

# 2009 december

CCN Bunnik · Winter

---

**AMUSE** Tartaar met kappertjes en rode ui

---

## Tartaar met kappertjes en rode ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	1.5	el
mooie bief stuk	200	gr.
verse eidooier	1	
klein sjalotje	1	
kleine rode ui	0.5	
parmezaanse kaas in schilfers	50	gr.
sundried tomato vinaigrette (krafft)		
zout en peper		

Biefstuk heel fijnhakken. Rode ui in ringen snijden Sjalotje zeer fijn snijden. Hak een el kappertjes fijn en meng met de tartaar eidooier en sjalot. Breng op smaak met zout en peper. Vorm met 2 thee lepels mooie quenelles en doe op amuselepel. Garneer met rode ui en een kappertje. Druppel op elke leper Sundried Tomato vinaigrette. Garneer met schilfer Parmezaanse kaas.

**VOORGERECHT** Gegrild garnalenspiesje met Spanish Rub

---

## Gegrild garnalenspiesje met Nomu Spanish Rub

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
milde olijfolie	3	el
nomu spanish rub	1	el
knoflook	2	tenen
citroenen	2	
grote gepelde garnalen staartje moet eraan zitten	10	
korianderblad	10	takjes
spiezen	10	

Knoflook zeer fijn snijden. Neem de zeste van een citroen en het sap van de andere. Neem de partjes van de niet geperste citroen. Verwarm de olie in koekenpan en bak de rub en knoflook 2 à 3 minuten, zachtjes omscheppen. Voeg de zeste toe. Wrijf in een kom het mengsel voorzichtig door de garnalen. Laat 10 min intrekken ( in koelkast ). Steek de garnalen in lengte aan de spiezen door de gehele garnaal heen. Bestrijk ze met de overgebleven rub. Grill op grillplaat 3 a 5 min. Besprenkel, met citroensap en strooi er korianderblad over. Serveer met partje citroen.

**Eendenleverpaté**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	600	gr.
boter	250	gr.
sjalotten	2	
knoflook	1	teen
brandewijn	20	ml
port	20	ml
tomatenpuree	1	el
patévorm		
boter voor toplaag	100	gr.
tijmblaadjes	1	el
gekneusde zwarte peper korrels	1	tl
stukjes geroosterd stokbrood	10	
plakjes zure augurk	30	
mangochutney	100	ml
zout en peper		

Maak de lever schoon. Bak in een derde van de boter de sjalotjes en de knoflook 3 à 4 minuten op laag vuur. Snijd de lever in stukjes. Zet vuur hoger en bak de lever. Schenk brandewijn en port in pan en laat even doorkoken en laat afkoelen. Breng de lever royaal op smaak met peper en zout. Doe de lever met de tomatenpuree en de resterende boter in de keukenmachine. Draai tot gladde massa (zo nodig door zeef drukken). Doe in patévorm en zet afgedekt met folie in koelkast. Maak de toplaag als de paté stevig genoeg is. Smelt de boter en laat een minuut staan. Schenk de gele boter wat aan de oppervlakte ligt in een kom en gooi het melkachtige deel weg. Roer de tijm en peperkorrels door de boter. Schenk het geheel over de paté en zet in de koelkast om de laten stollen. Serveer met geroosterd stokbrood, chutney en plakjes augurk.

**Gekonfijte kabeljauwfilet met witlof en cantharellen**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	900	ml
sinaasappels	3	
tijm	7	takjes
witlof	10	stronkjes
cantharellen	750	gr.
boter	75	gr.
kabeljauwfilet met vel	750	gr.
zout en peper		
tijm voor presentatie	10	kleine takjes
zeezout		

Haal de schillen van de sinaasappels zonder het wit en snijd in kleine stukjes. Verhit de olie met sinaasappelschillen en 7 takjes tijm in pan op laag vuur tot de olie op 90 °C is (thermometer). Laat de olie ongeveer 10 minuten trekken. Snijd de stronkjes witlof in de lengte door en bestrijk ze met wat gekonfijte olie. Rooster ze aan iedere kant 3 minuten (op grillplaat). Leg de stronkjes dan 15 min. in de warme olie om te konfijten. Haal ze uit de olie en leg ze op een bakplaat en bestrooi ze met zout en peper. Olie bewaren! Verhit in grote koekenpan of wok de cantharellen tot ze vocht gaan afgeven, laat dit verdampen en voeg dan de boter en 3 takjes tijm toe (ris de blaadjes eerst van de takjes). Bestrooi met zout en peper en doe in ovenschaaltje. Zet alles afgedekt koel weg. Verwarm oven op 180 °C laat witlof in 15 min warm worden de laatste 5 min het schaalje cantharellen ook in de oven erbij om op te warmen. Verwarm intussen de pan met konfijtolie tot 90 °C. Leg de kabeljauwfilets met vel onder, naast elkaar in de pan zodat ze onder de olie staan (niet te grote pan). Laat de vis op een laag vuur onder de olie garen (niet boven 90 C) in 15 minuten is de vis gaar. Verdeel witlof over de borden en leg hierop de kabeljauw en verdeel de cantharellen er over. Druppel er wat gekonfijte olie over. Bestrooi met zeezout (naar keuze) garneer met takje tijm.

