

2010 april

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Gebakken black tigersgarnalen op spinazie en bloemkool met een paprika- en piccalillysaus

Gebakken black tigersgarnalen op spinazie en bloemkool met een paprika- en piccalillysaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	20	gr.
sjalot, gesnipperd	1	
kerriepoeder	1	tl
cognac	10	gr.
witte wijnazijn	25	gr.
augurk, zoet - zuur	10	gr.
mayonaise	150	gr.
peper en zout		
paprika		
rode paprika, groot	1	
sjalotten, gesnipperd	2	
knoflook tenen, gesnipperd	2	
tomaten, ontveld	4	
olijfolie		
bloemkool	500	gr.
melk	1½	dl
koksroom	1	dl
cayenne peper	1	mespunt
spinazie	400	gr.
black tiger garnalen (rauw, 12/16)	20	
zout en peper		
zakje eikenbladsla		

- Verhit de boter, fruit hierin de sjalot en voeg de kerriepoeder toe. Laat even bruisen, giet de cognac erbij en even later de azijn. Laat 2 min. Op laag vuur trekken.
- Snijd de augurk klein.
- Doe het kerriemengsel en augurk bij elkaar en pureer heel fijn in de keukenmachine. Doe alles daarna door een zeef.
- Voeg de puree in porties bij de mayonaise tot de goede smaak is verkregen en kruid af met peper en zout.
- Blaker de paprika boven vuur, verwijder vel en zaadjes en snijd klein.
- Verhit een scheut olijfolie en fruit hierin de sjalot, knoflook en paprika.
- Voeg de tomaat toe en laat alles garen tot het vocht grotendeels verdampt is.
- Passeer de massa door een zeef, kook eventueel nog verder in en breng op smaak met peper en zout.
- Laat afkoelen.
- Snijd de bloemkool in kleine stukjes.
- Kook beetgaar in melk en room op laag vuur. Giet af door een zeef, druk het vocht er uit, maar vang het vocht op.
- Kook het vocht grotendeels in en maak van de bloemkool met het ingekookte vocht een gladde puree. Breng op smaak met cayennepeper en zout.

- Houd warm.
- Maak de spinazie schoon, verwijder de dikke stelen en gaar vlak voor uitserveren in de boter.
- Druk het vocht eruit en breng op smaak met peper en zout.
- Verwijder het pantser en darmkanaal van de garnalen. Droog ze en kruid met kerrie. Laat deze een tijdje intrekken.
- Bak de garnalen in boter en breng op smaak met zout en licht peper.
- Neem een handwarm bord.
- Maak met een cilinder van 8 cm een torentje van eerst spinazie met daarop bloemkoolpuree. Leg hierop een paar blaadjes eikenbladsla en daarop de garnalen.
- Garneer rondom met de koude sauzen.

Gegratineerd zalmtaartje met saus met zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimeldeeg (zie onder)		
boter om de muffinbakjes in te vetten		
muffinvormpjes		
steunvulling		
zeekraal	180	gr.
verse zalm	400	gr.
boter	200	gr.
eierdooiers	3	
dragonazijn	1,5	el
witte wijn	3	el
dragon	1/2	bosje
platte peterselie	1/2	bosje
peper en zout		
koksroom	3	el
zalmeitjes	5	tl
bloem	250	gr.
boter in blokjes	160	gr.
zout	1	snufje
melk	1	el
ei	1	

- Bereid kruimeldeeg (zie onder) en bekleed er 10 ingevette muffinvormen mee.
- Laat de beklede vormpjes ruim 20 minuten in de koeling rusten.
- Bekleed het deeg met alufolie en vul daarna de vormpjes met een steunvulling en bak 10-12 min. in een voorverwarmde oven van 180 graden.
- Neem de folie met de vulling uit de vormpjes en bak ze nog 5 minuten tot ze lichtbruin en gaar zijn.
- Haal nu de deegbakjes uit de vormpjes en leg ze op een bakplaat.
- Was de zeekraal, verwijder de bruine stukjes en blancheer 2 minuten in kokend water.
- Spoel af onder koud water en droog de zeekraal met keukenpapier.
- Verdeel 2/3-e deel van de zeekraal over de bakjes.
- Snijd de zalm in kleine stukjes en verdeel deze over de groente in de bakjes. Bestrooi met weinig zout en wat peper.
- Klaar 200 gr boter.
- Meng de eierdooiers met de azijn en de wijn en klop dit au bain marie schuimig en dik.
- Schenk er dan al kloppend in een dun straaltje de geklaarde boter bij.
- Haal 1/3 deel van deze massa er uit en doe die in een apart pannetje.
- Roer 1 el fijn gehakte de dragon en 1/2 el fijn gehakte peterselie door de grootste hoeveelheid saus en breng op smaak met zout en peper.
- Schep deze saus over de zalm en laat ongeveer 5 minuten in een oven van 200 graden garen.
- Pureer ondertussen de overgebleven zeekraal met wat room en meng met de kleinste

hoeveelheid saus.

