

2011 mei

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT SALADE VAN ASPERGES, GAMBA'S EN SINAASAPPELSABAYON

SALADE VAN ASPERGES, GAMBA'S EN SINAASAPPELSABAYON

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote gamba's	20	
visbouillon (fles of poeder)	1	l
asperges	20	
gemengde sla(rucola, eikenblad e, d,)	150	gr.
witte balsamicoazijn	1	el
sinaasappelsap	1	el
neutrale olie	5	el
vers sinaasappelsap	1	dl
witte wijn	1	dl
eierdooiers	3	
kristalsuiker	30	gr.

- Pocheer de gamba's in de visbouillon
- Pel ze en snijd elke gamba in 4 plakjes
- Schil de asperges en verwijder het onderste gedeelte
- Kook de asperges en neem ze na de gaartijd uit het kookvocht.
- Maak een dressing van de balsamico azijn, het sinaasappelsap en de olie. Doe er iets peper bij
- Meng de salade met wat dressing
- Klop voor de sabayon de dooiers met de suiker au bain marie luchtig en voeg dan beetje bij beetje al kloppend de wijn en het sinaasappelsap toe.
- Laat al kloppend wat afkoelen.

Presentatie:

- Verdeel de sla over de borden
- Leg op de sla de asperges
- Leg daarop de plakjes gamba.
- Verdeel de sabayon over de borden
- P.S. Gebruik de eigen fantasie om het bord mooi op te maken

TIMBAALTJE VAN ZWEZERIK MET KASTANJECHAMPIGNONS IN EEN RIESLINGSAUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfs(hart)zwezerik	250	gr.
middelgrote kastanjechampignons	10	
eieren + 2 eigeel	2	
crème fraiche	125	ml
paneermeel		
gevogeltebouillon	0.25	l
duitse riesling	0.5	fles
kookroom	0.25	l
roomboter		
zout		
peper		
suiker		

- Spoel de zwezerik ca. 30 minuten in stromend water, blancheer hem en verwijder de vliezen.
- Snijd hem in fijne tartaar.
- Borstel de champignons schoon en hak ze fijn.
- Doe ze in een schaal met de zwezeriktartaar, de eieren en de eigelen, de crème fraiche, zout, peper en een handje paneermeel. Meng goed door elkaar.
- Vet tien timbaaltjes heel goed in met boter en bestrooi dan met wat paneermeel.
- Vul ze met het mengsel.
- Zet de timbaaltjes in een schaal met warm water in een oven van 180° voor 25 minuten.

Saus:

- Laat de fond, de wijn en de room tot de gewenste dikte inkoken.
- Monteer met boter en breng op smaak met peper en desgewenst wat wat suiker.

Champignons

- Zet de champignons even aan in een droge tefalpan om de smaak los te maken.
- Snijd de champignons in dikke schijfjes

Presentatie

- Maak het timbaaltje goed los van de rand en stort het op het midden van het bord.
- Spiegel wat saus eromheen en garneer met de schijfjes champignon.

BASILICUM/WODKA SORBET

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
water	250	gr.
limoensap	0.75	dl
suiker	150	gr.
wodka	0.5	dl
basilicum	30	gr.

- Breng het water met de suiker aan de kook.
- Haal van het vuur en voeg basilicum toe.
- Laat een uurtje trekken.
- Voeg naar smaak wodka en limoensap toe (dus niet alles ineens)
- Doe in een keukenmachine en haal vervolgens door een zeef.
- Draai er sorbetijs van

Presentatie:

- Neem voorgekoelde ijscoupes leg hierin twee bolletjes sorbet en garneer af met een basilicumblaadje

GEVULDE KWARTEL MET PORTSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbeende kwartels (met de karkassen)	10	
wilde rijst	150	gr.
kippenbouillon (fles)	5	dl
eendenlever	175	gr.
verse morilles	250	gr.
sjalotjes, fijngenhakt	3	
tuinkruiden gehakt (peterselie, kervel, basilicum)	50	gr.
cognac	5	el
4 kruidenpoeder		snufje
ganzenvet		
sjalotjes	400	gr.
boter	100	gr.
kwartelkarkassen	10	
sherryazijn	5	el
port	0.6	dl
gevogeltebouillon	1	l
verse tijm	3	takjes
zilvervlies rijst	200	gr.
grote paprika's (1 rode, 1 groene en 1 gele)	3	
provençaalse kruiden		

Vulling

- Kook voor de vulling de rijst volgens de gebruiksaanwijzing in de bouillon en laat staan tot verder gebruik.
- Bestrooi de eendenlever met zout en peper en sauteer in een hete koekenpan tot de blokjes rondom dichtgeschroeid zijn. Voeg ze aan de rijst toe.
- Verhit in een koekenpan 1 eetlepel ganzenvet en bak de morilles tot ze zacht zijn
- Houd enkele morilles voor de garnering achter
- Hak de andere fijn en doe terug in de pan
- Hak de sjalotjes klein en schep ze met de tuinkruiden erdoor en bak tot de sjalotjes zacht zijn.
- Voeg dit toe aan de rijst en doe er ook de cognac en het 4-kruidenpoeder toe. Breng de vulling eventueel nog op smaak en laat afkoelen.
- Wrijf de binnenkant van de kwartels in met zout en peper, verdeel de vulling, vul de vogels en naai ze dicht.
- Verhit ca. 3 eetlepels ganzenvet in een braadpan en bak de kwartels rondom bruin. Zet de pan 15-20 minuten in de hete oven (200 graden Celsius). Bedruip ze zo nu en dan braadvet.

