

# 2011 februari

CCN Bunnik · Winter

---

**VOORGERECHT** Kippenleverparfait met granaatappel en salie

---

## Kippenleverparfait met granaatappel en salie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenlevers	1	kg
olijfolie		
rode ui	1	
knoflook	2	tenen
verse tijm		paar takjes
cognac	1	klein wijnglas
boter	500	g
verse salie		klein bosje
granaatappels	2	
zeezout		
arachideolie		
volkoren stokbroden (afbak)	2	
witte stokbroden (afbak)	2	

Verwijder evt. vet en zeentjes van de kippenlevers. Schil de ui en snijd fijn. Hak de knoflook fijn. Verhit een scheut olijfolie op middelhoog vuur en bak de ui en knoflook zachtjes een paar min. Draai als ze eenmaal zacht zijn het vuur wat hoger en doe de kippenlevers en van de takjes geritste tijmblaadjes erbij. Bak de levertjes 3-4 min. tot ze bijna gaar maar van binnen nog een beetje roze zijn. (Als je de levertjes te lang bakt wordt je parfait een beetje brokkelig in plaats van mooi glad.) Voeg als de lever klaar is de cognac toe aan de hete pan. Als men wil, kan men flamberen, het ziet er spectaculair uit en het zal bovendien de alcohol verbranden. Neem de pan van het vuur als de cognac is uitgebrand en schep het mengsel in een keukenmachine. Laat de machine draaien tot alles echt heel glad is. Laat 250 g boter zacht worden. Voeg de zachte boter toe en laat de machine nog een keer draaien. Breng het mengsel goed op smaak met zeezout en versgemalen zwarte peper. Schep alles in een mooie aardewerk pot (of 3-4 kleinere schaaltes als men dat liever wil) en zet in de koelkast. Bak intussen de salieblaadjes in wat arachideolie knapperig, laat ze uitlekken op keukenpapier. Klaar de overige 250 g boter. Haal de pitten uit de granaatappels. Neem de parfait uit de koelkast en leg er een paar salieblaadjes en wat granaatappelpitten op. Schenk voorzichtig de geklaarde boter erover. Laat de parfait een uur of wat in de koelkast opstijven. Bak het brood af. Serveer de parfait met brood en wat extra knapperige salieblaadjes en granaatappelpitten erbij.

## Eendenborst met witlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
canettefilets (filets van jonge eenden)	4	
canettefilets	700	g
gedroogde pruimen zonder pit	160	g
zoete sherry (cream)	160	ml
blokjes ontbijtspek	200	g
gepelde walnoten	100	g
kropje radicchio	1	
radicchio	200	g
rucola	50	g
witlof	3-4	stronkjes
sherryazijn	3	el
dijonmosterd	2	tl
extra vierge olijfolie	100	ml

Snijd de pruimen in stukjes en week ze in de sherry (eventueel wat water toevoegen, de stukjes moeten geheel in de vloeistof staan). Neem de eendenborstfilets 1 uur van tevoren uit de koelkast om ze op kamertemperatuur te laten komen. Leg ze met de vetkant onder op een snijplank. Snijd al het vet af dat rond de filet uitsteekt. Keer de filets en maak met een scherp mes een patroon van ondiepe sneden in de vetlaag tot net boven het vlees. Maak de sneden op 1 cm afstand van elkaar en laat ze diagonaal kruisen. Leg de filets naast elkaar in een koekenpan (vetkant onder) en verhit ze op matig vuur. Het vet gaat nu langzaam smelten waardoor extra olie of boter overbodig is. Bak de vetkanten van de filets in  $\pm 5$  min. krokant. Bestrooi de bovenkanten met zout en peper. Keer de filets en bak ze nog  $\pm 2$  min. Neem de filets uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Dek ze af met aluminiumfolie en laat ze zo afkoelen tot kamertemperatuur (de filets kunnen zo nog even doorgaren tot ze mooi rosé zijn). Zet koel weg tot gebruik. Bak de blokjes spek op laag vuur uit in een koekenpan. Doe de walnoten erbij als het spek krokant is en verhit deze 1 min. mee op op hoog vuur. Schep de noten en spek in een zeef en laat uitlekken boven een kom, bewaar het spekvet. Snijd de radicchio in dunne repen. Meng de radicchio en rucola in een kom, dek goed af met plastic folie, evenals de witlofblaadjes, zet koel weg. Laat de pruimstukjes uitlekken in een zeef boven een kom (vang de sherry op!). Verhit het gestolde spekvet kort in de magnetron, evenals de spekJes en noten. Klop een dressing van 1 el van de opgevangen sherry, de sherryazijn, mosterd en olijfolie en klop hier ook het spekvet doorheen. Snijd de eendenborstfilets in dunne plakken. Vul 40 witlofblaadjes met wat radicchio en rucola. Verdeel ze over de borden en leg de plakjes eenden borst ernaast. Verdeel de pruimstukjes over de borden, bestrooi met de noten en spekJes en lepel de dressing erover.