- Zet de taartjes op een bordje en garneer met zalmeitjes.
- Nappeer de saus met zeekraal rond het taartje.
- Meng de ingrediënten voor het kruimeldeeg in een ruime kom en kneed met een koele hand of met mixer met deeghaken snel tot een samenhangend deeg. Vorm het deeg tot een plat blok, doe er folie over en laat voor gebruik een half uur in de koeling staan.

SOEP Kerriesoep met gerookte kalkoen en appel

Kerriesoep met gerookte kalkoen en appel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon (dv)	2	l
uien	2	
knoflook	2	teentjes
boter	50	g
bloem	50	g
kerrie	4	tl
kleine wortelen	4	
bleekselderij	2	stengels
aardappelen (vastkokend)	2	
bouquet garni (peterseliestelen, takjes tijm, marjolein, laurierblaadje)	1	
appels (granny smith)	2	
kalkoenfilet	400	gr.
koksroom	1,5	dl
peper en zout		
kerriepoeder		
bieslook	1/2	bosje

- Verhit de boter in een pan met een stevige bodem
- Snipper de uit en de knoflook.
- Laat 5 min fruiten zonder dat de snippers bruin worden.
- Voeg de bloem en de kerrie toe en blijf 2 min roeren.
- Snijd de wortel, in de lengte gehalveerd in dunne schijfjes, de bleekselderij in kleine boogjes en de geschilde aardappelen in blokjes. Voeg deze groenten toe en ook de bouillon
- Breng aan de kook, voeg het bouquet garni toe en laat alles in een half uurtje zachtjes gaar worden.
- Verwijder het bouquet garni en voeg naar smaak peper en zout toe.
- Rook ondertussen de kalkoenfilet ongeveer 10 min (tot deze bijna gaar, maar nog steeds stevig is).
- Schil de appel en snijd in blokjes
- Snijd het kalkoenvlees in blokjes
- Voeg appel en kalkoen aan de soep toe en laat nog trekken tot de appel beetbaar is.
- Voeg de room toe en maak af op smaak met peper, zout en of wat kerriepoeder.
- Dien op in warme soepkommen en garneer met fijngesneden bieslook.

Sorbet van karnemelk met een vanilleadvocaatsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	gr.
water	200	gr.
karnemelk	0,6	l
gelatine	1	blaadje
eiwit	1	
volle melk	1	dl
vanillestokje	1	
eidooiers	3	
advocaat	1,5	dl

Sorbet:

- Doe water en suiker in een pannetje, zet op het vuur en laat suiker al roerende oplossen.
- Haal van het vuur en voeg voorgeweekte en goed uitgeknepen gelatineblaadje toe.
- Zodra de massa ietwat is afgekoeld de karnemelk toevoegen.
- Doe de massa in de ijsmachine en laat tot ijs draaien.
- Voeg na enige tijd draaien, het losgeklopte eiwit toe.

Saus:

- Laat de melk, samen met de helft van de suiker en het in de lengte doormidden gesneden vanillestokje gedurende 10 min. trekken.
- Neem de pan van het vuur, verwijder het vanillestokje en laat de massa tot ca 70 graden afkoelen.
- Roer eidooiers met de resterende suiker glad, voeg de melkmasa al roerende hieraan toe.
- Zet vervolgens op vuur en laat de saus binden (niet laten koken i.v.m. schiften).
- Zeef de saus door een puntzeef en voeg advocaat toe.
- Laat afkoelen.
- Vul hoge voorgekoelde glazen met 2 bolletjes ijs en garneer af met lepel vanille-advocaatsaus

Zwezerik met eendenleversaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	900	gr.
winterwortel	1	
uien	2	
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
peterselie	2	stelen
witte wijn	2	dl
kippenbouillon	5	dl
griesmeel	2	el
eendenlever	200	gr.
boter	50	gr.
bloem	50	gr.
kippenbouillon (dv)	4	dl
slagroom	2	dl
madeira	2	dl
rode port	1	dl

- Haal de zwezerik uit het water, leg hem in een ruime pan met water en wat zout en breng dat langzaam aan de kook. Houd het water vijf minuten tegen de kook aan.
 - Haal de zwezerik uit het kooknat en spoel hem af onder de koude kraan.
 - Laat uitlekken.
 - Snijd de wortels en de uien in dunne plakken.
 - Beleg de bodem van een pan met wortels en uienplakjes en leg er de groene kruiden bij. Leg de zwezerik op het groentebed en laat alles op een zacht vuur tien minuten zweten.
 - Voeg de witte wijn toe en laat die inkoken. Giet er dan de kippenbouillon bij en laat alles 40 minuten zachtjes sudderen.
 - Zwezerik garen, af laten koelen, velletjes en vliezen verwijderen.
 - Zwezerik door de griesmeel halen en vlak voor het uitserveren krokant bakken.
- Eendenleversaus:
- Haal de eendenlever uit de marinade, pureer in de blender en wrijf ze met een houten lepel door een zeef.
 - Zet de puree terzijde en giet er een laagje port op.
 - Smelt 50 gr boter in een sauspan, laat uitbruisen zonder dat ze verkleurt en strooi 50 gr bloem erover. Laat die onder voortdurend roeren garen.
 - Verdun de roux met de kippenbouillon en laat de saus 5 minuten doorpruttelen.
 - Klop 2 dl room half stijf.
 - Roer de eendenleverpuree met de port door de saus en schep er de half stijf geslagen room door.
 - Breng op smaak met peper en zout.

