

2012 mei

CCN Bunnik · Lente

AMUSE Doperwtentpuree, pijnboompitten, pesto en peer

Doperwtentpuree, pijnboompitten, pesto en peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwtent (dv als er geen verse zijn)	150	g
pijnboompitten	20	gr.
olijfolie	1	el
groene pesto	4	tl
rijpe peer (doyenné du comice)	1	

Kook de erwten beetgaar. Rooster de pijnboompitjes in een droge tefalpan. Pureer de erwten met de staafmixer en voeg olijfolie, pesto en pijnboompitjes toe. Breng op smaak met zout. Schil de peer, snijd in vieren, snijd het klokhuis eruit en snijd het vruchtvlees in reepjes. Verdeel de erwtenpuree over de lepels. Garneer met de reepjes peer.

AMUSE Parmaham gevuld met geitenkaas en amandelen

Parmaham gevuld met geitenkaas en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelschaafsel	20	g
kappertjes	2	el
zachte geitenkaas (bettine blanc)	100	g
honing	1	el
dungesneden plakken parmaham	5	

Rooster het amandelschaafsel even in een droge koekenpan en hak fijn. Hak de kappertjes fijn. Meng geitenkaas met amandelen, honing, peper en kappertjes. Leg op een stuk plastic de plakjes parmaham dakpansgewijs naast elkaar. Maak een rolletje van het geitenkaasmengsel en leg dit op ham. Rol het geheel op in het folie. Leg een half uurtje in de vriezer om op te stijven. Haal de rol tijdig uit de vriezer om op eettemperatuur te laten komen. Snijd de rol in 40 dunne plakjes.

Soepje van kropsla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kroppen botersla	2	
sjalotje	1	
boter	50	g
gevogelte bouillon (van het parelhoen recept)	4	dl
kookroom	1	½ dl
basilicum	½	bosje
olijfolie	1	dl
gamba s (16/20) (= ca. 12 stuks)	1	doos
satéstokjes		

Was de sla en droog deze, verwijder de buitenste bladen en snij of scheur de rest in stukken. Laat de gepelde en gesnipperde sjalotjes even glazig worden in de gesmolten boter (niet bruinen) en voeg de sla toe. Reduceer de bouillon tot de helft (= fond). Stoof de sla 3 minuten in de gesloten pan, blus af met fond en voeg de room toe. Breng het geheel weer even aan de kook en maak de soep glad met een staafmixer. Maal een hand basilicumblaadjes fijn met de olie. Bestrooi de gepelde en schoongemaakte gamba's met peper en zout en bak kort voor het serveren in een met olijfolie bestreken tefalpan tot ze roze kleuren. Steek de gamba's op een satéstokje. Afwerking en uitserveren: Leg een lepel met doperwten/peer-amuse en vier plakjes parmaham met geitenkaas op een rechthoekig bordje. Klop de soep schuimend met een staafmixer, verdeel de soep over kleine kommetjes en druppel er wat van de basilicumolie in. Leg een gamba boven op de kommetjes en zet op elk bord een kommetje.

Gefrituurde asperges met papajasalsa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	1	¼ kg
grote rijpe papaja's	2	
bosuitjes	2	bosjes
rode chilipepers	2	
limoenen (sap)	2	
honing	2	tl
sherry-azijn	4	el
mosterd, zacht	2	tl
druivenpitolie	12	el
witbrood	15	sneden
zwart uien- of sesamzaad	12	el
bloem	5	el
eieren	3	
frituurolie		
jonge bladspinazie	150	gr.

Schil de asperges en kook ze in licht gezouten water met wat suiker beetgaar. Haal ze uit de pan en laat ze goed uitlekken. Bewaar het kookvocht voor het volgende recept. Papajasalsa: Schil de papaja's, halveer ze, verwijder het zaad en snijd ze in kleine blokjes. Snijd de bosuitjes en chilipeper in dunne ringetjes. Meng beide door de papajablokjes en breng op smaak met limoensap en honing. Dressing: Roer voor de dressing de azijn, honing, mosterd, zout en peper door elkaar. Meng de druivenpitolie er eerst druppelsgewijs en daarna met een dun straaltje kloppend door zodat een mooie dressing ontstaat. Gefrituurde asperges: Verhit de olie in de frituurpan op 170 °C. Snijd de korsten van het brood, rooster het brood kort en maal het fijn in de keukenmachine. Meng het zwarte zaad erdoor. Wentel de gekookte asperges (zie boven) achtereenvolgens door de bloem, het losgeroerde ei en het kruimelmengsel. Leg ze even op keukenpapier. Frituur de asperges in kleine porties goudbruin en knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier. Spinazie: Was en droog de spinazie. Schep de dressing door de spinazie. Presentatie: Verdeel de asperges over 10 borden en leg er een beetje spinaziesalade naast. Verdeel de salsa over 10 kleine kommetjes en zet op ieder bord een kommetje.

