

**2013 juni**

CCN Bunnik · Zomer

---

**VOORGERECHT** Krokant gebakken zwezerik met ravioli van spinazie en ricotta op gegeleerde kalfsfond

---

## Kalfsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1	kg
maïsolie	1	scheutje
tomatenpuree	70	gr.
madeira	1	dl
grof gesneden wups	250	gram
laurierblad	1	
geplette knoflookteen	1	
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
gekneusde peperkorrels	6	

Doe de kalfsbotten in een braadslede en laat ze onder toevoeging van een beetje maïsolie, rondom bruin braden in een voorverwarmde oven van 200°. Keer de botten af en toe om en schep ze na 25 minuten over in de hogedrukpan. Zet de braadslee op een rustig vuur, voeg de tomatenpuree en de madeira toe en laat een paar minuutjes rustig pruttelen. Roer aanbaksel los met een beetje water en giet de inhoud van de braadslee ook in de hogedrukpan. Voeg koud water toe tot alles onder staat en breng het geheel aan de kook, schuim af. Voeg daarna de kruiden en groenten erbij, breng aan de kook en schep van tijd tot tijd het schuim eraf. Doe de deksel op de pan en breng aan de kook. Laat de bouillon op een matig vuur minimaal 40 min trekken. Open de pan conform de instructies en giet de bouillon door een puntzeef over in een schone pan. Bekleed een schone zeef met een in koud water uitgespoelde passeerdoek en giet hier de bouillon door. Laat afkoelen en ontvet de bouillon (Geef 3 dl aan het hoofdgerecht voor de bitterbal). Laat de bouillon inkoken tot de helft om een fond te krijgen.

## Gegeleerde kalfsfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond	3,5	dl
agar agar	3	gram

Verhit de kalfsfond en voeg de agar agar toe. Giet de vloeistof uit op een vlakke plaat. Zet weg in de koelkast tot gebruik.

## Court Bouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijn gesneden wups	250	gram
tijm	1	takje
peterselie	2	takjes
laurierbladen	2	
gekneusde witte peperkorrels	1	theelepel

Doe de schoongemaakte en fijngesneden groenten en kruiden in een pan. Voeg 1,5l water toe en breng aan de kook. Laat 25 minuten trekken (niet koken). Na zeven is de court bouillon klaar voor gebruik.

## Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
court bouillon		
hartzwezerik	500	gr.
griesmeel		
boter	50	gr.

Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water. Blancheer de zwezerik enkele minuten in de court bouillon. Ontdoe hem van velletjes en vliesjes. Zet hem weg tot gebruik, afgedekt met een plat bord. Portioneer de zwezerik in plakken van 1,5 cm (Geef 100 gram van de afsnijdsels aan het hoofdgerecht). Wentel de zwezerik in de griesmeel. Klaar de boter. Bak de zwezerik krokant in geklaarde boter.

## Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem (farino di grano tenero) tipo 00	300	gr.
eieren	3	
eiwit	30	gram

Maak een kuiltje in de bloem. Voeg een klein beetje zout toe. Doe de eieren in het kuiltje, roer met een vork vanuit het midden en kneed totdat er een soepel deeg ontstaat. Laat het deeg afgedekt minimaal een halfuurtje rusten in de koelkast. Haal het deeg door de pastamachine en rol er een dun vel uit (stand 5). Steek 20 rondjes uit van 7 cm. Smeer een rondje in met wat eiwit en leg er een klein bolletje van het spinaziemengsel op. Bedek met een ander rondje (rek het eerst een klein beetje op in het midden) en druk de randen goed aan. Dek af met een folie tot gebruik. Doe de ravioli in kokend water totdat ze boven komen drijven.

## Vulling ravioli

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse hollandse spinazie	400	gram
ricotta	125	gr.
knoflook	1	teen
parmezaanse kaas	30	gr.
limoen	1	

Blancheer de spinazie en druk het vocht eruit. Pureer de spinazie samen met de ricotta, een fijngesneden teentje knoflook en de parmezaan in de keukenmachine. Rasp de limoenschil. Voeg de rasp van de limoen toe.

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	20	blaadjes
geraspte parmezaanse kaas	50	gr.

Steek een rondje van 9 cm uit de gegeleerde kalfsfond en leg dit in het midden van een rond bord. Leg hierop een ravioli van spinazie. Plaats de zwezerik op de ravioli en garneer met 2 blaadjes rucola. Strooi er wat Parmezaanse kaas overheen.

## Cornetto's

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	5	vellen
roomhoornpenen	20	

Snijd het filodeeg in een vierkantje en besmeer het met gesmolten boter. Draai het deeg 2 maal rond een roomhoornpen en zet deze pen in een tweede roomhoornpen. Hang ze in een oven-rek en bak ze 8 minuten goudbruin in een oven van 200 °C. Haal de cornetto meteen van de pen.

## Kalfstartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshaasje	100	gram
mayonaise		
tabasco		
kappertjes	1/2	el
sjalot	1/4	sjalot
bieslook	10	gram

Hak het kalfshaasje grof. Breng op smaak met wat mayonaise, tabasco, zout, peper, kappertjes, fijngesneden sjalot, en dunne ringetjes bieslook.

## Paprika-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	3	grote
glucose	60	gram
wittewijnazijn		
citroen	1	
griekse yoghurt	30	gr.
eiwit	1	

Ontdoe de paprika's van zaden en lijsten. Rooster de paprika's onder de gril of salamander. Doe ze gedurende 15 minuten in een afgesloten plastic zak en ontdoe ze daarna van de schil. Mix ze met de blender en wrijf ze door een fijne zeef tot er 250 gram paprika-coulis over blijft. Voeg de glucose (eventueel even verwarmen) toe en breng op smaak met een scheutje witte wijnazijn, citroensap en peper en zout. Voeg de Griekse yoghurt toe en giet het mengsel in de ijsmachine en voeg als de massa bijna hard is het licht geslagen eiwit toe.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cress blaadjes	1/2	bakje

Vul de cornetto met de tartaar en schep er een bolletje paprika-ijs bovenop. Versier met een blaadje cress.

**VISGERECHT** Langzaam gegaarde kabeljauwhaas met kruidenkorst, tomatencoulis, peterselie-olie en asperge

---

## Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauw	800	gr.

Verdeel de kabeljauw in 10 porties. Besprenkel de kabeljauw met wat olie. Laat langzaam garen in een voorverwarmde oven van 60°C tot een kerntemperatuur van ongeveer 50°. Haal de kabeljauw uit de oven.

## Kruidenkorst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie (plat)	1	bosje
broodkruim	150	gr.
boter	150	gr.
citroen	1	

Hak de peterselie fijn in de keukenmachine. Voeg de broodkruim, de boter en wat peper en zout en geraspte citroenschil toe. Rol het verkregen mengsel uit tussen twee vellen vetvrij papier. Bewaar tot gebruik in de vriezer. Snij er plakjes van ter grootte van de kabeljauwmoot.

## Tomatencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe vleestomaten	6	
bleekselderij	2	stengels
sjalotjes	2	
suiker	2	el
wittewijn azijn	4	el

Ontvel de tomaten ontdoe ze van pitjes. Snijd de tomaten en de bleekselderij fijn. Fruit de sjalot aan in olijfolie. Voeg de tomaat en de bleekselderij toe. Voeg de suiker en de azijn toe. Laat gedurende 10 minuten zachtjes pruttelen. Pureer het mengsel in de blender en passeer het door een zeef. Breng op smaak met peper en zout.

## Peterselie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie (plat)	1/2	bosje
olijfolie	0,5	dl

Hak de peterselie fijn in de keukenmachine. Werk de olie er al roerende onder. Breng op smaak met wat peper en zout.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	10	asperges
fijn zeezout		

Snij de onderste 2 cm van de asperges af en schil ze rondom. Kook ze gedurende 5 min in ruim water met wat zout en met de afsnijdsels van de asperges. Laat de asperges in het hete water in de pan staan.

### Afwerking kabeljauw

Kruid de kabeljauw met peper en zeezout en bedek met een plakje kruidenkorst. Plaats de kabeljauw met kruidenkorst voor enkele minuten in een oven van 200°, totdat de korst gesmolten is.

### Presentatie

Leg in het midden van een rechthoekig bord de kabeljauw. Trek daarboven een streep van de tomatencoulis, met behulp van een lepel. Leg een asperge aan de onderkant. Besprenkel de vis met wat peterselie-olie.

**HOOFDGERECHT** Kalfslende met een bitterbal, gefrituurde polenta, lentegroente en bearnaisesaus

---

## Kalfslende

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslende	1000	gr.
boter	100	gr.

Portioneer de kalfslende en zet weg tot bereiding. Voor de bereiding de stukken licht peperen en zouten. Verhit in een grillpan wat olijfolie en voeg de boter toe. Braad de kalfslende aan beide zijden kort aan. Plaats gedurende ca. 45 minuten in een voorverwarmde oven van 170° tot een kerntemperatuur 45° is bereikt. Haal het vlees uit de oven en laat het rusten onder aluminiumfolie.

