

2012 april

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Langoustines in beurre blanc saus met fijne groenten

Langoustines in beurre blanc saus met fijne groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelen	2	
uien	2	
sjalotten	5	
tijm	1	takje
laurier blaadje	1	
peperkorrels		
azijn	2	el
witte wijn	5	dl
langoustines (12-16)	30	
witte peper		
laurierblad	1	
peterselie	4	takjes
witte wijn azijn	1	dl
crème fraiche	4	el
roomboter	200	gr.
tuinkers	1	bakje
stokbrood (evt. zelf maken)		

Snijd de groenten klein en laat alle ingrediënten in 1 liter water. De azijn en de wijn ongeveer 30 minuten doorkoken. Zeef de courtbouillon en zet deze koel weg. Maak de langoustines schoon, verwijder het darm kanaaltje en zet koel weg. Breng de courtbouillon aan de kook, doe de langoustinepanters erin en laat alles aan de kook komen. Pocheer de langoustines kort tot de juiste gaarheid en houd warm. Kook de pocheervloeistof tot de helft in en gebruik dit voor de saus. Hak de sjalotten fijn, doe ze bij de klein gesneden kruiden en de azijn en breng het aan de kook. Laat alles inkoken tot vocht bijna verdampt is, maar de sjalotten nog vochtig zijn. Voeg dan 3 dl van de ingekookte pocheervloeistof toe en laat weer inkoken tot ongeveer de helft, passeer alles door een zeef en voeg de crème fraîche toe. Monteer met de koude boter (van het vuur af en met de staafmixer) en houd warm. Strooi tuinkers op de spiegel van een bord. Verdeel hierover de langoustines. Nappeer de beurre blanc saus er om heen na deze nog even te hebben opgeschuimd. Lekker met stukje stokbrood

VISGERECHT Coquilles en croûte met bleekselderij, puree van knolselderij en een saus op basis van jus de truffes

Coquilles en croûte met bleekselderij, puree van knolselderij en een saus op basis van jus de truffes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	30	
knolselderij	500	gr.
melk		
bleekselderij	300	gr.
bladerdeeg	10	plak
eigeel		
roomboter		
shii take	200	g
jus de truffes	0.5	dl

Haal de coquilles uit de schelp. Leg ze in ijswater en spoel ze daarin goed schoon. Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes. Kook ze gaar in wat melk en maak een mooie puree. Blancheer de bleekselderij en snijd in brunoise. Snijd de coquilles midden door en leg ze op een beboterde schaal. Bestrooi ze aan beide kanten met wat peper en zout. Maak 10 schelpen schoon en schep daar wat puree in en een klein handje bleekselderij. Haal de steeltjes van de shii take en bak de hoedjes licht aan. Hak de shii take vervolgens klein. Doe wat fijngehakte shii take op de coquilles en verdeel de coquilles over de schelpen (leg de halve coquilles dakpansgewijs in de schelp). Rol de plakjes bladerdeeg, na het ontdooien, nog wat uit. Bedek de schelp met een dun plakje bladerdeeg en zorg dat ook de randen dicht zijn. Smeer er wat eigeel op en bestrooi met wat zout. Zorg dat de oven op 220 graden staat. Zet de schelp 7 minuten in de oven. Maak ondertussen een sausje door truffeljus te verwarmen en te monteren met koude boter. Goed opschuimen met de staafmixer. Snijd met een scherp mes de deegplak open. Besprenkel met saus

Kerry crèmesoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
wups	300	gr.
witte kookwijn (voor de visbouillon)	3	dl
courgettes	5	
boter	50	gr.
milde kerrie	1.5	el
witte wijn	2	dl
gevogelte bouillon (flacon)	2	dl
room	2	dl
madeira	20	gr.
kabeljauw	400	g
stokbrood	1	
boterballetjes		

Bereid 0,8 liter visbouillon. Schil 4 courgettes en snijd deze in kleine blokjes. Smoor ze in boter en strooi de kerrie er over. Voeg nu de witte wijn, de gevogeltebouillon en de visbouillon toe en laat de courgette blokjes gaar worden. Pureer in machine, doe terug in de pan en voeg room toe. Breng op smaak met weinig zout en Madeira. Boor met de kleinste pommes parisiene boor uit de laatste courgette bolletjes ter grootte van een erwt. Pocheer ze beetgaar in water met zout. Bak de kabeljauw bruin en snijd deze in kleine blokjes. Leg in elk voorverwarmd soepbord enkele courgettebolletjes en stukjes kabeljauw en vul aan met de crèmesoep. Geef er een stukje stokbrood en een boterballetje bij.

Kalfsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1200	g
schenkel met vlees	200	
water	12	dl
wups	100	g
tijm	0.5	tl
gekneusde peperkorrels	6	
laurierblad	1	
peterseliestelen	2	

Doe alle ingrediënten in de hogedrukpan en kook gedurende 45 minuten. Kook daarna in tot de gewenste hoeveelheid van 0,9 liter

Gebraden speenvarken met gestoofde morieljes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ribstukken van speenvarken (met vel) zodanig dat er 30 koteletjes uit kunnen	2	kg
gedroogde morieljes	100	gr.
truffeljus	0.75	dl
aardappels (kruimig)	1	kg
melk	1	dl
boter	180	gr.

Kruid de speenvarkensribstukken met zout en peper. Bak ze in olijfolie op het zwoerd op een laag vuur krokant en goudbruin. Braad daarna het vlees in een passende braadslee in de oven van 180 °C gaar maar toch nog sappig. Laat het vlees in de braadslee uit de oven nog 15 min rusten. Neem het vlees uit de braadslee, voeg de kalfsfond toe en kook dit voor 2/3 in. Week de morieljes enige tijd in heet water. Giet de morieljes af. Verwijder de steeltjes van de morieljes. Doe de goed schoongemaakte morieljes bij de fond en stoof deze enkele minuten. Haal de morieljes uit de pan, voeg de truffeljus toe en kook de saus nog even door. Schil en kook de aardappels. Stoom ze droog en pureer ze met de knijper. Voeg warme melk en blokjes koude boter toe en roer tot een homogene gladde puree. Voeg evt. nootmuskaat en peper en zout toe. Snijd de ribstukken in koteletjes en verdeel over de borden. Schep de morieljes, de puree en de saus er omheen.

Rijstpudding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dessertrijst	150	g
melk	7.5	dl
zoethoutstokjes	10	
suiker	100	gr.
slagroom	3	dl

Kook de rijst in de melk met het zoethout gaar. Verwijder het zoethout en bewaar de stokjes. Roer de suiker door de rijst en laat afkoelen. Klop de slagroom lobbige en spatel 1/3 deel voorzichtig door de rijst. Herhaal dit nog 2 maal tot alle room verwerkt is.

Pocheer siroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanille stokje	1	
citroen	1	
sinaasappel	1	
suiker	300	gr.
witte wijn	5	dl

Haal het merg uit het vanillestokje. Doe het merg, het stokje, de sap en de schil van een citroen, de sap en de schil van een sinaasappel en de suiker in 1 l water en de wijn en laat alles een half uur zachtjes koken. Zeef daarna

Gepocheerde peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine peren	10	
pocheersiroop	1	liter

Schil de peren en snijd de onderkant aan, zodat ze rechtop blijven staan. Snijd ook een ruim kapje aan de bovenkant van de peer af maar laat steeltje eraan zitten. Boor het klokhuis uit het onderste gedeelte van de peer en pocheer al het afsnijdsel van de peren in de pocheersiroop.

Karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	gr.
water	1	dl
vanillestokje	1	

Kook de suiker met paar lepels water tot de suiker gaat kleuren; haal dan de pan van het vuur en voeg voorzichtig het resterende water toe. Zet daarna de pan weer op vuur en laat doorkoken. Voeg vanillemerg door de saus en laat saus afkoelen.

Soezendeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1	dl
water	1	dl
zout	2	g
boter	100	gr.
bloem	100	gr.
eieren	4	

Breng melk, water, zout en boter aan de kook, voeg de gezeefde bloem toe en roer dit tot een glad beslag. Laat dit beslag nog even doorgaren op zacht vuur. Roer daarna de eieren er stuk voor stuk erdoorheen.

Rekje van soezenbeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soezenbeslag	200	g
poedersuiker		

Spuut soezenbeslag met dun spuitje op een siliconenmatje of bakpapier. Maak een raster van ongeveer 4 bij 4 streepjes. Bak af in ca 10 minuten in oven van 160 °C. Laat de rekjes afkoelen en bepoeder ze met poedersuiker. Pudding over 10 diepe koude borden verdelen. Karamelsaus eromheen gieten. Zet onderste stuk van de peer middenin de rijstpudding. Leg soezenrek op peer en leg bovenste deel op onderste deel peer (zie foto). Versier met takje zoethout.