Aspergeroomsoep met sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	3	
kookvocht van de asperges van het voorgaande gerecht	1	l
dunne witte asperges	10	
room	3	dl
eidooier	100	g
witte wijn	½	dl
suiker	½	el
nootmuskaat		
kaneel		
peper		
zout		
witbrood	4	sneden
verse zalmfilet	150	g
bieslook	¼	bosje

Borstel de schil van de sinaasappels goed schoon onder de kraan en droog af. Rasp de schil met een fijne rasp. Pers de sinaasappels uit en doe het sap door een fijne zeef in een schaal. Zet apart. Voeg de rasp toe aan het kookvocht van de asperges van het vorige gerecht en laat een kwartiertje trekken. Passeer deze bouillon door een fijne zeef. Snijd het ondereind van de asperges en schil ze. Kook de asperges in de bouillon. Snijd de topjes van de asperges en zet apart. Snijd de rest in gelijke stukjes en zet eveneens apart. Voeg room en sinaasappelsap aan de bouillon toe en warm goed door. Klop de eidooier met de witte wijn los. Schep onder goed roeren enkele soeplepels hete soep bij het dooiermengsel. Schenk dit bij de rest van de soep in de pan. Breng op smaak met nootmuskaat, een snufje kaneel en zout en peper. Houd de soep warm (bijv. in de warmhoudkast), maar laat beslist niet meer koken.

Afwerking en presentatie: Verwijder de korst van het brood, snijd dit in kleine blokjes en sauteer deze in boter krokant. Snijd de zalmfilet in dunne plakjes en deze vervolgens in julienne. Knip of snij de bieslook in fijne ringetjes. Verwarm de aspergestukjes en -topjes apart in wat hete soep in een pannetje en verdeel over de soepkommen. Schep de soep verder uit in de kommen. Verdeel de zalmjulienne over de kommen. Garneer met bieslookringetjes en broodcroûtons.

Rode mul bedekt met basilicum en filodeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mulfilets zonder vel	20	
basilicum	20	blaadjes
filodeeg	10	vellen
gesmolten boter	250	gr.
olijfolie extra vergine	1	dl
sjalotten	3	
sherry-edik	25	g
opperdoes ronde aardappelen	250	gr.
sukadelappen	250	g
olijfolie		
aardappelen 'opperdoes ronde'	10	
gare sukade blokjes	5	el
doperwtten (verse of dv)	10	el
basil cress		
rock chives		
bieslook	1	bosje

Vorbereiding: Droog de mulfilets, smeer de velzijde ruim in met roomboter en leg op elke filet twee halve basilicum blaadjes. Leg hierop het vel filodeeg, druk aan op de mul en smeer opnieuw ruim in met roomboter. Plaats op stalen schaal of grote vierkante borden en zet weg in de koeling. Vinaigrette: Snijd de sjalotjes fijn. Zet de sjalotjes heel zachtjes aan in de olijfolie. Niet te heet want dan verdampt de unieke kwaliteit van deze olijfolie. Blus af met edik. Kook de Opperdoes Ronde aardappelen tot zeer gaar, maak er een mooie gladde puree van en voeg er zoveel (als bindmiddel) aan de vinaigrette toe als nodig blijkt. Voeg hierbij eventueel nog olijfolie toe om de juiste verhouding te verkrijgen. Het moet een zalfachtige substantie worden. Breng op smaak met peper & zout. Stoof: Bestrooi de sukadelappen met een weinig peper en zout en bak ze kort aan. Doe tezamen met wat water in de snelkookpan en gaar gedurende ongeveer 40 minuten. Haal uit de pan, laat even afkoelen en snijd daarna in kleine blokjes. Snijd de aardappelen in brunoise blokjes van 4 mm. Blancheer ze ca. 3 minuten en droog ze af. Doe een klein beetje olijfolie in een pan en bak zachtjes de brunoise van aardappel tezamen met de flinters van de sukade. Voeg tijdens dit proces eventueel een beetje vinaigrette toe. Blancheer de doperwtjes en voeg ze op het laatste toe aan de 'stoof'. Rode mul: Haal de mul uit de koeling, snijd het filodeeg langs de contouren van de vis bij en bak de filets met minimaal olijfolie. Keer de mul om, nadat de zijde met het filodeeg voldoende garing heeft gekregen, en laat van het vuur af verder garen. Leg ze daarbij op een schone theedoek om eventuele overtollige boter weg te halen. Presentatie: Dresseer twee lijnen van de stoof diagonaal over het bord en drapeer hierop de Basil Cress, leg de beide visfilets er bovenop en maak af met de Rock Chives (lichte knoflook). Verwarm de vinaigrette, voeg op het laatste moment de fijngesneden bieslook toe en verdeel de vinaigrette rondom het gerecht.

