

2010 maart

CCN Bunnik · Lente

Coquilles St.-Jacques à la Coque de Didier Oudill

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles in de schelp	10	
bosje wortelen		
uien	3	
kastanjechampignons	150	gr.
boter	75	g
velletjes bladerdeeg	5	
bosje dragon		
eidooier	1	
grof zeezout (hoeft niet gezuiverd te zijn)		

- Houd de schelp met de bolle kant onder, zodat het vocht behouden blijft.
- Open de schelpen met een oestermes.
- Snijd de pees los die de twee schelphelften bij elkaar houdt, maar zorg dat de schelpcombinaties bij elkaar blijven.
- Gebruik een lepel om het witte vlees (de noot) en de rode kuit (de corail) los te maken.
- Verwijder de (zwarte) ongerechtigheden zorgvuldig.
- Vang het vocht op en filter het door een natte doek.
- Maak de schelpen van binnen zorgvuldig (geen zeep!) schoon.
- Snijd de coquille zorgvuldig in twee even dikke plakken.
- Maak een hele fijne julienne (4 mm) van ca 200 gr wortel, 200 gr ui en 150 gr champignons.
- Stoof de julienne van ui en wortel, gedurende 8 minuten in 75 gr boter zachtjes gaar.
- Doe na 5 minuten de julienne van champignons erbij.
- Af en toe omroeren om bruin worden en plakken te voorkomen!
- Voeger peper, zout en 1 eetlepel fijngehakte dragonblaadjes toe.
- Met deksel op de pan nog 2 minuten laten trekken.
- Laat vervolgens afkoelen.
- Maak 10 porties groentemengsel.
- Leg telkens de helft van het mengsel in de bolle schelp en druppel wat coquillevocht over.
- Leg daarop de twee plakjes coquille met daartussen de rode kuit.
- Vervolgens weer de andere helft van het groentemengsel.
- Leg er een klein klontje boter op
- Voeg de schelphelften samen.
- Maak op een de ovenplaat 10 bergjes van zeezout waar de schelp op kan rusten.
- Snijd uit het bladerdeeg smalle stroken, die je aan elkaar kneedt.
- Snijd de lange strook in 10 stukken zodat iedere strook rondom de naad van een schelp kan worden gelegd.
- Doe vervolgens een strook (als een koord) om de schelp, zodat de schelphelften goed op elkaar blijven (plak deze zo nodig vast met eigeel)
- Bestrijk de bladerdeegband aan de bovenkant met eigeel.
- Plaats de ovenschaal 10-12 minuten in een 180 °C voorverwarmde oven.
- Leg wat zeezout op het bord en plaats daar de coquille op, direct uitserveren.

Visbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vis resten (graten en afsnijdsel)	3	kg
uien	2	
knoflook	2	tenen
preien	4	
bleekselderij	5	stengels
wortels	2	
olijfolie		

- Was de visresten schoon.
- Maak de groenten goed schoon en snijd ze in stukken.
- Hak de knoflook fijn.
- Verwarm 1,5 dl olijfolie en fruit hierin de groenten en knoflook.
- Laat ze zweten, maar NIET bruin worden.
- Voeg de visresten toe en vul aan met ca 3 liter koud water zodat alles net onderstaat.
- Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes trekken.
- Zeef alles (passeerdoek) en druk het vocht uit de vis en groente.
- Kook de bouillon in tot 2 liter.

Rouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneden witbrood (casino)	2	
knoflook	2	tenen
rode peper	1/2	
eierdooiers	2	
baguette	1	
olijfolie		

- Snijd de korsten van het witbrood, week de sneetjes heel even in de visbouillon en knijp uit.
- Maak het deeg fijn en voeg 2 uitgeperste tenen knoflook en een halve zeer fijn gehakte rode peper (geen zaadjes) toe.
- Voeg 2 eierdooiers toe en monteer de rouille met ca 4 dl olijfolie zoals mayonaise. (alles op kamertemperatuur!)
- Bak de baguette af, snijd ze in dunne sneetjes en rooster ze onder de salamander (erbij blijven)

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filet van dorade, poon, wijting, en schorpioenvis	700	gr.
rijpe vleestomaten	5	
tomatenpuree	1	blikje
ui	1	
knoflook	2	teentjes
kleine venkelknol	1	
bouquet garni (kruiden)	1	
wat draadjes saffraan		

- Controleer de vis op graten.
- Snijd de vis in moten.
- Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in brunoise.
- Hak de knoflook, de ui en de venkelknol fijn.
- Fruit deze aan in wat olijfolie met (niet bruin laten worden)
- Voeg de tomaten, 1/2 eetlepel tomatenpuree en een paar saffraandraadjes toe, laat mee sudderen.
- Daarna de bouillon en de bouquet garni toevoegen en aan de kook brengen.
- Voeg de vismotten toe en laat 5 minuten tegen het kookpunt pochieren.
- Haal de moten eruit en leg de vis terug in de bouillon als deze behoorlijk is afgekoeld.
- Voor uitserveren: de bouillon kort goed verwarmen, op smaak brengen met peper en zout en direct uitserveren.
- Leg in de verwarmde borden 2 stukjes vis (niet te veel)
- Schenk voorzichtig de hete soep erbij.
- Zet de getoaste sneetjes en de rouille op tafel.

Gevogeltelevertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schoongemaakte levers van klein gevogelte (kip, parelhoen enz)	600	gr.
sjalotten	4	
bosje bladpeterselie		
zachte boter	60	gr.

- Snijd de goed schoongemaakte levertjes verder klein.
- Smoor ze met fijngehakte sjalotten en met ruim (naar smaak) fijngehakte peterselie in wat boter.
- Bestrooi ze met peper en zout en pureer ze met de 60 gr zachte boter in de mixer.
- Zet de levertjes apart.

Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
koude volle melk	1	liter
eierdooiers	8	
eiwitten	10	
nootmuskaat		

- Maak een mooie Bèchamel van de boter, de gezeefde bloem en de melk.
- Voeg de melk als laatste toe.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- Voeg het garnituur van gepureerde levertjes toe en laat voldoende afkoelen.
- Roer de eierdooiers erdoor.
- Klop de eiwitten stijf in een ontvette kom.
- Spatel de eiwitten door de soufflémassa.
- Beboter de kleine ramequins goed tot aan de rand, bestuif met gezeefde bloem.
- Klop de overtollige bloem eruit.
- Vul de bakjes tot iets meer dan de helft.
- Zorg dat er niets aan de randen blijft hangen.
- Zet ze in een ovenbak in een voorverwarmde oven van 160°C en vulde bak met heet water tot aan de rand van de ramequins.
- Wacht 30 minuten. Deur NIET opendoen.

Uienchutney

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele uien	1	kg
rietsuiker	350	gr.
malaga of andere grote rozijnen	200	gr.
witte kookwijn	2	dl
witte wijnazijn	2	dl
knoflookteen	1	
gember op siroop	150	gr.
kerriepoeder	1	mespunt
kruidnagels	2	

- Schil de uien, snijd ze in ringen en snijd ze in vieren.
- Doe ze in een pan met (klein gehakte) andere ingrediënten.
- Kook alles zachtjes gedurende 1½ uur en laat afkoelen.
- Verwijder de kruidnagels.