Courgette met paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes (recht) niet te dik	3	
rode paprika's	3	
koksroom	1	dl
provinciaalse kruiden	1	tl
groentebouillon (blokje)	1	l

- Was en canneleer (overlangs reepjes uit de schil snijden) de courgettes, verdeel in schijven van max. 3 cm hoogte.
- Hol de schijven uit met een parisiennelepel tot een bakje.
- Plaats ze in porties in de kokende bouillon en houd de bouillon tegen de kook aan, 3-4 min, de schijven dienen al dente te zijn. Dan direct afspoelen met koud water, omgekeerd wegzetten.
- Maak de paprika schoon, snijd in blokjes en laat in een scheutje olijfolie gaar stoven. Doe deze met de room in een keuken machine. Draai tot een smeùge substantie (niet te dun, dus niet alle room tegelijk erbij).
- Op smaak maken met provincaalse kruiden, peper en zout.
- Kort voor het uitserveren de courgettes vullen met de paprika, op een ingevet bakblik in een voorverwarmde oven (150 graden) plaatsen; ongeveer 5-6- min verwarmen.

Aardappelquenelles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	0,7	kg
gesmolten boter	70	g
eierdooiers	3	
zout en peper		
verse nootmuskaat		
bloem	220	gram
groentebouillon (blokje)	1	l
arachideolie		

- Kook de aardappels, laat ze gaar stomen, prak ze fijn en voeg de boter en het eigeel toe, goed roeren. Dan de gezeefde bloem toevoegen, peper, zout en royaal nootmuskaat. Met de hand kneden tot een pastaachtige massa. Mocht de massa te vochtig zijn dan nog wat bloem toevoegen. Vorm met de hand langgerekte bolletjes, ter grootte van een (ongepelde) walnoot.
- Breng de bouillon aan de kook en laat \pm 1/3 deel van de bolletjes in de bouillon glijden. Zet een pan met koud water klaar. Als de bolletjes boven komen drijven met schuimspaen eruit halen en direct in het koude water plaatsen. Voor de tweede sessie nieuw koud water nemen. Wegzetten tot gebruik in de koelkast.
- Half uur vooraf de bolletjes uit de koelkast halen. Olie in een pan goed heet laten worden en de bolletjes (niet teveel tegelijk) rondom aanbakken. Ook kan frituren een goed resultaat geven.
- Maak een warm bord mooi op met plakjes zwezerik waaromheen de saus is genappeerd, het courgettepaprikataartje en de aardappelquenelles.

Bessen-amandelcakeje met amandelijs en amandelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	80	gr.
poedersuiker	300	gr.
bloem	100	gr.
eiwitten	8	
ongezouten boter	150	gr.
blauwe bessen	150	gr.
amandelschaafsel	20	gr.
muffinvormpjes		
melk	0,5	l
eidooiers	6	
suiker	170	gr.
blanke amandelen	125	gr.
amandelessence	2	tl
ijsblokjes		
koksroom	0,2	l
amandelspijs	200	gr.
gelatine	1	blaadje
amaretto	1	dl

Cakeje:

- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Vet een muffinvorm (10 of 12 holtes) in en bestuif met bloem.
- Zeef de poedersuiker en de bloem en meng in een kom met de amandelpoeder.
- Meng dan de eiwitten erdoor (niet te lang roeren)
- Smelt de boter en roer door het mengsel.
- Vul de holtes voor driekwart met het beslag.
- Leg op elk een paar bessen en wat amandelschaafsel.
- Bak 25-30 min tot de cakejes licht kleuren.
- Neem ze uit de oven, laat 5 min afkoelen in de vorm en stort ze dan op een rooster om verder af te koelen.

Ijs:

- Verwarm de melk tot kookpunt.
- Klop de eidooiers in een kom met de suiker.
- Giet al kloppend de hete melk erbij.
- Doe in een pan en verwarm al roerend en kloppend tot het een dikke vla is (pas op: zeker niet warmer dan 80 graden)
- Laat afkoelen (zet de pan in bak met ijsblokjes).
- Maal de amandelen fijn en roer door de massa.
- Voeg naar smaak nog wat amandelessence toe.
- Draai er ijs van

Amandelsaus:

- Verwarm de melk en de room.
- Los de amandelspijs er in op.

- Week het blaadje gelatine en los op in het melk amandelmengsel.
- Roer er Amaretto door en laat afkoelen.

Presentatie:

- Zet het cakeje op een bord en strooi er wat poedersuiker over.
- Zet 1 of 2 bolletjes ijs bij
- Schenk er saus rondom.