## Bitterbal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	gr.
tijm	1	takje
laurier	1	blaadje
bloem	100	gr.
sjalotjes	2	
knoflook	1	teen
kalfsbouillon (van het eerste gerecht)	3	dl
zwezerik (van het eerste gerecht)	100	gr.
champignons	100	gr.
witte wijn	0,2	dl
kookroom	0,2	dl
dragonblaadjes	2	el
peterselie (platte)	2	el
eiwitten	4	
paneermeel	100	gr.
frituurolie/ossewit		

Smelt de boter met daarin de tijm en laurier. Fruit een fijngesneden teentje knoflook en de sjalotjes erbij, totdat het niet meer bruist (water uit de boter laten verdampen, anders wordt de saus taai). Verwijder de kruiden. Voeg de bloem toe. Roer een glad papje totdat er een dikke massa ontstaat en het korrelig is. Voeg de koude kalfsbouillon beetje bij beetje toe, totdat er een gladde massa ontstaat. Laat deze salpicon een paar minuten doorkoken, zodat de bloemsmak verdwijnt. Snijd de champignons fijn en snijd de zwezerik klein. Voeg de champignons en de zwezerik toe aan de salpicon. Voeg de witte wijn beetje bij beetje toe. Maak op smaak met peper en zout en voeg een beetje room toe. Voeg de fijngesneden peterselie en dragon toe. Doe de salpicon in een spuitzak en maak kleine hoopjes op een bakplaatje die is bekleed met bakpapier en zet alles in de diepvries totdat het stevig is (ca. 60 min). Rol daarna stevige balletjes van de koude salpiconhoopjes. Klop de eiwitten los. Dompel de balletjes in de bloem, daarna in het eiwit en tot slot in de paneermeel. Vries de bitterballen in tot gebruik. Frituur de bitterballen gedurende 5 minuten in olie van 180°.

## Polenta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
polenta	250	gr.
frituurolie/ossewit		

Doe de polenta in 1 liter kokend water met wat zout. Laat gedurende 10 min al roerende zachtjes koken. Giet het uit in een platte schaal. Laat opstijven in de koelkast. Snijd de polenta in kleine blokjes. Frituur de polentablokjes in olie van 180°C gedurende 4 minuten.

## Bearnaisesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	gr.
dragonazijn	0,6	dl
witte wijn	0,6	dl
witte peperkorrels, gekneusd	8	
sjalotjes, fijngesneden	2	
dragon, fijngesneden	4	el
eierdooiers	4	

Klaar de boter, door gedurende 1 minuut te verwarmen in de magnetron op de middelste stand. Giet er het witte laagje af. Doe de azijn met de witte wijn, de peperkorrels en de sjalotjes in een pan en reduceer tot 1/3. Zeef de vloeistof (gastric). Laat de gastric afkoelen en voeg daar de eidooiers onder voortdurend kloppen aan toe. Klop de saus au bain marie op tot een schuimige massa, totdat je puntjes kan trekken met de garde. Voeg eventueel zout toe. Voeg langzaam de geklaarde boter toe. Breng op smaak met de fijngesneden dragon en peper.

## Groente

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen	1	kilo
verse doperwtten	250	gr.

Dop de tuinbonen en verwijder de vliesjes. Kook de tuinboontjes samen met de doperwtjes in 5 minuten beetgaar in gezouten water. Roer een klontje boter door de groenten.

## Presentatie

Leg de kalvslende op het midden van het bord. Drapeer er een lepel bearnaisesaus boven. Leg daarop de bitterbal. Drapeer de groente aan de onderkant. Leg daaronder drie blokjes polenta naast elkaar.

## Honing-roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	7,5	dl
boerenmelk	2,5	dl
vanillestokjes	4	
eidooier	225	gram
klaverhoning	250	gram

Breng de slagroom met de melk aan de kook. Snijd de vanillestokjes in de lengte open, schraap er de vanille uit en voeg dit toe aan het roommengsel. Laat het geheel op een laag vuur trekken. Roer de eidooiers los met de honing. Klop er met een garde  $\frac{1}{4}$  van het melk-roommengsel door en meng daarna het geheel met de rest van het melk-roommengsel. Verwarm dit al roerende op een laag vuur tot 80°. Laat afkoelen en draai er ijs van in de machine.

## Rabarberjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	1500	gram
witte wijn	6	dl
kristalsuiker	140	gram
kaneelstokjes	5	kaneelstokjes

Snijd de rabarber in stukjes en was deze. Leg ze met het aanhangende vocht in een pan en voeg de wijn, de suiker en de kaneelstokjes toe. Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes doorpruttelen tot de rabarber goed gaar is (30 minuten). Verwijder de kaneelstokjes. Laat de staafmixer even door de massa draaien. Zeef de massa door een fijne zeef, niet aandrukken, want de jus moet helder blijven.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe grote aardbeien	1	kilo
poedersuiker	1	bus

Snijd de aardbeien in dunne plakjes. Bedek dakpansgewijs in het rond de borden met aardbeiplakjes. Begin 2 cm uit de rand en werk naar het midden. Giet er een lepel van de jus om de aardbeien en bepoeder het geheel rijkelijk met poedersuiker. Schep in het midden van de aardbeien een grote bol honing-roomijs.