

# 2010 november

CCN Bunnik · Herfst

---

**AMUSE** Crostini met ricotta en een scroppino

---

## Crostini met ricotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
notenbrood	10	plakjes
olijfolie	3	el
zeezout	1.5	theel
ricotta	350	g
ansjovisfilets, fijngesneden	10	stuks
citroen, rasp	1.5	stuks
bladpeterselie, fijngehakt	3	el
peterselie voor garnering	30	blaadjes
knoflook, uitgeperst	2	teentjes
pistachenoten, gehakt	80	g

Verwarm de oven voor op 160 °C. Steek 2 rondjes uit elk van de plakjes notenbrood met behulp van een ronde steker. Leg de broodjes op een bakplaat en besprenkel ze met de olijfolie en een beetje zeezout. Bak de crostini's in ongeveer 20 minuten krokant en laat ze afkoelen. Meng in een kom de ricotta met de ansjovis, citroenrasp, peterselie en knoflook en breng op smaak met zout en peper. Leg op de crostini's een hoopje van het ricottamengsel en strooi hier de pistachenootjes overheen, garneer met een blaadje peterselie.

## Scroppino (sorbet)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
water	2.5	dl
suiker	200	g
gelatine	1	blaadje
citroenen	6	stuks
citroen, rasp	1	stuks
prosecco	5	dl
wodka	1.25	dl

Los de suiker op in het kokende water. Voeg van het vuur af, het voorgeweekte en uitgeknepen blaadje gelatine er in op. Pers de citroenen uit en voeg het gezeefde sap bij het suikerwater. Laat afkoelen en draai er ijs van. Zorg dat de Prosecco en de Wodka goed gekoeld zijn. Voor de scroppino doet u het ijs en de overige ingrediënten in een blender. Laat de blender 20 seconden draaien. Serveer de scroppino in koude glazen die 1 uur in de vriezer hebben gelegen.

**Linguine met coquilles en venkel**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
linguine	400	g
roomboter	2	el
olijfolie	2	el
sjalotjes	6	stuks
knoflook	3	teentjes
witte wijn	2	dl
visbouillon	5	dl
venkelknollen, heel fijn gesneden	3	stuks
crème fraîche	6	el
citroenen, sap	2	stuks
verse coquilles	15	stuks
zeezout	2	tl
amandelschaafsel	150	g
extra vergine olijfolie	3	el
zout en peper		

Snipper de sjalotten en hak de knoflook fijn. Verhit 1 eetlepel boter met de olijfolie in een pan en kleur de sjalot en knoflook hier licht in aan. Blus af met de witte wijn en bouillon en laat dit tot de helft inkoken. Voeg de venkel samen met de crème fraîche toe en laat dit op een zacht vuur staan. Breng op smaak met citroensap, zout en peper. Kook ondertussen de linguine in ruim kokend zout water gaar. Halveer de coquilles. Verhit de resterende boter in een pan en bak de coquilles ongeveer 2,5 min. Haal ze uit de pan en breng op smaak met zeezout. Bruneer het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Meng de pasta met de saus en verdeel over de borden. Leg de coquilles op de pasta, verdeel het amandelschaafsel erover en druppel er wat extra vergine olijfolie overheen.

**Gegrilde tong met rettichsalade en knoflook-citroenboter**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine tongen	10	stuks
knoflook	6	teentjes
roomboter, op kamertemperatuur	400	g
citroenen, rasp en sap	2	stuks
rettich	2	stuks
sesamolie	8	el
rijstewijnazijn	4	el
limoenen, rasp en sap	2	stuks
sesamzaad	4	el
rode peper	1	stuks
olijfolie	4	el
mihoen	400	g

Verwarm de oven voor op 230°C. Leg de knoflook (in de schil) in de oven en pof deze in ongeveer 15 minuten. Laat afkoelen en verwijder de schil. Hak de knoflook fijn met een mes en meng dit door de boter met de rasp en het sap van de citroen. Snijd de rettich in dunne slierten. Meng voor de salade de rettich met de sesamolie, de rijstewijnazijn, de rasp en het sap van de limoen, de fijn gehakte rode peper en het sesamzaad. Verhit dit ongeveer 5 minuten op laag vuur. Laat een grillpan heet worden op hoog vuur. Smeer de sliptong in met olijfolie en breng ze op smaak met zout en peper. Kook de mihoen volgens de gebruiksaanwijzing. Schud na het afgieten wat sesamolie erdoor tegen het plakken en ter versterking van de smaak. Grill de tongen 2 minuten aan elke kant. Serveer de tong met de mihoen, de lauwwarme rettichsalade en de knoflook-citroenboter.

