

# 2010 januari

CCN Bunnik · Winter

**AMUSE** Carpacciobonbons met pesto dressing

## Carpacciobonbons met pestodressing

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde sla	250	gr.
ossenhaas dun gesneden	500	gram
plasticfolie 20*20 cm	30	vel
extra vierge olijfolie	200	ml
pesto	150	gram
balsamicoazijn	60	ml
sputflesje		
basilicum	1	bos
geroosterde pijnboompitten	2	el
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas geraspt	40	gr.
pijnboom pitten	2,5	el
tomaten	5	
parmezaanse kaas om krullen te snijden	50	gr.
kervel	30	takjes
kaasschaaf		

Begin met de pesto te maken, dan de dressing en daarna de bonbons. Bonbons: Gebruik voor iedere carpacciobonbon een velletje plastic folie van 20 bij 20 cm. Leg op ieder velletje in een rondje dakpansgewijs in een cirkel een paar plakjes ossenhaas. Was de sla en maak droog. Maak de sla aan met 3/4 deel van de dressing. Leg in het midden op het vlees wat sla. Vouw het folie naar elkaar toe en vorm een pakketje. Maak op deze wijze alle bonbons (30 stuks) en laat ze zeker 10 min op stijven in de koeling. Dressing: Meng voor de dressing de ingrediënten. 3/4 deel moet door de sla doe de rest in een klein spuitflesje. Dit is voor de garnering. Pesto: Pureer de ingrediënten voor de pesto met wat zout en peper in de keuken machine (of in de vijzel). Bewaar koel. 150 gr is voor de dressing, de rest voor garnering. Presentatie: Rooster de pijnboompitten. Snijd het vruchtvlees van de tomaten in kleine blokjes. Neem de bonbons uit de koelkast, leg op ieder bord 3 bonbons met er boven op een krul Parmezaanse kaas en hierop takje kervel. Trek met de rest pestodressing een lijn langs de bonbons en versier met stukjes tomaat en pijnboom pitjes.



## Aspic van forel en gerookte zalm met citroenmelisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte forelfilets	4	
snippers gerookte zalm	500	gr.
rode paprika	1	
groene paprika	1	
eieren	10	
grove mosterd	1	el
boter	35	gr.
mayonaise	5	el
tabasco	1	tl
worcestershire saus	1	el
bieslook	1/2	bosje
visgraten	1	kg
wups		
sjalotten	4	
witte wijn	2	dl
enkele blaadjes citroenmelisse		
gelatine	10	blaadjes
neteldoek		
courgettes	3	
citroenmelisse	10	blaadjes
olijfolie		
kaasschaaf		
slagroom	2	dl
cayenne peper		snufje
dille	10	takjes

Farce: Kook de eieren hard en pel ze. Ontvel de beide paprika's en snijd ze in zeer kleine brunoise. Snijd de bieslook fijn. Pureer in de keukenmachine de hardgekookte eieren, de zachte boter, mosterd, mayonaise, een beetje tabasco, de worcestershire saus en de zalmsnippers. Breng op smaak met peper en zout. Spatel het bieslook en 3/4 van de paprikabrunoise door het mengsel. Zet het mengsel in de koelkast. Gelei: Maak 1 l visbouillon zoals gebruikelijk. Kook de gezeefde bouillon in tot 0,6 l. Snijd de sjalotten fijn en zet ze aan in wat boter. Kook de witte wijn, de visfumet + de in boter aangezette sjalotten + enkele blaadjes citroenmelisse in tot een halve liter. Breng op smaak met peper en zout. Passeer het vocht door een neteldoek. Week de gelatine in koud water en los op in de bouillon. Bewaar het koel, tot de massa lobbij is. Vullen van de ringen: Snijd met een kaasschaaf de courgettes in de lengte in dunne repen en blancheer kort in kokend water. Direct koudspoelen, op een keukendoek uitspreiden en droogdeppen. Het geleivocht moet zover zijn afgekoeld dat het net wat lobbij is. Snijd (of knip)de forelfilets in 10 porties. Bekleed de onderkant van 12 stalen ringen met een stukje aluminiumfolie om het weglopen van het geleivocht te voorkomen. Vet het folie in met olie. Zet ze op een dienblad. Besmeer de courgettereepjes aan één kant met

wat olijfolie en bekleed de binnenkant van de ringen ermee. Olijfoliezijde tegen de wand van de ring zodat ze makkelijk loslaten tijdens het storten. Giet een bodempje gelei in de vormen en leg daarop een blaadje citroenmelisse. Giet hierop weer een laagje gelei. Zet koud weg om te laten opstijven. Leg in elke ring een portie forel op de gelei. Vul tot slot de ringen op met de visfarce, strijk glad met een lepel en laat goed koelen, eventueel even in de vriezer zetten en dan in de koelkast. Presentatie: Klop de room op met een snufje cayennepeper en pluk de dille. Stort de aspic op grote koude borden(onderkant komt boven), versier met een toefje room, de takjes dille en de rest van de paprikabrunoise.

## **SOEP** Klein kopje uiensoep

---

### **Klein kopje uiensoep**

<b>Ingredient</b>	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Eenheid</b>
uien	14	
witte wijn	850	ml
stokbroden om crouton te maken	2	
geraspte gruyère	400	gr.
olijfolie		

Snijd de uien fijn en fruit ze in olijf olie goud bruin. Giet de wijn er overheen en laat tot 1/3 inkoken. Voeg 1,5 liter water toe en laat de soep 20 min zachtjes door koken totdat uien boterzacht zijn en de soep mooi bruin is. Breng op smaak met peper en zout. Bestrooi sneden stokbrood (crouton) vlak voor het opdienen met ruim Gruyère leg op de soep in een soepkom en laat onder de grill goudbruin worden. Serveer uit.

