

2011 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Ceviche bereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote verse oesters	10	
extra vergine olijfolie	6	el
chili-olie	1	tl
limoensap	4	el
lenteuitjes	4	
komkommer	½	
rode paprika	1	
sjalotten	4	
munt	2	el
basilicum	2	el

Roer in een kom de olijfolie en chili-olie door elkaar. Klop het limoensap erdoor. Snijd de lenteuitjes in ringetjes en de sjalotten in dunne ringen. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijsten en snij deze, evenals de paprika, brunoise. Schep de groenten om in de dressing en laat 30 minuten staan. Zet de schaal met groente en dressing op ijsblokjes zodat het geheel goed koud wordt. Neem de oesters uit hun schelpen en spoel ze eventueel af. Dep ze goed droog. Bewaar de onderste schelpen. Schep de kruiden en de oesters door het groentemengsel en laat ze hierin 10 minuten marinieren. Leg de oesters weer in de onderste schelpen en schep er wat marinade over. Serveer direct zodat de oesters nog koel zijn.

Sabayon met verveine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote verse oesters	10	
witte wijn	100	ml
water	50	ml
witte wijnazijn	50	ml
peperkorrels	5	
sjalotje	1	
verse verveine	3	takjes
eidooiers	3	
zeewier		

Hak het sjalotje zeer fijn, haal de blaadjes van de takjes verveine af en hak ze ook zeer fijn. Laat de wijn met het water, de azijn, de gekneusde peperkorrels, de sjalot snippets en fijn gehakte verveine inkoken tot ongeveer de helft. Laat geheel afkoelen en haal de peperkorrels eruit. Klop de vloeistof nu au bain marie op met de eidooiers tot het niet meer terugloopt. Breng op smaak met peper en zout. Open de oesters, haal de oesters los, houd het vocht apart en bewaar de bolle kant van de oesterschelpen. Zeef het opgevangen oestervocht, verdubbel de hoeveelheid vocht met water en doe de oesters erbij. Breng het geheel tegen de kook aan en haal de pan van het vuur. Giet het vocht van de oesters af en plaats de oesters terug in de schelp en lepel de sabayon over de oesters. Serveer beide oesterschelpen met inhoud op een bordje, ondersteund door zeewier.

Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	1,5	el
fijn gesneden soepgroente (prei, ui, wortel, knolselderij, venkel e.d)	600	g
witte wijn	3	dl
water	1,8	l
peterselie	1	takje
rozemarijn	1	takje
tijm	3	takjes
laurierblad	2	
gekneusde peperkorrels	4	

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.

Pompoensoepje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
kleine sjaloten	2	
olijfolie	2	el
boter	2	el
pompoen	500	g
aardappel (half kruimig)	1	
salieblaadjes	5	
bladpeterselie	1/2	bosje
nootmuskaat	1	g
groentebouillon	1,5	liter
slagroom	50	ml

Was de prei goed en hak grof (alleen het wit gebruiken). Verhit de olie en de boter op middelhoog vuur. Hak de sjalotjes fijn en fruit tot glazig. Voeg de prei toe en fruit zachtjes tot deze zacht is maar niet gekleurd. Schil de pompoen en snijd in blokjes van 2 cm. Schil de aardappel en snijd in dunne plakken. Voeg de pompoen, de aardappel, 2 el fijngehakte peterselie, de salie, nootmuskaat en bouillon toe aan de sjalotten en laat op een laag vuur zachtjes koken tot de aardappel en pompoen helemaal gaar zijn. Verwijder de salie. Haal de pan van het vuur. Pureer het geheel tot een gladde massa. Schenk de soep boven een schone pan door een zeef en roer de room erdoor. Breng op smaak.