## Knolselderijsoep met paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd porcini (eekhoortjesbrood)	20	g
olijfolie	3	el
sjalotjes, fijngesneden	4	
knolselderij	600	g
prei, witte deel	1	
hete groentebouillon	1,2	l
halfvolle melk	800	ml
rozemarijn	2	takjes
gemengde paddenstoelen	500	g
boter	1	klontje
verse tijm	2	takjes
roodlof	100	g

Week het eekhoortjesbrood in 100 ml heet water. Snijd de sjalotjes fijn. Verhit 3 el olijfolie op matig vuur en bak de sjalotjes in 5 min. glazig. Schil de knolselderij en snijd in stukken. Snijd het wit van de prei in ringen. Voeg knolselderij en prei toe aan de sjalotten en laat 5 min. bakken. Schenk de hete bouillon en melk erbij en breng aan de kook en laat 10 min. koken. Voeg het eekhoortjesbrood en de rozemarijn toe en laat nog 10 min. koken. Verwijder de rozemarijn en pureer de soep. Breng op smaak met zout en peper. Maak de paddenstoelen schoon en snijd in stukken. Verhit 2 el de olijfolie met de boter en bak de paddenstoelen op matig vuur 8 min. Bestrooi met zout, versgemalen peper en tijmblaadjes. Verwarm intussen de soep goed. Verdeel over 10 kommen. Leg de paddenstoelen erop en een plukje rood lof.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1,5	el
fijn gesneden soepgroente (prei, ui, wortel, knolselderij, venkel e.d)	500	g
witte wijn	2	dl
water	1,3	l
peterselie		takje
rozemarijn		takje
tijm	2	takjes
laurierblad	1	
gekneusde peperkorrels	3	

Zweet de groenten aan in de olijfolie. Blus af met de witte wijn. De het water erbij, voeg het kruidenmengsel toe en breng aan de kook. Goed afschuimen. 1 uur zachtjes laten trekken (niet koken). Zeef goed (gebruik een passeerdoek). Breng desgewenst op smaak met wat zout, gemalen peper en eventueel wat groentebouillonpoeder.



## Rosbief met basilicumkorst en roquefortsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko (japans broodkruim, toko)	100	g
knoflook, gekneusd	3	tenen
verse tijmblaadjes	2	tl
blaadjes en topjes van een bos basilicum		
rasp en sap van citroen	1	
eiwit	1	
rosbief (1 - 1,2 kg)	1	
boter	125	gr.
olijfolie	2	el
kalfsbouillon (dv)	400	dl
witte wijn	2	dl
roquefort	100	g
mierikswortel, fijngeraspt	1-2	el
aardappels	700	gr.
grote rode uien	3	
eieren	3	
kookroom	100	ml
geraspte belegen kaas	100	gr.
haricots verts	250	g
zeezout		

