

# 2010 mei

CCN Bunnik · Lente

---

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	110	g
witte wijn	0,85	dl
vloeibare glucose	60	g
water	0,75	dl
rijpe avocado's	2	
citroen (sap van)	1	
melk	0,75	dl

Los de suiker op in de witte wijn, glucose en het water, op een laag vuur in een steelpannetje, en laat alles afkoelen. Doe het mengsel in een keukenmachine, voeg avocado's en citroensap toe en pureer het tot een gladde massa. Roer de melk erdoor. Draai het mengsel in een ijsmachine totdat het bevroren is en zet het in de vriezer. Het ijs moet ten minste 2 uur voor het opdienen worden klaargemaakt om de juiste structuur te krijgen.

## Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schaaldierenfumet (dv, poeder of fles)	1,2	l
maisolie	0,5	dl
sjalotjes gesnipperd	2	
knoflook, gehalveerd	0,5	teen
arboriorijst	200	g
witte wijn	4	el
wit krabvlees (blik)	100	g
parmezaanse kaas geraspt	35	g
boter	30	g
bieslook	2	tl
concassé van tomaat	2	el

Breng de schaaldierenfumet in een steelpan zachtjes aan de kook. Verhit de maïsolie op een matig vuur in een diepe, zware pan. Voeg de sjalotjes en het knoflook toe en bak ze 3 minuten zonder ze bruin te laten worden. Voeg de rijst toe en bak die nog eens 2 minuten mee, zonder dat hij verkleurt. Schenk de wijn erbij en laat het geheel pruttelen totdat het is ingedikt. Voeg de hete fumet er beetje voor beetje aan toe (0,5-0,75 dl per keer). Breng het mengsel steeds weer aan de kook en laat het de fumet onder voortdurend roeren opnemen. (Dit duurt telkens ongeveer 3 minuten). Herhaal dit proces tot de rijst bijna gaar, maar niet droog is. Voeg vlak voor de rijst gaar is, de krab, de parmezaanse kaas, de concasse van tomaat en de bieslook toe. Zorg dat alles wel warm is, maar niet te lang doorwarmen omdat anders de krab droog wordt.

## Schaaldierensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schaaldierenfumet (dv)	2,5	dl
halfvolle melk	2,5	dl
boter	50	g
zout en peper		

Breng de fumet in een steelpan aan de kook en laat hem zachtjes koken, totdat hij is ingedikt tot ongeveer 0,5 dl stroperige vloeistof. Als u bijna zover bent dat u de borden gaat opmaken, roert u met een garde de melk en boter er goed door. De temperatuur van deze saus is belangrijk: hij moet heet, maar niet gloeiend heet zijn. Kies voor 80 °C. Laat de saus dus niet koken.

## SOEP ASPERGEGRÈMESOEP MET BORAGE

---

### Aspergecrèmesoep met borage

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	20	
borage	100	g
kookvocht	3	l
citroen (sap van)	1	
eidooier	80	g
kookroom	4	dl

Snijd de asperges in stukjes, maar houd de kopjes apart. Kook de aspergestukjes en de 30 topjes in aparte pannen gaar. Haal de aspergestukjes en topjes uit het vocht en laat uitlekken. Zet alles afgedekt, warm weg. Doe het kookvocht in één pan, breng opnieuw aan de kook en laat inkoken tot anderhalve liter. Knip de borage klein en doe bij het kooknat. Rasp de citroen en pers uit. Voeg citroenrasp aan het kookvocht toe, breng opnieuw aan de kook en laat een kwartiertje trekken. Zet het citroensap apart. Passeer het kookvocht door een fijne zeef. Doe de aspergestukjes terug in de pan en pureer met de staafmixer. Roer in een kom de eidooier door de room. Verhit de soep. Roer wat hete soep door de liaison en roer het geheel vervolgens van het vuur af door de soep in de pan. Roer de gehakte waterkers erdoor en breng op smaak met zout, peper en een scheutje citroensap. Verdeel de aspergetopjes over warme soepkommen en schep er de soep overheen. Serveer onmiddellijk uit.

## Mousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter om de vormpjes in te vetten		
witte asperges	1000	g
eieren	4	st
koksroom	2	dl
wasabi (tube)		mespunt
boter	40	g

Beboter 10 kleine ramequins. Schil de asperges zorgvuldig en kook ze in ca. 15 minuten gaar. Snijd de koppen op ca 5 cm af, halveer ze in de lengte en zet apart. Pureer de restanten van de asperges met de eieren, de room, een beetje Wasabi en peper en zout. Vul de vormpjes met dit mengsel en plaats ze onafgedekt in de oven gedurende 35 minuten op 180 °C.

## Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	st
waterkers	3	bos
noilly prat	1	dl
droge witte wijn	2	dl
gevogeltebouillon (dv)	2	dl
koksroom	1	dl
nootmuskaat		

Was de waterkers en snijd de bosjes fijn, maar bewaar wat takjes met blad voor de garnering. Snipper de sjalotjes. Smelt de 40 g boter en fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig zijn. Voeg de Nouilly Prat, de wijn en de bouillon toe en kook het geheel in tot er eenderde overblijft. Voeg 1 minuut voor het einde van de kooktijd de grof gesneden waterkers toe. Pureer de saus in de keukenmachine, druk door een zeef en breng op smaak met nootmuskaat, peper, zout en de room.

## Sinaasappelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ruwe rietsuiker	200	g
water	2	dl
citroen (sap van)	1	
sinaasappelen	2	
sinaasappelsap (gezeefd)	0,5	l
eiwitten	2	

In een steelpan: water, suiker, citroensap en zeste van de 2 sinaasappels. Breng het aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Laat het vervolgens op laag vuur inkoken tot een siroop, ongeveer tot de helft. Haal de pan van het vuur en meng er de sinaasappelsap van de sinaasappelen aangevuld met sinaasappelsap tot de opgegeven hoeveelheid. Breng zo nodig op smaak. Laat de siroop afkoelen. Zeef de siroop en schenk het in de ijsmachine. Laat de machine draaien tot het een stevige massa begint te worden. Voeg het stijfgeslagen eiwit en de helft van de opgekookte zeste toe en laat de ijsmachine draaien totdat het ijs stevig is. Schep het sorbetijs in mooie dessertcoupes en garneer met de overige zeste. Garneer het ijs met muntblaadjes en schenk naar smaak wat Limoncello (2 tl) over het ijs.

## HOOFDGERECHT LAMSRACK MET PISTACHEKORST, LAVENDELGELEI, HASSELBACK-AARDAPPEL EN SALADE VAN GEMENGDE BONEN

### Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks	5	
muntblaadjes	65	
knoflook, fijn gehakt	5	teen
gepelde ongezouten pistache noten	165	g
olijfolie	200	ml
kleine citroenen (sap en rasp van)	2	

Hak de munt, knoflook en noten grof in het bakje behorend bij de Braun staafmixer. Laat niet te lang draaien! Schenk er 160 ml olie bij, voeg citroensap en -rasp toe en pureer alles tot een stevige pasta. Breng op smaak met zout en peper en zet apart. Verhit de rest van de olie in een grote koekenpan op hoog vuur. Bestrooi de lamsracks met zout en peper en bak ze in gedeelten bruin tot ze aan alle kanten zijn dichtgeschroeid, laat dan afkoelen. Leg de racks met de botjes naar boven en bedek de bovenkant van het vlees met de notenpasta, druk goed aan. Zet 15 min. in de koelkast om stevig te worden. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg het lamsvlees op een bakplaat en braad 10-12 min. voor medium, of tot ze naar eigen wens voldoende gaar zijn. Kerntemperatuur 50-55 °C. Zet 5 min. apart.

### Lavendelgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels, grof gehakt (met schil en klokhuisl)	3	kg
verse, onbespoten takjes lavendel	5	
blauwe bessen	125	g
witte wijnazijn	400	ml
fijne kristalsuiker		
verse onbespoten lavendelblaadjes	3,5	tl

Breng de appel, takjes lavendel en blauwe bessen met 3 l water aan de kook. Laat op halfhoog vuur 45 min. zachtjes koken. Voeg de azijn toe en laat 5 min. meekoken. Schenk alles in een met kaasdoek beklede vergiet, die boven een grote kom staat. Pers het vocht uit de pulp en verwijder de pulp. Meet het gezeefde sap in een steelpan af en voeg evenveel suiker toe als je sap hebt. Roer op laag vuur tot de suiker oplost, breng dan aan de kook. Laat 25-30 min. koken, test dan het geleerpunt: schenk een beetje van het mengsel op een koud schoteltje uit de vriezer. Zet 1 min. in de vriezer, haal dan je vinger door het midden van de gelei. Als het in twee helften blijft liggen, heeft het het geleerpunt bereikt. Zo niet, laat dan nog even koken en test elke 2 min. Als het geleerpunt is bereikt, schep dan evt. schuim van het oppervlak en roer de lavendelblaadjes erdoor.