Saus

- Bak de karkassen 10 minuten in de hete oven (200 graden)
- Snijd de sjalotten fijn en fruit ze aan in de boter.
- Voeg de karkassen en de azijn toe en laat inkoken tot de vloeistof bijna is verdampt.
- Giet de port erbij en laat tot de helft inkoken.

- Kook de gevogeltebouillon tot de helft in en voeg dan toe
Doe de tijm erbij en laat nog 20 minuten zachtjes koken.
- Zeef de vloeistof en laat nog wat indikken (eventueel wat binden).

Garnituur

- Snijd de paprika's in reepjes.
- Laat de reepjes langzaam in wat olijfolie zacht worden.
- breng op smaak met wat peper, zout en wat Provençaalse kruiden.
- Kook de rijst volgens voorschrift

Presentatie

- Doe een spiegeltje saus op het bord en leg daar de kwartel op.
- Garneer met een bolletje rijst en een schepje paprika reepjes.
- Nappeer af met wat saus

GEBAKKEN CROTTINS DE CAVIGNOL OP FRISSEE EN AARDBEIEN

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico azijn	3	dl
hazelnootolie	0.7	dl
kalfsfond	0.7	dl
verse dragon	5	tl
verse aardbeien	600	gr.
citroensap	3	el
poedersuiker	1	el
pijnboompitten	100	gr.
eieren	2	
cayenne peper		
crottins de cavignol	5	st
honing	2	el
frisé	1	krop
sesamzaad	200	gr.

- De azijn tot 1/5 laten inkoken, afkoelen en met de olie en kalfsfond mengen.
- Met peper en zout op smaak maken
- De dragon fijn hakken
- De aardbeien halveren en marinieren met citroensap, gehakte dragon, en poedersuiker.
- Rooster de pijnboompitten.
- Eieren loskloppen en pittig maken met cayennepeper
- De kaasjes horizontaal halveren
- De halve kaasjes door het ei rollen en daarna geheel paneren met sesamzaad. Terugzetten in de koeling
- Ondertussen de oven voorverwarmen op 180 ° C.
- Zet ze 5 tot 8 min. in het midden van de warme oven. Ze mogen niet gaan lopen!
- Neem de crottins uit de oven en bedruppel ze met een theelepeltje honing
- Grill ze 1 min onder de salamander(voorzichtig honing kan branden)

Presentatie:

- Leg het binnenste van de frisé op de borden en garneer met de halve aardbeien aan de buitenzijde.
- Verdeel de pijnboompitten erover en besprenkel royaal met dressing.
- Leg het geitenkaasje in het midden.

Kapsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	gr.
boter	100	gr.
witte basterdsuiker	100	gr.
eieren	3	

- Verwarm eieren en suiker tot 37C. Luchtig kloppen.
- Verwarm boter en roer het luchtig door het ei/suiker mengsel; niet meer kloppen.
- Spatel de bloem erdoor. Laat het afkoelen.
- Leg bakpapier op een bakplaat en strijk hierop het mengsel dun uit. Afbakken in 50 min. op 160C.
- Bestrijk de binnenkant van 15 metalen ringen met boter en bloem.
- Steek met de ringen een rondje uit de kapselplaat.
- Zet de ringen, met onderin het kapsel, op een met bakpapier beklede ovenplaat.

Pruimen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pruimen	7	
zoete appels	500	gr.
boerenjongens	175	gr.
brandewijn van de boerenjongens	7	el
suiker	20	gr.
kaneelpoeder	1	theel
paneermeel		

- Halveer de pruimen verwijder de pit, en snijd er partjes van.
- Schil de appels en rasp ze(geen klokhuis), en meng de appel met de boerenjongens, brandewijn, suiker, kaneel en paneermeel. (voeg zoveel paneermeel toe, tot de massa niet meer te vochtig is.)

Gratin (kruimeldeeg)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
patisseriebloem	150	gr.
gemalen amandelen	90	gr.
suiker	90	gr.
pistachenoten	90	gr.
boter	120	gr.

- Maal eerst de noten fijn in de Magimix, voeg daarna de suiker en de boter toe en maal verder tot een fijne massa.

Doe de massa in een kom en voeg dan de bloem toe en kneed het tot een los kruimeldeeg.

- Schik de partjes pruimen dakpansgewijs met de schil naar buiten op het kapsel in de ringen.

- Schep appelmengsel op de pruimen, tot ½ cm onder de rand, en goed aandrukken, daarna met het kruimeldeeg afvullen dit ook iets aan drukken.

- Afbakken op 170C in de oven, ongeveer 30-40 min.

Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	7.5	dl
basterdsuiker	525	gr.
slagroom	5.3	dl
1 citroen		sap van

- Laat de yoghurt eerst even iets uitlekken in een doek.

- Meng daarna de ingrediënten en draai er in de ijsmachine ijs van.

Crackers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	150	gr.
volle melk	0.5	dl
bloem	37	gr.
gesmolten boter	60	gr.
kaneel	1	theel

- Meng de ingrediënten en smeer het mengsel dun uit op een bakplaat met bakpapier.

- Afbakken 190C gedurende 6-8 min.

- Af laten koelen en in grove stukken breken.

Vanillesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	l
vanillestokjes	2	
zout		mespuntje
eieren	4	
maïzena	15	gr.
suiker	60	gr.

- Roer de eieren maïzena, en suiker door elkaar. Breng de melk met iets zout aan de kook en laat het gespleten vanillestokje erin meetrokken.
 - Giet al roerend de hete melk bij het eimengsel, breng de saus weer aan de kook om te laten binden.
 - Afdedekt met folie laten afkoelen
- Presentatie
- Druk de gratin uit de ring op het bord, leg er een bolletje ijs naast en schenk iets vanillesaus bij de gratin.
 - Steek enkele stukken crackers in het ijs.