

2012 januari

CCN Bunnik · Winter

SOEP Licht soepje van waterkers met broodravioli van krab

Soepje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	st
knoflook	2	teen
kippenboullon	1,5	l
room	2	dl
waterkers	2	bos
verse spinazie	200	g
amandelschaafsel	25	g

Fruit de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook aan in de boter. Voeg de boullon toe met de room en laat iets inkoken. Houd wat blaadjes waterkers apart voor de garnering. Blancheer de spinazie en de waterkers in de magnetron, laat daarna op ijskoud water terugkoelen en pureer het geheel met wat vocht van de soep in de keukenmachine. Voeg deze toe aan de soep en pureer het geheel met de staafmixer. Eventueel licht binden met allesbinder en op smaak brengen. Rooster de amandelen in een droge koekenpan.

Broodravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
krabvlees blik	120	g
gehakte kervel	0,5	bs
gehakte peterselie	0,5	bs
mayonaise	2	el
tramezzinibrood	4	pl
eiwit		

De plakken tramezzini met de pastamachine steeds dunner uitrollen. (1 x op widest stand, 1 x op 3 of 4) Steek er met een stekertje 20 rondjes uit. Meng het krabvlees met 1 eetlepel fijngesneden kervel en 1 eetlepel fijngesneden peterselie en mayonaise. Breng op smaak met peper en zout. Spuit kleine toefjes krabvulling in het midden van de uitgestoken rondjes. Smeer de toefjes rondom in met eiwit en dek af met een tweede rondje. Druk de randjes stevig op elkaar. (eventueel met een vork aanduwen). Frituur ze vlak voor uitserveren enkele minuten in olie op 190 graden tot ze opgebold en goudbruin zijn.

VOORGERECHT Salade van gerookte wilde eend met pancetta, gegrilde ricotta salata en truffeltapanade

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	st
zeer fijngesneden sjalot	1	st
honing dyon mosterd	1	tl
extra virgine olijfolie	1	dl
zwarte truffelolie		
zwarte peper en zout		

Meng in een kom 2 tl limoensap, 2 tl sjalot en 1tl mosterd. Voeg onder voortdurend roeren de olijfolie in een dunne straal toe, zodat er een emulsie ontstaat. Zwarte truffelolie, naar smaak druppelsgewijs toevoegen (niet te veel). Breng op smaak met peper en zout.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricot verts	500	g
pancetta (4 plakjes van 65 g)	250	g
kleine chinese kool	1	st
wilde eendenborst	500	g
ricotta salata	300	g

Stoom de boontjes in een stoommandje. Spoel ze onder koud water (i.v.m. behoud van groene kleur). Dep de boontjes droog. Verhit wat olijfolie in de pan, bak de in reepjes gesneden pancetta mooi lichtbruin. Dep ze vetvrij met keukenpapier. Snijd het zachte blad van de Chinese kool in reepjes en houd 10 hele kleine blaadjes achter ter garnering. Bestrooi de eendenborsten (zonder vel) met peper en zout en bak ze in boter rosé. Rook ze daarna 3 minuten in de rookoven. De kerntemperatuur moet 60 °C zijn. Laat afkoelen en snijd ze voor gebruik in dunne reepjes. Verhit de oven op 200 °C. Snijd de ricotta salata op de machine in 10 gelijke plakjes. Leg voor uitserveren de ricotta salata in de vorm van 10 droeken op een met olijfolie ingesmeerde bakplaat. Plaats in de oven tot de kaas lichtbruin kleurt.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	180	g
volkorenbloem	90	g
zout naar smaak		
eieren	3	st
melk	4,5	dl
texels oorlam	0,5	dl
kervel	0,5	boslje
platte peterselie	0,5	bosje
bieslook	0,5	bosje
geklaarde boter	30	g

Meng de bloem met wat zout in een kom. Breng goed op smaak. Maak een kuiltje in de bloem en breek daarin de eieren. Giet de melk er bij en mix alles goed door elkaar. Snijd de kruiden fijn. Voeg hiervan 3 eetlepels en het oorlam toe. Meng als laatste de geklaarde boter er doorheen. Smeer de flensjes pan licht in met boter. Bak 10 mooie dunne goudbruine flensjes en houd ze warm.

Bospaddenstoelenragôut

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cantharellen	250	g
kastanjechampignons	250	g
portobello's	3	st
zongedroogde tomaatjes	20	
texels oorlam	0,5	dl
kervel	0,5	boslje
platte peterselie	0,5	bosje
crème fraîche	70	g

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes in reepjes. De paddenstoelen afzonderlijk bakken in boter, meng ze en doe dan op het laatste moment de tomaatjes erbij. Voeg de oorlam, 2 eetlepels fijngesneden kervel en 2 eetlepels fijngesneden peterselie en crème fraîche toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat een beetje van dit mengsel achter voor de garnering. Vul de flensjes met het bospaddenstoelenmengsel en rol op. Bewaar ze in de warmhoudkast. Voor uitserveren de flensjes in drie schuine stukken snijden.

Auberginecrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines	2	
oregano	10	blaadjes
gebruneerde pijnboompitten	40	gram

Halveer de aubergines, bestrijk met oliefolie en voeg de oregano toe. Wikkel in aluminiumfolie en plaats in oven op 180°C gedurende 20 minuten. Schep het vruchtvlees eruit en doe in de keukenmachine met de pijnboompitten. Draai eventueel verder fijn met de Bamix.

Escabèche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stukjes vis (voor de kibbeling)	750	gram
visbakmeel	100	g
water	1	dl
arachideolie		
chardonayazijn	200	g
sardines in blik	5	st
olijfolie		
fleur de sel		
citroen	1	
rode paprika	200	g
rode ui	150	g
wortel	80	g
knoflook	2	teentjes
koriander	12	korrels
laurierpoeder	1	tl
piment	10	korrels
peterselie	10	takjes
selderijblad	10	takjes

Voeg visbakmeel en water samen en laat even rusten. Meng beslag met stukjes vis. Frituur de vis lichtbruin in de olie en laat uitlekken (dit is de kibbeling). Haal de graatjes uit de sardines en prak fijn. Voeg de Chardonnayazijn (naar smaak) en de sardines toe. Breng de vis op smaak met peper, wat olijfolie en een beetje Fleur de Sel en wat citroensap. Ontvel de paprika (met de dunschiller of via blakeren). Snijd alle groentes fijn en voeg toe aan de vis. Stamp de kruidenkorrels fijn, snijd daarna alle andere kruiden zeer fijn en voeg toe. Maak af met wat olijfolie. Stamp het geheel met de aardappelstamper fijn.

Makreel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
makreelfilets met vel	10	st
cayennepeper	4	gram
paprikapoeder	4	gram

Verwijder het dunne buikdeel en staartstuk en gebruik dus alleen het rugdeel. Maak een grillpan gloeiend heet en grill de filets. Bestrooi licht met de kruiden.

DESSERT Krokante appel met roquefortcreme in zoete walnoten

Krokante appel met roquefortcreme

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
elstar appels	3	st
suiker	70	g
water	0,7	dl
roquefort	70	g
mascarpone	100	g
gembersiroop		

Schil de appels en snijd met behulp van een kaasschaaf of snijmachine mooie dunne plakjes. Leg ze naast elkaar op een laag keukenpapier om het vocht uit de appel op te vangen en droog ze 45 minuten op 100 graden in de oven. Maak suikerwater met suiker en water en kook 1 minuut door. Daarna af laten koelen. Haal de droge plakjes door het suikerwater en karamelliseer 15 minuten in de oven op 150 graden op siliconenmatjes. Bewaar ze in een afgesloten bak tot gebruik. Maak de roquefort fijn en klof luchtig met de mascarpone en voeg naar smaak iets gembersiroop toe. Doe de vulling in een spuitzak met mondje en leg koel weg.

Walnoten bereiding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	140	g
suiker	70	g

Doe de suiker in een koekenpan en laat voorzichtig karamelliseren (niet te donker). Voeg de walnoten toe aan de karamel. Laat de karamel wat donkerder worden en stort uit op een siliconenmatje. Laat afkoelen en hak grof met een mes of in de keukenmachine.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cake (normale maat)	1	st
witte rum	1	dl
mascarpone	250	g
eidooier	80	g
room	1,5	dl
suiker	50	g
vanillestokje	1	st
gelatine	3	blok
aceto balsamico	15	ml

Bekleed een diepe witte vierkante stenen schaal met plasticfolie. Haal de donkere randjes van de cake af en beleg de bodem met dingesneden plakken cake. Bevochtig de cake met rum. Doe de mascarpone samen met de slagroom in een kom en roer tot een mooie gladde massa. Maak de aceto balsamico warm en los hierin de in koud water geweekte gelatine op. Klop de eidooiers samen met suiker en het nerg van het vanillestokje au bain marie en voeg de aceto balsamico toe en klop lobbijg. Laat afkoelen en meng met het mascarponemengsel. Giet uit over de cake en laat opstijven in de vorm, eventueel een poosje in de diepvries en dan in de koelkast.

Toplaag

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	4	st
rode port	100	ml
crème de cassis	100	ml
gelatine	2,5	blok

Schil de vijgen en kook deze met port en crème de cassis. Blender het geheel, zeef door een fijnmazige zeef en los de blaadje in koud water geweekte gelatine op in de warme vijgensap. Laat iets afkoelen en verdeel het, als het bijna gaat geleren, over de taart.

Compote

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	5	st
rode port	0,5	dl
geleisuiker	90	g
citroen	1	

Laat de ongeschilde vijgen zachtjes koken in de port met geleisuiker en voeg citroensap toe. Maak er een mooie compote van.

Tuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	35	g
eiwit	35	g
gesmolten boter	35	g

Klop de suiker samen met de eiwitten luchtig in de Kitchen Aid. Roer de gesmolten boter er doorheen en doe het geheel in een spuitzak met een klein mondje. Maak er mooie decoratieve koekjes van. Bak in de oven op 180 °C gedurende 20 minuten.