**Soep van mosselen, bleekselderij en spekjes**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen jumbo	2	kg
witte wijn	600	ml
visbouillon	1	l
rookspek in blokjes	200	gr.
olijfolie	2	el
uien	2	
rode pepertjes	2	
bleekselderij	6	stengels
dragon	8	takjes
slagroom	120	ml
zout en peper		

Maak mosselen schoon. Breng wijn aan de kook met deksel op de pan. De mosselen hierin koken zodat ze allemaal open staan (3 à 6 minuten). Vang mosselvocht op en bewaar. Haal mosselen uit de schelpen en zet weg tot gebruik. Maak op de gebruikelijke wijze visbouillon. Snijd ui en bleekselderij in kleine stukjes. Bak de spekblokjes in olie in de soeppan krokant op laag vuur. Zet dan vuur hoger en voeg ui, pepertje (deze niet kleinsnijden) en in stukjes gesneden bleekselderij toe en bij bak dit 1 minuut. Voeg de visbouillon en 800 ml mosselvocht toe. Haal de blaadjes van de dragontakjes. Doe de dragonsteeltjes in de soep en breng aan de kook. Verwijder de dragonsteeltjes en de peper uit de soep en doe het mosselvlees erbij. Op smaak brengen met zout en peper. Verdeel de soep over de borden. Schep in elk bord een lepel geklopte slagroom en leg er een paar blaadjes dragon in.

**Ree uit Malmedy**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
reefilet	1000	gr.
boter		
port	4	dl
water	3	dl
kalfsbouillon	3	dl
koksroom	4	dl
champignons	20	
cantharellen	400	gr.
spekblokjes gerookt mager	70	gr.
bosje kervel		
zout en peper		

Bak de reefilet ongeveer 30 minuten voor het uitserveren in geklaarde boter (weinig) snel bruin haal vlees uit de pan en houd warm onder alu-folie. Gooi eventueel overtollig vet weg. Laat de bouillon tot de helft inkoken (fond). Blus aanbaksel af met port, water en fond, laat inkoken, voeg room toe. Laat nog wat inkoken tot een mooie saus. Bak de spekblokjes, champignons en cantharellen in een weinig boter en breng op smaak. Maak ree warm tot kerntemperatuur van max. 50 °C. Snijd de ree in gelijke tranches. Verdeel het vlees over warme borden en omring met saus. Verdeel het garnituur naast het vlees en leg hier op wat kervel.

**Hemelse soufflés**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	6	el
bloem	6	el
melk	500	ml
bladpeterselie	4	el
dille	2	el
bieslook	2	el
nootmuskaat		
eierdooiers	8	
eiwitten	8	
prima donna maturo	250	gr.
ovenschaaltjes	10	
crème fraîche	150	ml
zout en peper		

Smelt boter in steelpan en roer er de bloem (6 el) door laat even garen, niet bruin worden schenk al roerend de melk erdoor totdat het een dikke saus (roux). Blad peterselie dille en bieslook er doorheen (fijn gesneden). Naar smaak peper zout en verse nootmuskaat erdoor roeren. Roer de eidooiers door de nog warme béchamelsaus. Schep alles in ruime schaal en laat tot lauwarm afkoelen. Klop intussen de eiwitten stijf met snufje zout. Meng 250 g Prima Donna Maturo door bloemmengsel en schep het eiwit er luchtig door. Smeer de schaaltes in met boter en bestrooi daarna met bloem en vervolgens het overtollige uitkloppen. Vul de ovenschaaltjes met dit mengsel. Zet ze in een voorverwarmde oven (175 °C). Open de oven de eerste 15 à 20 min niet. De soufflés zijn gaar als het midden niet meer beweegt bij schudden. Serveer aan tafel met lepel crème fraîche. Baktijd ongeveer 25 minuten.

**Spicy mini tarte tatins van filodeeg en mango**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koude boter	120	g
ramequins	10	
suiker	460	gr.
kardemompeulen gekneusd	6	
piment korrels gekneusd	6	
kruidnagels gekneusd	2	
sereh in stukken gekneusd	2	stengels
rijpe mango's	2	
boter voor filodeeg	80	g
filodeeg	10	vellen
geroosterd sesamzaad	4	el
kaneel	4	tl
crème fraîche	125	ml
kaneel voor presentatie		

Verwarm oven voor op 160° C. Snijd 120 gram boter in dunne plakjes en verdeel over de bodem van de 10 ramequins. Breng in steelpan 4 dl water met 400 gr suiker en de specerijen met sereh tegen de kook aan. Laat 30 min trekken neem specerijen en sereh uit de pan en kook de stroop op hoog vuur in tot deze mooi karamel bruin kleurt. Neem van vuur en verdeel meteen over de boter in de ramequins. Schil de mango's en snijd in mooie partjes. Verdeel de mangopartjes mooi over de karamel (= HEET). Bak de mango zo 10 a 12 min in de oven. Neem uit de oven en laat afkoelen. Smelt 80 g boter in de steelpan maar laat niet kleuren. Snijd het filodeeg in vieren zodat we 40 vierkantjes krijgen. Meng 60 gr suiker, sesamzaad en kaneel. Maak steeds stapeltjes van vier plakjes. Telkens drie vierkantjes met boter bestrijken en bestrooien met suiker- sesammengsel. Leg de vierkantjes een slagje gedraaid op elkaar zodat er een stervorm ontstaat. Dek af met laatste niet ingevet vierkantje. Verwarm oven op 220 C. Maak dekseltjes van de deeg stapeltjes, hoekjes naar beneden vouwen. Leg op de ramequins met karamel mangomengsel zet ze op een rooster in de oven en bak ze in 10 min gaar. Laat wat afkoelen (3 min). Leg er een omgekeerd bord op en keer om. denk aan de hete karamel. Serveer met crème fraîche en wat kaneel.

**Koffie met truffels**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade truffels	20	