snijmachine). Spoel ze af en dep ze zeer goed(!) droog met een theedoek. Verhit olie tot 180°C, frituur de chips goudbruin in ca 4 minuten. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonagold appel	1	
ui	1	
teentjes knoflook	2	
kippenbouillon (dv)	1	l
calavados	1,5	dl
jus de veau	1,5	dl
arachideolie		
kalfsbouillon (dv)	4	dl

Schil appel en snijd in stukjes. Bak de appel, klein gesneden ui en knoflook aan in een beetje arachideolie tot alles licht bruin is, blus af met de kippenbouillon en kook in tot de helft. Kook de kalfsbouillon tot de eenderde in zodat er jus de veau wordt verkregen. Doe de calvados er bij en kook opnieuw in tot de helft. Daarna in de blender. Passeer door puntzeef. Kook eventueel nog wat in tot de gewenste dikte is bereikt.

Presentatie

Plaats in het midden van een bord enkele blaadjes witlof en leg hierop het getrancheerde duivenborstje. Garneer rondom met calvadossaus gekarameliseerde appeltjes en chips.

Kardamomperfait met mango

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	60	g
glucose	1	el
water	1	el
eigelen	4	
melkchocoladecouverture	20	g
cacao	1	tl
kardemom	1	tl
crème de cacao	0,2	dl
slagroom	2,5	dl
mango (thai)	1	
acaciahoning	1	tl
bourbonvanille	1	
mangopuree	2	el
zestes van ½ limoen	0,5	

Suiker, glucose en water kort koken. Eigelen schuimig slaan, de hete stroop al kloppende in het eigeel verwerken tot romig. De couverture au bain-marie vloeibaar maken en met cacao, kardemom en Crème de Cacao door de eimassa slaan. De slagroom opkloppen en in de eimassa vouwen. In (kleine) vormpjes gieten. Laat bevriezen, zo lang mogelijk. De mango in kleine blokjes (3×3 mm) snijden en die in de honing laten marineren. De mangopuree met het vanillemerg en de zestes op smaak brengen. Vul een kleine ring met de gemarineerde stukjes mango en dek af met wat mangopuree. Haal de parfait uit het vormpje en zet deze ernaast.

Aardbeigazpacho met yoghurt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	350	g
(mineraal)water	2	dl
olijfolie		
tak rozemarijn	0,5	
tak tijm	1	
suiker	1,5	el
limoen	1	
scheutje chiliolie	1	
prosecco	1	dl
yoghurt	40	g
slagroom	20	g
zestes van ¼ limoen	0,25	

80 gram aardbeien in kleine blokjes snijden. De rest met een gedeelte van het water mixen. De kruiden in de olie frituren. Hou een paar rozemarijn naalden apart. De blaadjes samen met de suiker door de aardbeimassa blenderen. Op smaak brengen met limoensap en chilliolie. Voor het serveren opnieuw opkloppen met wat Prosecco en de rest van het water. De yoghurt met room, suiker en limoenezes glad roeren. Aardbeiblokjes in (hoge) glazen doen en met yoghurt bedekken. Afvullen met aardbeigazpacho en met rozemarijnblaadjes garneren.

Perenbonbons met Tahitivanille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte bloem	200	g
warm water	30	ml
olijfolie	1	tl
geklaarde boter	50	g
handperen	3	
suiker	50	g
steranijs	1	
vanillepeul	1	
citroen, sap en schil	1	
witte wijn	50	ml
(mineraal)water	150	g
scheut perenbrandewijn		
gemalen hazelnoten	60	g
lindebloesemhoning	3	el
peul tahitivanille	1	
muntblaadjes	10	

Met bloem, water en olijfolie een soepel deeg maken. Inolieën en in folie 1 uur warm bewaren. Rol uit op een grote bebloemde doek tot een grote vierkante lap. Uittrekken: bebloemde handen met de palmen naar beneden onder het deeg schuiven. Beweeg de handen naar de randen en rek het deeg daarbij over de rug van de handen voorzichtig op. Mocht dit niet lukken gebruik dan de pastamachine en rol de lappen uit tot stand 7. Dek deze meteen af om uitdrogen te voorkomen. Met boter bestrijken en in stukken van 8×15 cm knippen. De peren schillen en in kleine blokjes (3 mm) snijden. Deze blokjes met suiker, anijs, vanille, citroenschil en -sap, wijn en mineraalwater eenmaal aan de kook brengen en afschuimen. Peerblokjes zolang verwarmen dat ze zacht zijn. Blokjes uit het vocht nemen en laten afkoelen. Het vocht nog verder reduceren en op smaak brengen met brandewijn. De blokjes met noot- en paneermeel en het ingekookte vocht mengen/binden. Een hoopje peerblokjes op een lapje strudeldeeg leggen en oprollen. Licht beboteren en 7 minuten bakken op 200°. De honing verwarmen, en het merg van de vanille erdoor roeren. Op de nog warme strudel strijken en op het bord leggen met een muntblaadje.