Cèpes en terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boleten	750	gr.
gerookte buikspek in plakjes van 3 mm	200	gr.
half bosje platte peterselie		
knoflook	3	tenen
sjalotten	4	
patévorm met drukveer		
baguettes	2	
bladpeterselie	1/2	bosje

- Ontdoe de boleten zorgvuldig van zand en ongerechtigheden
- Verwijder het harde onderste deel van de steeltjes.
- Scheid de hoeden van de steeltjes.
- Hak de stelen, de knoflook, de sjalotten fijn, en meng met 1½ eetlepel gehakte peterselie.
- Fruit dit samen (behalve de hoeden) in 3 eetlepels olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
- Stoof de hoeden in 2 eetlepels olijfolie langzaam gaar, bestrooi ze met zout.
- Laat de hoeden goed uitlekken.
- Vet de terrine (met drukveer) in.
- Hang de plakjes buikspek er dakpansgewijs in.
- Zorg ervoor dat ze 2 cm aan beide kanten eruit hangen.
- Leg er een laagje hoeden in (snijd zo nodig bij)
- Dan een laagje gehakt/stelenmengsel.
- Dan weer hoeden etc.
- Druk goed aan.
- Eindig zo mogelijk met stelenmengsel
- Dek af met buikspek.
- Zet ruim 3/4 uur in voorverwarmde oven van 180° C
- Haal eruit, laat afkoelen en haal voorzichtig uit de vorm (randen voorzichtig losmaken met spatel)
- Laat goed afkoelen, desnoods geforceerd, voordat je er 10-12 plakken van kan snijden.
- Vlak voor het uitserveren even een tik geven onder de grill.
- Bak het stokbrood af en zet op tafel met wat zoute boter.
- Leg een plakje van de lauwwarme terrine rechts op het bord met daarnaast de soufflé.
- Leg op de terrine een takje peterselie en een beetje uienchutney.

Gigot d'Agneau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbout (been verwijderd; er moet dus een holte zijn t.g.v. het uitbenen. mag dus niet helemaal zijn open gesneden)	1	kg
lamsniertjes	2	
madeira		glaasje
champignons	200	gr.
eierdooiers	2	
tijm, rozemarijn, dragon		paar takjes
plakjes ingevroren bladerdeeg	7	
zachte boter	50	gr.

- Spoel de niertjes meermalen goed met water.
- Snijd de niertjes in stukjes.
- Bak ze in wat boter met een beetje olijfolie.
- Deglaceer de pan met de madera (zorg dat de alcohol verdampt)
- Snijd de champignons in stukjes en voeg ze toe aan niertjes.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Hak de blaadjes tijm, dragon en rozemarijn fijn en voeg toe.
- Pers het mengsel in de holte van de lamsbout.
- Breng het vlees terug in zijn oorspronkelijke vorm door het op te binden.
- Wrijf het vlees in met zout, peper en de zachte boter.
- Plaats het vlees 15 minuten in een voorverwarmde hete oven van 220 °C.
- Neem het vlees uit de oven en laat het afkoelen.
- Bekleed de hele bout met uitgerold bladerdeeg.
- Zorg dat de bladerdeegplakken goed aan elkaar geplakt zitten.
- Bestrijk de ingepakte bout met eigeel.
- Plaats de bout terug in de hete oven voor ongeveer 20 minuten (kerntemp. 50 °C)
- Haal de bout uit de oven en laat 10 minuten rustig liggen.
- Mocht er braadvocht uit lekken, gebruik deze dan voor de saus.
- Snijd met het elektrische mes 10-12 mooie plakken

Savoyard

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aardappelen	10	
volle melk	1	liter
knoflook	3	tenen
slagroom	2,5	dl
gruyère	300	gr.
boter		

