

2012 juni

CCN Bunnik · Zomer

VOORGERECHT Voorgerecht

Voorgerecht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborst	500	gr.
sinaasappels	3	
grapefruits	2	
honing		
balsamico		
morieljes	200	gr.
kleine gemsla of molsla	200	gr.
waterkers	300	gr.
komkommer	1	
melk	0.5	lit
bladpeterselie	1	bosje

Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten. Suggesties voor technieken en bereidingen: Rookoven, Soep, Stomen, Inrollen of vullen, Roosteren, Sushi, Spoon, Espuma, Bitterbal

Tussengerecht met tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen (bij voorkeur dubbel doppen)	600	gr.
blokjes ontbijtspek	300	gr.
risotto (carnaroli)	400	gr.
geschaafde amandel	20	gr.
sjalotten	3	
groentebouillon	2	lit
nouilly prat	1	dl
parmezaanse kaas (stuk parmegiano reggiano)	300	gr.
nootmuskaat		
bloem	200	gr.
eieren	4	

Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten. Suggesties voor technieken en bereidingen: Koken, Blancheren, Smelten en opstijven, Gratineren, Koekjes, Soep, Quiche

Tussengerecht met kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haas van de kabeljauw	700	gr.
rijpe pomodori's	6	
koriander	1	klein bosje
panko (japans broodkruim)		
roodlof of radicchio	6	stronken
citroen	1	
zoete (rode) aardappels	5	
patentbloem		
eieren	4	
saffraan	4	gr.
koksroom	4	dl
sjalotten	3	
witte wijn		
bladerdeeg	1	pakje
ansjovis	1	kleine potje/blikje

Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten. Suggesties voor technieken en bereidingen: Stomen, Pocheren, Tartaar/marineren, Grillen, Bakken, Roken, Frituren, Pureren, Konfijten, Gratineren, Marineren, Barderen, Quiche of tartelette

Hoofdgerecht met kwartels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels	10	
meiknolletjes	3	
gedroogde abrikozen	150	gr.
knoflook	3	teentje
rijst	500	g
sjalotjes	3	
citroen	1	
soya	1	dl
appels granny smith	2	
bosuitjes	10	
appelstroop	1	dl
witte chocolade	75	gr.
kalfsfond (gereed)	1	lit
lasagna bladen (vers)	4	
tijm	1	bosje
cournichons (kleine franse zure augurkjes)	1	potje
balsamico		

Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten. Suggesties voor technieken en bereidingen: Vullen met farce, Braden, Bakken, Stomen, Pureren, Glaceren, Frituren, Pootjes konfijten, Pickles, Ravioli

Nagerecht

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
biologische aardbeien	200	gr.
rijpe witte perziken	5	
limoenen	2	
slagroom	0.5	lit
suiker	200	gr.
boter	200	gr.
bloem	200	gr.
vanille stokjes	2	
glucose	20	gr.
chocolade bonen	100	gr.
eieren	6	
prosecco	0.5	lit
munt	1	bosje
filodeeg	5	vellen
agar agar	5	gr.
gelatine	1	vel

Kies zorgvuldig jouw combinatie van ingrediënten. Suggesties voor technieken en bereidingen: (room)ijs, Sabayon, Espuma, Marineren, Coctail, Coulis, Krokant, Salade, Geleren, Deeg