

# 2011 januari

CCN Bunnik · Winter

---

**SOEP** Venkelsoepje

---

## Venkelsoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	4	st
sjalotten	4	st
olijfolie	4	el
steranijs	4	st
gevogeltebouillon	2	l
water	1	l
aardappelen	300	g
laurierblad	2	st
pernod	2	dl
nouilly prat	2	dl
cayennepeper	2	mspnt
slagroom	1,5	dl
kleine kopjes	10	st
venkelgroen		

Snijd venkelknollen in grove stukken, maar bewaar het groen voor de opmaak. Snipper de sjalotten fijn. Schil de aardappelen en snijd klein. Fruit de sjalotjes in de olijfolie. Voeg venkel, aardappel, steranijs en laurierblad toe. Laat even stoven. Blus af met Pernod en Nouilly Prat. Voeg water en bouillon toe en kook gaar in ca. 20 minuten met deksel op de pan. Verwijder steranijs en laurierblad. Pureer de soep met de blender (of gebruik een staafmixer) en haal door fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout en cayennepeper. Klop de slagroom lobbige en verdeel over de kopjes. De warme soep op de slagroom schenken en afmaken met wat venkelgroen.

**Appel-zalmtartaar met wasabisaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken bladerdeeg	3	st
eiwit	1	st
takjes verse tijm	4	st
geraspte parmezaan	4	el
zalmfilet	600	g
sjalotjes	2	st
kleine appels	2	st
citroen	1	st
wasabi pasta	6	tl
appelsap	6	el
crème fraiche	6	el
sesamzaad	4	tl

Oven voorverwarmen op 225 graden. Snijd het bladerdeeg in repen van 2 cm breed en bestrijk deze met eiwit. Besprenkel de reepjes met tijmblaadjes en parmezaan. Leg de reepjes op een, met ingevet bakpier beklede buitenkant van een ronde vorm, leg in de voorverwarmde oven (180 graden) zodat de reepjes enigszins gebogen en goudgeel afgebakken worden. Laat de reepjes op de vorm afkoelen. Maak de zalm schoon en snijd hem in zeer fijne blokjes (brunoise). Pel en snipper de sjalotten. Schil de appels en snijd deze in vieren, verwijder het klokhuis en snijd de appel ook in zeer fijne blokjes en besprenkel met citroensap. Meng de appel, zalm en sjalot en breng op smaak met peper en zout. Neem vulringen van ongeveer 8 cm doorsnee en vul deze met  $\frac{1}{4}$  deel van het zalmmengsel. Roer de wasabipasta, het appelsap en 5 el crème fraiche door elkaar. Rooster de sesamzaadjes licht in een droge (tefal)koekenpan. Breng de wasabisaus aan rondom de vulring en druppel de overgebleven crème fraiche in de wasabisaus. Trek met een satéprikker vormen door de saus. Verwijder de vulring en leg het bladerdeegreepje op de tartaar en bestrooi met sesamzaad.

**Zeeduivel met parmaham en saffraansaus**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pakjes kataifideeg	2	st
zeeduivelfilet	600	g
plakken parmaham	10	st
draadjes saffraan	10	st
witte wijn	1	dl
ui	1	st
tenen knoflook	2	st
olie	6	el
visbouillon	1	dl
koksroom	1	dl

Laat het deeg ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de vis in gelijke delen en wikkel ieder deel in de parmaham en vervolgens in het deeg. Verwarm de witte wijn en voeg de saffraan toe. Snipper de ui en snij de knoflook fijn, bak de uisnippers glazig en voeg de knoflook toe. Brus geheel af met saffraanwijn, visbouillon en koksroom. Reduceer de saus tot de helft. Bak de zeeduivel in de olie rondom goudbruin. Maak een spiegeltje op het bord van de saffraansaus en leg de vis op het bord.