Pureer voor de kruidenkorst in de keukenmachine het Panko met de knoflook, tijm, basilicum, citroenrasp heel fijn, meng met het eiwit en breng op smaak met zout en peper. Laat de rosbeef op kamertemperatuur komen. Kruid de rosbeef met zout en peper. Verwarm in een braadpan met dikke bodem 25 g boter en de olie op halfhoog vuur. Leg, als het schuim wegtrekt, de rosbeef in de pan en braad in 5 min. rondom bruin. Neem uit de pan en dek af met aluminiumfolie. Blus de braadpan af met de witte wijn, doe de kalfsbouillon erbij. Laat dit even koken en zeef de vaste bestanddelen eruit. Laat de saus tot 2/3 inkoken. Verbrokkel de roquefort en roer deze beetje voor beetje door de saus. Zorg dat de saus niet te zout wordt, proef en gebruik eventueel niet alle kaas. Breng zonodig op smaak met peper. Als de saus te dun is, binden met wat beurre manié (gelijke delen bloem en boter mengen en klontje voor klontje door de saus roeren). Dep de rosbeef droog met keukenpapier en druk de kruidenkorst aan de boven- en zijkanten op het vlees. Druk goed aan. Leg de rosbeef in een passende braadslede, dek losjes af met aluminiumfolie. Verwarm de oven voor op 90 graden C. Zet de braadslede in de oven en gaar de rosbeef in de oven tot een kerntemperatuur van 47 graden C. Neem de rosbeef uit de oven en laat afgedekt rusten. Doe de jus uit de braadslee bij de saus. Schil de aardappels. Kook de aardappels in 10 min half beetgaar. Snijd de aardappel in dunne schijfjes. Snijd de rode ui in schijven. Laat de rode ui op zacht vuur in boter smoren. Vet een kleine braadslee schaal in. Vul de schaal met laagjes aardappel en ui. Begin met een laag aardappels dan een laag rode ui en dek af met een laag aardappels. (Zorg ervoor dat later mooie hoge carré's kunnen worden verkregen). Maak een mengsel aan van ei, room, geraspte kaas, peper en zout. Giet eimengsel over de aardappels. Zet de schaal in voorverwarmde oven

180 graden C en gaar in ongeveer 40 min. De haricots verts in wat gezouten water blancheren en vlak voor het uitserveren met een klontje boter opwarmen en (beet)garen. Snijd het vlees op een vleesplank met een scherp mes in plakken of gebruik de snijmachine en maak plakken van 5 mm. Doe wat korrels zeezout op de plak vlees. Maak warme borden mooi op met vlees, saus, een blokje aardappel/ui gratin en wat haricots verts.

## DESSERT Mini perentaartje met zachte geitenkaas

### Mini perentaartje met zachte geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	300	g
gedroogde gist	10	g
suiker	70	g
gesmolten boter + extra voor het invetten	50	g
lauwe melk	100	ml
eieren	2	
niet te rijpe handperen	4	
zoete riesling	400	ml
kaneelstokjes	2	
vanillestokjes, in de lengte gehalveerd	2	
verse zachte geitenkaas (bijv. bettine blanc)	150	g
eierdooiers	2	
crème fraîche	200	ml
fijngehakte tijmblaadjes + wat takjes voor de garnering	2	tl

Meng alle ingrediënten voor het vlaaideeg tot een soepel deeg en laat dit 1 uur rijzen. Schil de peren en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder de klokhuisen met een meloenboor. Breng in een pan de wijn met 200 ml water, de suiker, kaneel en vanille tegen de kook aan. Doe de peerhelften erbij, breng aan de kook en laat ± 5 min. zachtjes koken. Neem van het vuur en laat afgedekt afkoelen in het kookvocht. Laat de peerhelften heel goed uitlekken en snijd ze vanuit de punt in dunne plakken (laat de plakken in de punt aan elkaar zitten). Zeef het perenvocht en laat het inkoken tot een siroop (15 min.). Verwarm intussen de oven voor op 200°C. Rol het deeg uit en steek er 4 cirkels van 12-13 cm uit. Vet 4 taartvormpjes van 9-10 cm in met boter en bekleed de vormpjes met de deegcirkels. Meng in een maatbeker de geitenkaas met het ei, eierdooier, suiker, crème fraîche en tijm met een staafmixer. Vul de vormpjes met het geitenkaasmengsel en druk er een halve peer in. Laat de peer een beetje uitwaaiëren. Bak de taartjes in :t 25 min. goudbruin in de oven. Laat afkoelen. Neem de taartjes uit de vormpjes. Zet ze in het midden op de 10 borden en garneer met een takje tijm. Schenk er wat siroop over en omheen.