Courgette torentje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	3	
doperwtten (diepvries)	120	g
ui, in plakjes	halve	
mascarpone	100	g
citroen	1/2	
romige geitenkaas (bettine)	100	g
amandelsnippers	10	gr.
poedersuiker		
olijfolie		

Snijd de uiteinden van de courgettes af en snijd ze in stukken van 5 cm. Snijd elk stuk schuin door. Hol de stukken courgette met een appelboor uit om een buisje te maken. Kook de courgettes 2 minuten in een pan met kokend water, doe over in een ijsbad om snel af te koelen. Giet de courgettetorentjes af in een vergiet en droog ze heel goed af. Grill de stukken courgette op de opengesneden kant tot de grillstrepen zichtbaar zijn. Draai ieder stuk 90 graden en grill om een ruitpatroon te maken. Zet ze weg tot gebruik. Kook de doperwtjes gaar met een eetlepel olijfolie, zout, peper, de plakjes ui en zoveel water dat ze net onderstaan. Giet ze af, verwijder de ui en pureer. Haal de puree door een zeef, voeg mascarpone, sap van de halve citroen en geitenkaas toe, roer tot alles goed gemengd is. Rooster de amandelsnippers in een pan op laag vuur. Als ze goudbruin zijn, licht bestrooien met een beetje poedersuiker, om ze licht te zoeten, en rooster nog even door. Haal ze van het vuur. Vul een spuitzak met de doperwttenpuree, zet op elk bord een torentje, schuin opengesneden kant boven, en vul het binnenste met puree. Garneer elke torentje met amandelen, peper en een paar drupjes olijfolie.

Coxinhas encantadas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
extra vergine olijfolie	4	el
knoflook	2	teentjes
tijm	1/2	bosje
grote ui	1	
middelgrote aubergines	2	
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.
geraspte pecorino romano	50	gr.
kleine aardappelen	2	
groentebouillon	240	ml
melk	240	ml
boter	2	el
zout	1	tl
bloem	250	g
bloem (afwerking)	4	el
eieren, geklopt en licht gezouten	4	
broodkruim	120	g
olie om te frituren		

Vulling: Hak de ui en de knoflook fijn, schil de aubergines en snijd deze in blokjes. Verhit de olie en fruit de knoflook, 2 el tijmblaadjes en 2 el ui gedurende 1 minuut. Voeg de aubergine toe en breng op smaak met peper en zout. Bak tot de aubergine zacht en droog is, ongeveer 20 minuten. Pureer de aubergine en koel helemaal af en meng er dan 2 el van beide soorten kaas door. (Eventueel naar smaak wat meer). Deeg: Borstel de aardappels schoon. Kook ze gaar, schil ze en stamp ze fijn. Breng in een pan de bouillon, melk, boter en zout aan de kook. Voeg de bloem in een keer toe en roer meteen stevig door. Blijf flink roeren totdat het deeg begint te drogen en van de bodem en zijkant van de pan loslaat (minuut of 6-7). Haal van het vuur en meng met de aardappel. Kneed op een werkvlak een aantal minuten door. Afwerking: Rol een eetlepel deeg in een balletje en plet tot een rondje van 6 cm. Leg in het midden een ruime theelepel van het auberginemengsel en sluit het deeg eromheen. Pas op dat het deeg niet breekt. Sluit voorzichtig af en vorm tot een peer. Doe bloem, ei en broodkruim in aparte kommen. Haal de coxinha een voor een eerst door de bloem, dan door het ei en tenslotte door het broodkruim. Zet weg op een bord. Verhit de olie (170 graden) en frituur, telkens een paar tegelijk, goudbruin. Doe over op een met keukenpapier bekleed blad en breng desgewenst op smaak met wat zout. Serveer warm.