**Kipfeuilleté**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipfilet	600	g
boter	50	g
kleine uien	2	st
plakjes gezouten doorregen spek	10	st
bloem	50	g
kippenbouillon	5	dl
kastanjechampignons	100	g
kookroom	120	ml
bosje platte peterselie	1	st
eidooiers	2	st
roodlof	500	g
citroen	1	st
plakken bladerdeeg	20	st

Snijd de kipfilet in gelijke blokjes van ongeveer 1 cm. Snijd de uien fijn en de plakjes spek in reepjes van 0,5 cm. Smelt de boter en fruit de ui tot lichtbruin aan. Schep de ui uit de pan en zet op een bord weg. Bak in dezelfde pan de reepjes spek en bak ze knapperig en leg deze vervolgens bij de ui op het bord. Bak de blokjes kipfilet aan in het spekvet tot ze goudbruin zijn, voeg de ui en het spek vervolgens toe aan de kipblokjes en voeg de bloem toe. Blijf omscheppen tot het vet is opgenomen door de bloem. Voeg al roerende de bouillon toe tot een gebonden saus. Snijd de champignons in dunne plakjes en meng ze door de saus. Breng het geheel op smaak met peper en zout en laat ongeveer 20 minuten zachtjes sudderen, roer af en toe. Voeg dan de room toe. Hak de peterselie fijn en voeg 3 el toe aan het mengsel. Laat geheel afkoelen, daarna 30 minuten in de koelkast. Snijd de roodlof in mooie reepjes. Was de citroen en haal met de zesteur de zeste er af en pers vervolgens de citroen uit. Voeg de zeste en sap bijeen en sprenkel over de roodlof en zet geheel weg in koelkast tot gebruik. Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat het bladerdeeg op temperatuur komen. Verdeel de koude vulling over 10 plakjes bladerdeeg. Plaats de vulling in het midden van de plakjes en kwast de randen van het plakje in met eidooier. Vouw het plakje zodanig dicht dat er een enveloppe ontstaat en zorg ervoor dat de naden goed gesloten zijn. Maak van de overige plakken bladerdeeg blaadjes als decoratie, schik deze op de envelopjes. Maak aan de bovenkant van ieder envelopje een gaatje zodat de vormende stoom kan ontsnappen. Bestrijk de envelopjes met eidooier en bak ze in 20-25 minuten goudbruin af. Presentatie: Verdeel de roodlofreepjes over de borden en plaats het envelopje erboven op. Serveer direct.

## Spitskoolrolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	st
boter	50	g
gevogeltefond	100	ml
bos platte peterselie fijngehakt	2	st
tenen knoflook geperst	3	st
olijfolie	4	el
citroensap	2	el

Blancheer de buitenste bladeren van de kool en verwijder de nerf (voor 1 rolletje is 1/2 blad nodig). Maakt de persillade. Meng hiervoor de fijngehakte peterselie met de geperste tenen knoflook, olijfolie en citroensap en verwarm het geheel. Bewaar wat gehakte peterselie voor de opmaak bij de worteltjes. Snijd de rest van de kool in dunne reepjes. Stoof deze met de boter en in de gevogeltefond. Breng de reepjes op smaak met de persillade en wat zout en peper. Dep de geblancheerde bladeren droog met een theedoek, vul ze met de gestoofde koolreepjes en rol ze op. Vlak voor het uitserveren de rolletjes opwarmen in de stoompan.

## Garni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geschrapte worteltjes	20	st
wortelsap	2	dl
gevogeltebouillon	2	dl
boter	20	g
peterselie		

Laat de worteltjes zachtjes koken in het wortelsap en de gevogeltefond. Haal ze uit de pan als ze beetbaar zijn. Laat de helft van het kookvocht reduceren tot de helft en monteer met wat koude boter. Voor het uitserveren de worteltjes het geruceerde en gemonteerde kookvocht opwarmen en bestrooien met wat gehakte peterselie.