Parelhoenderfilet gevuld met shii-take en omwikkeld met savooiekool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoender-karkassen	10	
wups	200	g
shii-take	400	gr.
sjalotten	2	
madeira	1	¼ dl
parelhoenderfilets	10	
savooiekoolbladeren	20	
aluminiumfolie		
boter	150	gr.
nicola aardappelen	10	
slaolie	2	½ dl
bieslook	1	flinke bos

Gevogeltefond: Trek van de karkassen een bouillon met behulp van snelkookpan. Ontvet de bouillon. Geef 4 dl bouillon aan het eerste gerecht (soepje van sla). Kook de rest van de bouillon in tot een stroop. **Vulling:** Verwijder de steeltjes en hak de shii-take fijn. Pel de sjalotten en snijd deze in zeer kleine blokjes. Fruit de sjalotten en voeg de shii-take toe. Fruit deze even en voeg de madeira toe. Breng het geheel aan de kook en kook in tot dat het vocht verdampt is. Koel het af. **Parelhoenfilets:** Snijd het kleine losse filetje (het zogenaamde haasje) zeer fijn. Vermeng met de shii take. Snijd van de grotere filets een envelop, peper en zout de filets en vul de envelop met shii-takemix. **Garnituur:** Snijd de nerf uit koolbladeren en blancheer ze. Spoel ze en dep ze droog. Smeer een stuk folie in met geklaarde boter en leg er twee bladeren op. Leg de gevulde filets op de kool. Rol het strak op en draai beide uiteinden dicht. Pocheer ze gaar in water van 80C. in ca. 15 min. **Aardappelen:** Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Blancheer deze beetgaar en giet af. Bak deze krokant in de olie. Doe ze in een bolzeef en laat uitlekken. Zout ze licht na. **Saus:** Roer de koude boter door de warme stroop. **Presentatie:** Snijd het vlees in plakjes. Schep wat saus op een heet bord. Leg het vlees in de saus. Strooi de aardappelen er omheen. Strooi er bieslook over.

Citroenschuimtaart met Calvados-honingsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	500	g
suiker	30	g
boter	225	g
eierdooier	30	g
koud water	1	½ dl
bonen voor het blindbakken		
maïzena	120	g
water	5	dl
citroenen	3	
eigeel	80	g
eiwit	160	g
sinaasappel	1	
vloeibare honing	300	g
calvados	1	½ dl

Het deeg: Meng bloem, suiker en een snufje zout en kneed de boter erdoor totdat het mengsel kruimelig is. Meng eigeel en water en kneed door het bloemmengsel tot een stevig deeg. Laat afgedekt rusten in de koelkast. Deel het deeg in tweeën. Rol beide stukken uit op een met bloem bestrooide werkbank tot twee platte cirkels, waarmee je twee lage taartvormen van 23 centimeter doorsnede kunt bekleden. Breng de rand in vorm en prik met een vork gaatjes in de bodem. Leg een vel alufolie op de bodems en vul de vormen met bakbonen. Bak de bodems in 15 minuten gaar en goudbruin. Laat afkoelen. Vulling: Borstel de citroenen schoon en rasp de schil. Pers de citroenen uit. Doe suiker en maïzena in een pannetje en meng met water, citroenrasp en 2 dl citroensap. Breng op laag vuur aan de kook tot het dik wordt en laat op lager vuur nog 2 tot 3 minuten zachtjes koken. Haal de pan van het vuur. Klop eigeel los in een kom en roer er een beetje citroenmengsel doorheen. Giet dit dan weer in het pannetje en laat al roerend weer 2 tot 3 minuten koken. Roer de boter er doorheen en verdeel over de twee gebakken taartbodems. Merengue: Sla eiwit stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Blijf kloppen tot er pieken ontstaan. Bestrijk de hete vulling losjes met het schuim. Bak de taarten 10 minuten in een oven op 180 °C tot het schuim goudkleurig is. Laat in de vorm afkoelen. Calvados-honingsabayon: Borstel de sinaasappel goed schoon. Rasp 1 eetlepel van de schil af. Klop eigeel, honing en sinaasappelpers in een kom op, tot het dik en lichtgeel van kleur is. Breng in een pan, waarin de kom kan hangen, een bodem water aan de kook, hang de kom erin zonder dat deze het water raakt en klop het dooiermengsel verder op onder geleidelijke toevoeging van de calvados. Blijf 10 - 15 minuten kloppen tot het mengsel gebonden is. Afwerking en presentatie: Stort de taarten en snijd in punten. Schenk de sabayon in coupes. Leg een taartpunt op kleine bordjes en serveer direct uit.