## Hasselback-aardappels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine aardappels met rode schil	20	
verse laurierblaadjes	40	
ml olijfolie	100	100
ongezouten boter	25	g
knoflook geperst	2	teen

Maak in elke aardappel enkele inkepingen, steek daartoe door de onderkant van elke aardappel een pen en maak de inkepingen tot de pen, zo verhinder je dat je de aardappel doorsnijdt. Verwijder de pen en steek in elke snede een laurierblaadje. Verhit de olie en de boter in een koekenpan en bak de knoflook 1 min (niet te hard). Voeg de aardappels toe en bak ze tot ze bruin worden (ongeveer 3 min). Doe de aardappels dan op een bakplaat en rooster ze in de voorverwarmde oven van 180 °C graden knapperig en lichtbruin. Bestrooi desgewenst met zeezout.

## Salade van gemengde bonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts	400	g
koksroom	0,5	l
boter	40	g
knoflook geperst	2	teen
gehakte verse rozemarijn blaadjes	2	el
witte bonen (pot of blik), afgespoeld en uitgelekt	400	g
kidneybonen (blik) afgespoeld en uitgelekt	400	g
kleine tuinbonen (pot) of 300 g diepvries	400	g

Blancheer de haricots verts. Laat de room tot de helft inkoken. Voeg de rozemarijn en knoflook toe en ook de andere bonen en warm ze op. Doe er tenslotte de haricot verts bij en zorg dat alles lauwwarm tot warm is.

## Citrus sap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	4	
limoenen	3	
water	2	dl
suiker	300	g

Verwijder met een fijne rasp de schil van de citroenen en limoenen. Halveer daarna de vruchten en knijp het sap er boven een pan uit. Voeg de schillen, het water en de suiker toe. Snijdt twee helften van een citroen in tweeën en doe ze met twee halve limoentjes in de pan. Roer alles goed door elkaar. Breng het mengsel aan de kook en laat het inkoken tot u een dikke, goudbruine siroop hebt. Haal de pan van het vuur en schenk het mengsel door een fijne zeef en laat het afkoelen.

## Warm chocolade-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	2,5	dl
melk	2,5	dl
pure chocolade pellets	3	el
glucosestroop	50	g
suiker	85	g
dooiers	6	

Breng in een steelpan de room en melk aan de kook. Smelt de pellets, haal de pan van het vuur en roer de chocolade grondig door het warme room-melk mengsel. Roer met een garde de glucosestroop, de suiker en de eidooiers in een mengkom door elkaar totdat het mengsel glad en lichtgeel is. Voeg het room- chocolade mengsel toe, meng alles goed en laat het afkoelen. Draai het mengsel in een ijsmachine tot ijs. Schep het ijs een uur voor het serveren in koffiekoppen en zet ze tot gebruik in de vriezer.

## Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
fijne tafelsuiker	50	g
vanillesuiker	1	zakje
bloem	30	g
melk	2,5	dl

Klop eidooiers, tafelsuiker en vanillesuiker goed door elkaar. Zeef de bloem erboven en roer tot een glad mengsel. Breng in een sauspan de melk aan de kook. Giet de warme melk bij het dooiermengsel. Breng het geheel op en laag vuur weer aan de kook. Laat het mengsel 5 minuten zachtjes doorkoken, tot het iets aan de bodem kleeft.

## Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gesmolten boter voor het invetten van de bakjes		
suiker plus extra om de bakjes te besuikeren	100	g
banketbakkersroom	210	g
van het citrussap	6	el
eiwitten	8	

Smelt een klontje boter en vet daarmee de binnenkant van de soufflébakjes licht in. Sla geen plekje over. Doe een handvol suiker in een bakje en draai het rond, zodat de hele binnenkant met een laagje suiker bedekt raakt. Bereid banketbakkersroom zoals hierboven beschreven. Roer de banketbakkersroom en de citrussiroop in een grote kom goed door elkaar. Als u de soufflé bijna wilt gaan serveren, verwarmt u de oven voor op 185 graden. Sla de eiwitten in een grote kom bijna stijf, voeg de suiker toe en klop het mengsel dan helemaal stijf. Schep het eiwit- en roommengsel voorzichtig door elkaar. Verdeel het mengsel over de soufflébakjes (2/3-e gevuld) en zorg ervoor dat er geen luchtballen ontstaan. Maak de bovenkant van de soufflés glad met een pannenkoekmes. Zorg dat de randen van de soufflébakjes schoon en vetvrij zijn. Zet de soufflés in de oven en bak ze (8-9 minuten) totdat ze 5 cm zijn gerezen en een goudbruine bovenkant hebben.