Ravioli van gamba met bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem van harde tarwe	300	g
hele eieren	3	
eidooier	1	
vierge olijfolie	1	el
gamba's	30	
raviolideeg	300	g
roomboter	50	g
sjalotjes, fijngehakt	2	
cantharellen	150	g
eekhoortjesbrood	150	g
visbouillon	0,5	l
visgraten	500	gr.
wups	250	gr.
crème fraiche	10	cl
ricotta	150	g
platte peterselie	1	bosje
eidooiers	2	

Raviolideeg: Knead alle ingrediënten in de keukenmachine tot een soepel deeg. Vorm tot een bal, wikkel deze in huishoudfolie en plaats het 1 uur in de koeling. Laat na de deegvellen te hebben uitgerold ze 1 uur drogen alvorens over te gaan tot het vullen van de ravioli's. Snijd uit het raviolideeg vierkanten van 7 bij 7 cm. (ook een andere vorm kan!) Probeer 30 ravioli's te verkrijgen. Vulling: Verwijder het darmkanaal en de schaal van de gamba's en bak ze kort (1 min) in de olijfolie en zet ze weg. (pan bewaren). Hak de sjalotjes en borstel de cantharellen schoon. Sauteer de cantharellen met de sjalot in de boter. Breng op smaak. Doe bij de gamba's en hak het geheel fijn. (andere pan en deze ook bewaren). Sauteer het eekhoortjesbrood in de boter en breng ook op smaak. (pan ook bewaren). Maak de visbouillon en reduceer deze tot 2 dl visfumet. Deglaceer de pannen van de cantharellen, eekhoortjesbrood en de gamba's met de visfumet. Breng de fumet over in een pan met dikke bodem en voeg de creme fraiche toe. Laat tot de helft inkoken en breng op smaak met peper en zout. Zet de saus weg. Voeg aan het mengsel van gamba's en cantharellen ricotta en 30 gr gehakte peterselie toe en meng dit. Breng op smaak met peper en zout. Afwerking: Leg wat van dit mengsel op elk deegvierkant. Borstel de randen van het deegvierkant in met eigeel. Vouw de vierkanten tot een driehoek. Sluit ze goed af en druk alle lucht eruit. Pocheer de ravioli 2 minuten in ruim kokend water. Presentatie: Leg wat eekhoortjesbrood op een warm bord en schik daar de ravioli's op. Schep wat saus erover.

HOOFDGERECHT Taartje van lamsschenkels, omwikkeld in sla op een bedje van knolselderijpuree met groene asperges

Taartje van lamsschenkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote lamsschenkels	6	
winterwortels	4	
uien	2	
preien	2	
bleekselderijstengels	4	
knoflook	6	tenen
olijfolie		
tijm	2	takjes
laurierbladeren	2	
rozemarijn	2	takjes
steranijs	2	
kardemompeulen	6	
zwarte olijven	5	
witte wijn	300	ml
kippenbouillon	1,5	liter
kropjes baby gem sla	4	
zwarte olijven (vleespakketjes)	5	
kleine knolselderij	1	
kruimige aardappelen	500	g
nootmuskaat		
groene asperges	20	
laurierbladeren (afwerking)	2	
tijm (afwerking)	2	takjes
korianderzaad	1	tl
bakpapier		

Lamschenkels: Verhit een grote braadpan flink, doe olijfolie in de pan en braad de schenkels aan. Verwijder de schenkels uit de pan en zet apart. Stoofvocht: Snijd de groenten grof. Verhit in dezelfde pan nog een beetje olijfolie en sauteer de grof gesneden groenten en de tenen knoflook zachtjes gedurende een minuut of vijf. Voeg dan de kruiden en 5 zwarte olijven toe. Voeg de witte wijn toe en reduceer het geheel tot er een siroopachtige vloeistof overblijft. Stoven van de lamsschenkel: Verhit de oven op 160 graden. Breng de bouillon aan de kook. Schep de groentenmix over in een braadslee, leg de schenkels bovenop de groenten. Voeg de kokend hete bouillon toe. Dek de braadslee goed af met aluminiumfolie en laat geheel ongeveer 3 uur stoven in de voorverwarmde oven. Als het vlees zacht gegaard is de braadslee uit de oven halen en de slee met inhoud nog 30 minuten laten afkoelen. Vleespakketjes: Haal de schenkels vervolgens uit de braadslee en verwijder het vlees van het bot. Leg het vlees op een bord en laat verder afkoelen. Zeef het vocht uit de braadslee en kook in tot ongeveer een halve liter en zet apart. Pluis het afgekoelde vlees uit en hak de olijven grof en meng ze met het vlees. Voeg er 200 ml van het ingekookte vocht uit de braadslee bij en breng op smaak. Zet het geheel gedurende een half uur in de koeling tot gebruik. Maak de bladeren van de sla