## Gember-limoensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltebouillon	6	dl
limoenen	2	st
verse gember	40	g
boter	25	g
sojasaus		
limoensap		

Laat de gevogeltefond en de helft van het kookvocht van de worteltjes met de zeste van de 2 limoenen en de gember inkoken tot de helft. Giet geheel door een zeef en monteer af met boter. Breng op smaak met een paar druppels sojasaus en even zo vele druppels limoensap.

## Jeneverbesmengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	2	st
jeneverbessen	20	g

Snijd de sinaasappelschillen in fijne brunoise en meng deze met de grof gehakte jeneverbessen zodat een gelijkmatig strooisel ontstaat.

## Duivenborstfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborstfilets met vel	10	st

Bak de duivenborstfilets aan op de huidkant in geklaarde boter en laat ongeveer 15 minuten nagaren in een oven van 80 graden, afhankelijk van de grootte van de filets, kerntemperatuur 55 graden voor rosé. Presentatie: Kruimel wat jeneverbesmengsel op het bord en maak het bord mooi op met de rest van de ingrediënten.

**Griesmeelsoep met ristretto en mokkamousse**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basisrecept griesmeelpudding		
plakken ontbijtkoek	5	st
stengels citroengras	2	st
volle melk	4	dl
blaadjes gelatine	4	st
melk	2	dl
sterke koffie	1	dl
koffielikeur	0,5	dl
slagroom	0,2	l
kristalsuiker	75	g
ristretto	1	dl
notenolie		
gemalen koffiebonen		
tamarindesiroop		
soezenrasters		

Verwarm de oven voor op 80 graden. Snijd de ontbijtkoek in flinterdunne plakken en leg ze op een bakplaat en laat ze daar 40 minuten drogen. Maak voor de griesmeelsoep de griesmeelpudding zoals in het basisrecept beschrijven is, maar laat de melk eerst 15 minuten trekken met de gekneusde citroengrassengel. Verdun de afgekoelde griesmeelpudding met de extra melk tot een gladde soep. Week voor de mokkamousse de gelatineblaadjes in koud water (min.5 minuten). Verwarm de melk en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op. Voeg koffie en koffielikeur toe en zet mokkamengsel koud weg. Sla de room met de suiker tot yoghurt dikte en spatel deze door het mokkamengsel. Giet het geheel in een vorm en laat opstijven. Presentatie: Maak 1 dl (n)espresso. Schep de griesmeelsoep in een bord en leg in het midden een quenelle van mokkamousse. Garneer de soep rondom de quenelle met druppels ristretto, notenolie, snufjes gemalen koffie en tamarindesiroop en stukjes gedroogde ontbijtkoek en zet een soezenraster op de mousse.

## Griesmeelpudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	l
kristalsuiker	30	g
griesmeel	50	g
zout		
slagroom	2,5	dl

Breng in een pan de melk met de suiker aan de kook. Voeg al roerende het griesmeel toe en een mespunt zout. Laat het geheel onder voortdurende roeren ongeveer 5 minuten op laag vuur koken. Laat de griesmeelpudding iets afkoelen, klof de slagroom half stijf spatel de geslagen room door de pudding om het geheel iets minder stijf te maken. Giet de nog vloeibare maar gebonden pudding in een vorm en laat opstijven.

## Soezenrasters

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
boter	100	g
poedersuiker	50	g
bloem	100	g
ei	1	st

Verwarm de oven voor op 180 graden. Breng de melk met de boter en poedersuiker langzaam aan de kook; de melk mag pas koken als de boter gesmolten is. Voeg in een keer alle gezeefde bloem toe en roer het geheel door elkaar tot er een deegbal ontstaat die van de pan loslaat. Klof het ei los met 1/2 el water. Neem de pan van het vuur, laat het deeg iets afkoelen en roer geleidelijk het losgeklopte ei erdoor; het deeg moet glanzen en in dikke klodders van de garde vallen (misschien niet al het ei gebruiken). Schep het soezendeeg in een spuitzak met een kleine spuitmond en spuit hiervan mooie rasters van 10x10 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Zet ze niet al te dicht bij elkaar en bak de rasters in ongeveer 8 minuten goudbruin.