- Schil de aardappelen en snijd ze op de machine/mandoline in dunne plakken.
- Blancheer de dunne plakken 2 minuut in kokend water.
- Koel de schijfjes voorzichtig met koud water zodat ze heel blijven.
- Dep ze redelijk droog.
- Verwarm de melk met de gehalveerde knoflooktenen en laat 20 minuten trekken.
- Verwijder de knoflooktenen.
- Vet een quichevorm goed in met boter.
- Leg dakpansgewijs de schijfjes aardappel in de schaal.
- Na iedere laag weinig gruyère toevoegen.
- (let op: houd ruim voldoende gruyère over om af te dekken)
- Voeg aan de melk de slagroom toe en breng zachtjes aan de kook.
- Schenk de kokende/melk/room over de aardappelschijfjes totdat deze net onder staan.
- Zet de schaal - onafgedekt - 25 minuten in een op 100 °C voorverwarmde oven.
- Haal de schaal uit de oven en laat het overtollige vocht grotendeels weglopen (voorzichtig!)
- Verdeel de gemalen Gruyère over de schotel en zet direct onder de grill totdat een mooie geel/bruine korst ontstaat.
- Snijd voor het uitserveren met een scherp mes 10-12 mooie taartpunten.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon (dv)	1	liter
sjalotjes	4	
knoflook	2	tenen
madeira		glaasje
tijm		
rozemarijn		
winter wortel	1/2	
prei	1	
tomatenpuree	1	blikje
ijskoude boter		

- Snijd de winterwortel en de prei brunoise en zweet deze aan in wat boter (10 minuten)
- Hak de sjalotjes, de knoflook, tijm en rozemarijn blaadjes fijn en voeg toe.
- Laat alles zachtjes trekken (niet bruin worden!)
- Blus af met wat Madeira (zorg dat de alcohol verdampt)
- Voeg de kalfsbouillon toe
- Voeg de 1 eetlepel tomatenpuree toe.
- Laat alles ruim een uur trekken.
- Zeef de saus en kook tot de helft in.
- Vlak voor het serveren: bind de saus met wat ijskoude boter blokjes met de staafmixer.
- Leg een plak lamsbout op het bord met daarnaast een taartpuntje gratin.
- Druppel wat saus over het vlees.

Plateau des Fromages

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
brie de meaux	200	gr.
camembert	200	gr.
roquefort	200	gr.
trosje rode druiven		
walnoten	15	
walnootolie		paar druppels
selderijzout		
boter		
stokbroden	2	
franse dessertwijn (banyuls?wijncommissie)	1	fles

- Haal de kaas in het begin van de avond uit de ijskast en laat (in de folie anders loopt hij uit!) op kamertemperatuur komen.
- Was de druifjes en pel de walnoten.
- Snijdt 20 kleine vierkantjes roggebrood, smeer ze in met boter en bestrooi ze licht met selderij zout.
- Leg drie kleine stukjes kaas op een bordje met water besprenkelde druifjes ertussen
- Meng de gepelde walnoten met een paar druppels walnootolie en leg dit op het bord.
- Plaats wat sneetjes stokbrood ernaast.
- Vergeet het glaasje wijn niet.

Crêpes Suzette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	400	gr.
eieren	4	
eierdooiers	2	
volle melk	1	liter
gesmolten boter	80	gr.
perssinaasappels	3	
grand marnier	3	dl
boter		

- A la minute!
- Doe de gezeefde bloem in een ruime kom.
- Maak een kuil in de bloem en doe de eieren erin.
- Voeg de melk geleidelijk toe en roer voorzichtig alles door met een vork.
- Doe de gesmolten boter erbij met wat zout.
- Klop alles goed door elkaar en haal het beslag door een zeef.
- Laat 15 minuten rusten in de koelkast.
- Pers de sinaasappels uit.
- Verwarm de gezeefde sinaasappelsap
- (mocht je tijd genoeg hebben laat dan de sap 2 uur trekken met zeste van schoongepoetste sinaasappels; let op dat er geen wit aan de zeste zit – is bitter! -)
- Smelt boter in een kleine koekenpan (tefalbodem) en bak kleine dunne crêpes.
- Plooi de crêpes dicht en schik op de borden.
- Overgiet de crêpes met een beetje lauwe sinaasappelsap.
- Verwarm de likeur in een klein pannetje, flambeer en giet uit over de crêpes.
- Serveer onmiddellijk.