## Chocoladetruffel ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade galets (callenbaut)	80	g
ongezouten boter	40	g
slagroom	3	el
verse gist of 10 g gedroogde gist	10	g
lauwe melk (40 graden)	150	ml
poedersuiker	25	g
bloem	400	g
fijn zeezout	10	g
middelgrote eieren, losgeroerd	2	
eidooier	1	
zonnebloemolie (om in te frituren)		

Start met de bereiding van de ganache. Doe de chocoladegalets, de boter en de slagroom in een kom bijeen en verwarm dit au bain marie tot de boter gesmolten is en al roerend met de chocolade en slagroom een geheel vormt. Haal het mengsel uit de kom en giet het over in een andere zodat het in de koelkast kan stollen. Als de ganache gestold is, steek er dan 20 kogels uit met een meloenbolsteker. Leg deze kogels op een bord en zet weg in koelkast tot gebruik. De kogels hoeven niet perfect rond te zijn maar het mag natuurlijk wel. Oven voor verwarmen 50 graden. Om het briochedeeg te maken is het noodzakelijk de gist te vermengen met de lauwe melk en een snuf poedersuiker. Bij verse gist; verkruimel de gist door de melk. Bij droge gist; roer de gistkorrels door de melk. Zet het mengsel in de oven om het gistingsproces opgang te brengen. Dit proces is klaar als het mengsel luchtbelletjes begint te produceren. Zeef ondertussen de bloem en het zout in een kom. Kneed de koude boter erdoorheen zodat er kleine deeltjes ontstaan (kruimels), vermeng dit geheel met het restant van de poedersuiker. Maak in het midden van de kom een 'gat' en giet hierin het melk/gist mengsel en de 2 losgeroerde eieren. Meng het geheel tot een deeg en maak er een bal van. Leg de deegbal op een met bloem bestoven werkblad en kneed het deeg tot het soepel en elastisch is (ongeveer 8 minuten). Besmeer het deeg rondom met een dun laagje olie en leg het deeg in een grote kom, afgedekt met plasticfolie. Plaats de kom in de oven (50 graden) totdat het volume verdubbeld is. Als het deeg verdubbeld is, kneed het dan uit op een met bloem bestoven werkblad tot het soepel aanvoelt. Rol het deeg uit met een deegroller tot een dikte van 2 mm. Steek vervolgens 40 ronde schijven van 5 cm doorsnee uit het deeg. Plaats een ganachekogel op een deegschijf, smeer rondom de kogel het deeg in met het eigeel en plaats een andere deegschijf over de kogel en kneed de randen aan elkaar vast. Leg de ravioli ongeveer 15 minuten te rusten in de koelkast. Verhit de met zonnebloemolie halfgevulde wok tot 180 graden. Plaats bij de wok een grote ovenplaat belegd met keukenpapier om de ravioli op uit te laten lekken. Bak de ravioli met maximaal 5 stuks tegelijkertijd goudbruin gedurende ongeveer 1,5 minuten. Laat de goudbruine ravioli uitlekken op het keukenpapier, laat ze iets afkoelen (3 minuten) en bepoeder ze met poedersuiker. Serveer ze daarna direct, de buitenkant krokant en een smeltende vulling. Desgewenst met een kop thee, koffie of espresso.