**Gebakken wijting met polenta en boerenkoolsaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijtingfilets met huid (van 100gr)	10	
maïs meel	400	gr.
grote uien	2	
knoflook	3	teentjes
boter (210 gram)	7	el
wat groente bouillon (poeder)		
boerenkool	250	gr.
witte wijn	250	ml
bloem		

Breng 7½ dl water aan de kook met wat zout en voeg hier 400 g maïsmeel al roerend aan toe. Voeg hier peper en zout aan toe en blijf roeren. Kook de polenta ongeveer 15 minuten. Stort polenta in een ingevette bak, zodat een laag van ongeveer 1½ cm ontstaat. Dek af met folie en laat afkoelen. Verdeel elke visfilet in 2 of 3 stukken. Snijd de boerenkool fijn en kook hem gaar in 15 à 20 minuten. Pel ui en knoflook en snipper fijn. Fruit de knoflook en ui in de boter. Blus af met de witte wijn, voeg boerenkool toe en pureer het geheel tot een gladde massa. Peper en zout erbij voor de smaak en eventueel wat groentebouillon als de saus te dik is. Snijd de polenta in blokjes en haal door de bloem. Bak de polenta goudbruin en krokant in boter of olie. Bestrooi de wijting, vlak voor ze de pan in gaat, met wat zout en bak de vis krokant op de huid in wat boter en olie, daarbij nog even kort op de andere zijde. Maak warme borden mooi op met stukken gebakken polenta, de stukken wijtingfilet en de boerenkoolsaus.

## Ribkarbonade in Beaujolaisaus met Provençaalse groenten en champignonaardappeltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribkarbonaden	10	
grote gele uien	3	
boter	50	gram
knoflook	4	tenen
beaujolais	0,5	l
honing	1	el
kalfsfond	0,5	l
basilicum	10	blad
boter; zout; verse peper		
laurier	4	blad
provençaalse kruiden		
krielaardappelen (grote maat), (vers geschraapt)	1	kg
runderbouillon	1	l
platte peterselie	0,5	bosje
gele courgette	1	
groene courgette	1	
waspeen	0,5	bos
bieslook	0,5	pot
olijfolie		

Vlees: Pareer de ribben en schrap ze schoon. Kruid met peper en zout. Reserveer. Saus: Fruit de fijngehakte uien in geklaarde boter. Pers de knoflook hierboven uit en voeg de laurier toe. Fruit tot gaar. Blus af met de Beaujolais en de kalfsfond en kook in tot de helft. Saus zeven en op smaak brengen (honing; basilicum, peper, zout). Inkoken tot de gewenste hoeveelheid saus en zeven. Provençaalse groenten: Steek een appelboor, halfweg in een aardappeltje (aan de lange kant). Snijd af rond de boor en trek de appelboor terug, zodat een champignon model van de aardappel overblijft. Kook ze tot 80 % gaar in (gezouten) runderbouillon, giet af en reserveer. Snijd de bieslook en de peterselie fijn en reserveer. Snijd de overige groenten courgettes (met schil) en wortel in blokjes en bestrooi met wat Provençaalse kruiden en wat groenten bouillonpoeder. Afwerking: Verwarm grote borden. Bak de ribben aan beide kanten mooi bruin in geklaarde boter (57 graden kerntemperatuur) en houd warm tot ze allemaal gebraden zijn. Leg ze op gekreukeld alufolie of een geribbeld oppervlak zodat ze droog blijven. Het vleessap aan de saus toevoegen. Het braadvet uit de pan gieten en de saus dan afblussen in de aanbaksels van de braadpan. Eventueel voor het uitserveren monteren met koude boter en staafmixer. Bak tegelijkertijd de champignonaardappeltjes mooi bruin in boter met olijfolie (eventueel ietsje opkleuren met weinig paprikapoeder). Bestrooi met het peterselie/ bieslookmengsel. Wok eveneens tegelijkertijd de groenten gaar in boter met olijfolie (proef af). Presentatie: Naar eigen keuze of Zet de rib schuin tegen een bergje aardappeltjes en nappeer de rib met wat saus aan de voorkant.

**Snelle brioche appeltaartjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	4	
sap van een citroen	1	
bricchebrood van 2 cm dik	10	sneetjes
eieren	3	
melk	40	ml
vanillearoma	1	tl
poedersuiker	3	el
vloeibare honing		beetje
kaneel		
steker 10-12 cm		
bloem	250	gr.
zout	1.2	tl
instant gist	1	tl
zachte boter	75	gr.
los geklopte eieren	3	

Vlaaitje: Verwarm oven tot 180 C. Leg een vel bakpapier (of silpat) op bakplaat. Schil de appels en boor ze uit. Snijd de appels in dunne schijfjes en besprenkel met citroensap om verkleuren te voorkomen. Steek rondjes brioche brood uit (10 - 12 cm). Roer in kom de eieren melk en vanille door elkaar. Besmeer rondje brood met wat honing en doop dan in de melk-eieren vloeistof. Leg met spatel op bakplaat en schik de appel in rondje er dakpansgewijs op. Bestrooi met poedersuiker en kaneel. Bak af in de oven 20 a 25 min tot ze goudbruin zijn. Bepoeder met poedersuiker en serveer uit! Briochebrood: Knead ingrediënten tot een soepel deeg. Laat dit 1 uur afgedekt op warme plek rijzen. Knead het nogmaals en leg in een ingevet brood blik en laat nog een half uur rijzen! Bak dan in voor verwarmde oven van 200 graden C in 45 a 55 min goudbruin en gaar.

**Koffie, bonbon**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lekkere bonbons (bijv. leonidas)	10	
koffie zelf te zetten		