los en blancheer deze gedurende 5 seconden in een pan met heet water. Verwijder de bladeren uit het hete water en leg ze in ijswater. Verwijder ze uit het ijswater en dep ze droog met keukenpapier. Verdeel het vleesmengsel in 10 porties. Rol ze tot balletjes. Vet een middelgrote soepopscheplepel in met olie en beleg deze met geblancheerde slablaadjes zo dat het midden van de lepel geheel afgedekt is en de blaadjes aan alle kanten over de rand van de lepel uitsteken. Plaats het vleesballetje in het midden van de lepel en vouw het overhangende gedeelte van de blaadjes terug naar het midden van de lepel. Druk wat aan en draai de lepel om en plaats het geheel op een bord en zet weg tot afwerking. Aardappel/knolselderijpuree: Schil de aardappels en de knolselderij. Snijd alles in kleine stukken en kook ongeveer 15 minuten. Giet af en stamp het geheel tot een puree. Breng op smaak (nootmuskaat) en houd warm. Asperges: Breng pan met water aan de kook, snijd het houtachtige laatste deel van de asperges eraf en kook de asperges in ongeveer 8 minuten beetgaar. Houd warm en snijd de asperges in de lengte door. Afwerking: Doe de laurier, tijm en koriander in een pan met kokend water. Knip een vorm uit bakpapier die past in de stoommand, vul deze met de vleestaartjes en plaats de stoommand boven de pan water. Stoom het geheel gedurende 12 minuten. Verwarm ondertussen het restant van het ingekookte vocht uit de braadslee. Presentatie: Breng een bedje van puree aan op de warme borden. Plaats het vleestaartje erop. Drapeer de asperges langs het taartje en nappeer met het braadsleevocht.

Brie-ijs met dadels, walnoten en butterscotchsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halfrijpe brie (brie de meaux)	150	g
melk	6	dl
slagroom	3	dl
eidooiers	4	
eieren	2	
suiker	125	g
lichtbruine basterdsuiker	150	g
boter	150	g
slagroom (butterscotchsaus)	2	dl
vanillestokje, open gesneden	1	
dadels	250	g
walnoten	60	g

Brie-ijs: Zorg dat de kaas koud is. Verwijder de korst van de Brie en snijd de kaas in blokjes. Bereid het ijs door de melk met de slagroom aan de kook te brengen. Klop de eidooiers, de hele eieren en de suiker tot een licht en romig mengsel. Klop er in een dun straaltje het melkroom mengsel door. Giet het geheel terug in de pan, zet het op laag vuur en blijf met een houten lepel roeren tot het zo ver gebonden is dat de achterkant van de lepel bedekt blijft. Let op dat het mengsel niet aan de kook komt, door de stolling van de eieren verliest het de bindkracht! Haal de pan van het vuur en voeg de kaasblokjes toe. Blijf roeren totdat de kaas gesmolten is. Werk het mengsel door een zeef en laat afkoelen en zet weg tot eindgebruik in koelkast. Draai het mengsel tot ijs in de ijsmachine. Butterscotchsaus: Doe alle ingrediënten voor de saus in een steelpan met dikke bodem en kook ze regelmatig roerend op middelhoog vuur tot de saus een lichte karamelkleur krijgt. De saus nu in een schone koele schaal doen. Vanillestokje verwijderen. Laat de saus afkoelen en zet weg in de koelkast. Presentatie: Ontpit de dadels en snijd ze in reepjes. Hak de walnoten grof. Schep bolletjes van het brie-ijs in glazen coupes en verdeel er wat dadelreepjes en stukjes walnoot over. Maak af met de butterscotchsaus.