## Champignonsoep met langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	3	kg
groente voor visbouillon	750	g
witte champignons	1.5	kg
witte champignons extra voor garnering	5	stuks
boter	250	g
boter in de koelkast	75	g
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	2	stuks
koksroom	6	dl
langoustines (grote maat)	30	stuks
peper en zout		
prei	0.5	wit van prei
arachide olie voor frituren		
paar takjes kervel		

Bereid 3 l visbouillon op de standaard manier. 0,5 l bouillon naar het tweede gerecht, 2,5 l is voor de soep. Maak de champignons schoon. Houd vijf stuks achter voor de garnering. Smelt 100 gram van de boter en bak de paddenstoelen op een lage warmtebron aan (ze moeten blank blijven). Schenk de visbouillon erbij en breng alles aan de kook met een takje tijm en het laurierblad. Laat de bouillon tot de helft inkoken. Schenk de room erbij en laat het samen nog even inkoken. Neem de pan van de warmtebron, laat hem afkoelen en zet hem koud weg. Verwijder de tijm en de laurierblaadjes en pureer de soep in de blender of met de staafmixer. Schenk de soep vervolgens door een fijne zeef. Pel de langoustines tot aan het staartje en verwijder het darmkanaal. Smelt 75 gram boter in de pan en laat de langoustines hierin stoven met een takje tijm tot ze half gaar zijn. Neem ze uit de pan en bewaar het bakvocht. Breng de champignonsoep aan de kook, breng op smaak met peper en zout en monteer met de resterende 75 gram koude boter in blokjes gesneden. Voeg het gezeefde langoustinevocht toe. Was en droog de prei en snijd deze in julienne en frituur de reepjes in de hete olie goudgeel. Dresseer de langoustines rechtop in een diep bord (3 pp). Breng de soep nogmaals aan de kook en klop deze schuimig met een staafmixer. Giet de heel hete soep over de langoustines en garneer met de 5 achtergehouden, in plakjes gesneden champignons, verse kervel en de gefrituurde prei. Serveer direct.

## Konijn met pruimen en port

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	10	stuks
olijfolie	4	el
uien, fijngesneden	2	stuks
knoflook, fijngesneden	3	teentjes
gerookt spek, in blokjes	500	g
kalfsbouillon	8	dl
rode port	3	dl
koksroom	2	dl
gedroogde pruimen (zonder pit)	350	g
paar takjes tijm		

Braad de bouten snel bruin in 2 el olijfolie. Verwarm 2 el olie in een pan en bak de ui, knoflook en spekjes even aan. Leg de konijnenbouten erbij en bak ze nog even verder. Giet de bouillon erbij en laat ongeveer 60 minuten garen. Haal de bouten uit de saus, pluk het vlees eraf en snijd het grof. Leg de pruimen te week in de port. Roer de port met pruimen en de room door de saus, leg de tijm erop en laat nog 15 minuten op laag vuur trekken. Schep het vlees terug in de pan en warm nog even goed door.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	1	kg
boter	100	g
volle melk	1	dl
koksroom	1	dl
nootmuskaat		

Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze gaar in weinig water waaraan een theelepel olie is toegevoegd (dit tot behoud van het aardappelaroma). Giet de aardappelen af en laat even droog stomen. Knijp door een pureeknijper en meng er het kokend hete mengsel van melk, boter en room door. Goed doorroeren met een houten lepel (vooral geen staafmixer gebruiken). Eventueel voor een nog fijner resultaat door een bolzeef duwen. Breng op smaak met zout, vers gemalen peper en versgeraspte nootmuskaat.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	50	stuks

Maak de spruitjes schoon en kook ze in licht gezout water in 7 min beetgaar. Voor het opdienen op smaak brengen met een minimale hoeveelheid nootmuskaat.

### Roomsoesjes met wijnkersen - Soezen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	1.2	dl
boter	60	g
bloem	70	g
snufje zout		
bakpoeder	1	snufje
eieren	2	stuks

Breng het water met de boter tegen de kook aan en laat de boter smelten. Voeg van het vuur de bloem, snufje bakpoeder en wat zout toe en roer tot een gladde deegbal. Roer nog steeds van het vuur één voor één de eieren erdoor (het eerste ei moet goed zijn opgenomen, dan pas het tweede erbij). Spuit met een deegzak bollen op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soezen in een voorverwarmde oven van 200 graden C goudbruin en gaar. Laat de soezen in de oven afkoelen, met de ovendeur op een kier. Snijd een kapje van de soezen. Bewaar de soezen en kapjes in een luchtdichte plastic doos.

### Roomsoesjes met wijnkersen - Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	6	dl
vanillesuiker	2	zakjes
suiker	150	g
rode wijn	1.5	dl
ontpitte kersen (diepvries of uit pot)	350	g

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf. Bewaar de vanilleroom afgedekt in de koelkast. Doe de suiker met de wijn in een steelpan en breng tegen de kook. Los de suiker op en laat de wijnsiroop tot stroopdikte inkoken. Schep de kersen door de wijn en verwarm nog 2-3 minuten. Laat de kersen in de wijnsiroop afkoelen.

### Roomsoesjes met wijnkersen - Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade, grof geraspt	100	g

Zet de soezen op een schaal en vul ze met de vanilleroom, eventueel met een spuitzak, maar een lepel gaat ook prima. Zet het kapje omgekeerd in de room. Vul ook het kapje met vanilleroom. Verdeel de wijnkersen over de soezen. Sprengel er een beetje siroop over en bestrooi met de chocoladerasp.