Mousse au Chocolat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bittere chocolade	200	g
cacao	25	gr.
espressokoffie	100	gr.
eiwitten	12	
suiker	100	gr.
citroen		
zout		

- Zet een kopje sterke koffie.
- Smelt de chocolade samen met de hete koffie en cacao au bain marie.
- Roer alles door elkaar tot een gladde pasta en neem de kom uit de pan water.
- Maak de binnenkant van een beslagkom vetvrij met citroen.
- Spoel de kom met koud water en droog de binnenkant goed af met een schone theedoek.
- Doe de eiwitten in de kom met wat zout en klop de eiwitten tot het wit in pieken recht oomhoog staan (dus nog niet helemaal stijf)
- Meng er 100 gr suiker doorheen en klop het eiwit nu verder stijf (je moet de kom kunnen omdraaien!)
- Klop een kwart van de eiwitten door de lauwwarme pasta.
- Spatel daarna de rest van het opgeklopte eiwit er zorgvuldig door (niet kloppen of roeren!)
- Zet de kom minstens een uur in de koelkast

Glace à la Noix de Coco

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vruchtvlees van een verse kokos	150	gr.
volle melk	0,5	l
suiker	200	gr.
eierdooiers	6	
slagroom	1,5	dl
blanke rum	2	el
limoen	1	

- Rasp het kokosvlees fijn.
- Breng de melk met de helft van de suiker, de kokos en de rum aan de kook.
- Laat 30 minuten rusten.
- Breng de melk opnieuw aan de kook.
- Klop de eierdooiers met de resterende suiker in een kom licht en luchtig.
- Klop een scheut van de kokende melk door het mengsel.
- Klop nu het mengsel door de kokende melk.
- Blijf op laag vuur of au bain marie kloppen totdat de vla begint te binden.
- De vla is klaar als er over de achterkant van een lepel met een vinger een streep erdoor getrokken kan worden die zichtbaar blijft.
- Neem de pan van het vuur of uit de au bain marie pan.
- Laat de vla afkoelen in een kom met ijs door af en toe te roeren.
- Draai de vla in de ijsmachine tot ijs.
- Maak een zeste van limoen (zorg dat er geen wit aan vast zit)
- Kook deze 10 minuten in water.
- Spoel af met koud water en droog de zeste.
- Serveer de crêpe op een apart bordje.
- Op een ander bordje een quenelle van mousse au chocolat en een bolletje ijs.
- Leg op het ijs een zeste van limoen

Mocca et Maspains d'Issoudun

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde amandelen	150	gr.
suiker	125	gr.
poedersuiker	30	gr.
sinaasappel (voor 1 eetl rasp)	1	
citroen (voor 2 theel rasp)	1	
vanillestokje	1/4	
eiwit	1/2	

- Doe de amandelen, de gerapte sinaasappel- en citroenschil en de uitgekraste vanille in de kleine keukenmachine.
- Draai het totdat het eruitziet als grof gemalen peper.
- Doe de suiker erbij. Giet er een scheutje water en draai nog een paar seconden(deegroller bestuiven met bloem) totdat het een stevig samenhangend mengsel wordt.
- Doe het mengsel in een pan en verwarm het zacht.
- Doe er een eetlepel sinaasappelsap bij en meng het goed.
- Kneed op een werkvlak vervolgens de poedersuiker er doorheen.
- Neem een ovenplateau en leg er bakpapier op.
- Rol het deeg erop uit tot een lap van ca 2 cm dik.
- Snijd er rechthoekjes van 3 bij 1 cm of steek rondjes uit.
- Leg ze op bakpapier op een ovenplaat
- Roer het eiwit en de poedersuiker voor het fondantlaagje in een kom door elkaar.
- Blijf circa 3 minuten roeren en vaag drie druppels citroensap erdoor (citroenvan koekje recept).
- Bestrijk de rechthoekjes (rondjes) met een kwastje met de fondant.
- Zet de bakplaat ca 1 uur in een voorverwarmde oven van
- 100 °C.
- (meer om te drogen dan te bakken)
- Doe af en toe de ovendeur open om vochtdamp eruit te laten.