

# 2013 november

CCN Bunnik · Herfst

---

## Wortelbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	1200	g
gelatine	4	g
slagroom	120	g
verjus (sap van onrijpe druiven)	5	g
ijsklontjes		
poedersuiker	5	g
cayennepeper		
nootmuskaat		
langoustines	4	
limoen		

Bereid dit gerecht 2 uur voor het opdienen. Mix de wortels in de sapcentrifuge. Gebruik 500 g voor de bavarois en bewaar 450 g voor de maki-sushi en 100 g voor de gembergelei. Laat 500 gram wortelsap inkoken tot je 115 g extract overhoudt. Los de geweekte gelatine op in het warme wortelextract. Klop de room tot yoghurtdikte. Voeg de verjus en poedersuiker toe aan het wortelsap. Giet de massa in een kom en zet die in ijskoud water. Spatel de opgeklopte room erdoor. Breng op smaak met zout, cayennepeper en nootmuskaat. Vul 10 bakjes tot de helft met deze wortelbavarois. Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Hak de langoustines fijn en breng ze op smaak met olijfolie, enkele druppels limoensap, zout en peper. Schep een bolletje langoustinetartaar in het bakje en vul af met wortelbavarois. Laat het geheel opstijven in de koelkast.

## Maki-sushi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
panko	50	g
sesamzaad	50	g
gevizelde gedroogde knoflook	10	g
hot spice	1	tl
five spice	1	tl
kokospoeder	20	g
kerriepoeder	1	tl
sushirijst	300	g
sushi-azijn	2	cl
noriblad van 20x20 (zeewierblad)	1	
ei	1	
frituurolie		

Meng de panko met de Oosterse kruiden. Spoel de sushirijst grondig en laat deze uitlekken. Meng de rijst met 450 g wortelsap (zie boven) in een pan. Kook 22 minuten op een laag vuur. Stort de gekookte rijst op een plaat en laat 10 minuten afkoelen onder een vochtige doek. Breng op smaak met sushi-azijn en zout. Rol de sushirijst in nori. Snijd rondjes maki-sushi van 2 cm. Haal ze door het losgeklopte eiwit en paneer ze met de pankomix. Frituur de maki-sushi goudgeel op 180 °C.

## Gembergelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gembersiroop	0.25	dl
agar agar	1	g
ganzenlever	100	g
lente-uitjes	2	
sushivinaigrette		
plakjes gemarineerde gember	4	

Breng 100 g wortelsap (zie boven) met de gembersiroop in een pan aan de kook. Voeg agar agar toe, laat 1 minuut koken en breng op smaak met zout en zwarte peper. Stort het mengsel als een dun laagje op een plaat. Laat de massa afkoelen en snijd rechthoekige plakjes. Schik er dunne plakjes ganzenlever bovenop. Snijd het wit van de lente-uitjes in fijne reepjes en breng op smaak met sushivinaigrette, zout en peper. Leg het lente-uitje en gemarineerde gember in het midden, over de gehele breedte op de ganzenlever. Rol de plakjes op en snijd ze aan beide zijden strak af met een scherp, lauwwarm mes.

**Kippenbouillon**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip/vleugels	1	kg
grove wups	200	g
takje tijm	1	
blaadje foelie	1	
laurierblaadjes	1	
kruidnagels	1	
uien	2	
gekneusde peperkorrels	6	
zout peper		
water	2	liter

Doe de gewassen en afgedroogde kip in een braadslede en laat zonder toevoegingen van vet bruinkleuren. Laat de wups even meesmoren. Doe alles in de snelkookpan en voeg 2 liter water toe. Laat op een groot vuur aan de kook komen en schuim regelmatig af. Zodra er geen schuim meer aangetroffen wordt, de kruiden toevoegen. Breng de pan onder druk en kook de bouillon in 45 minuten. Zeef de bouillon en houdt 1 dl achter. Geef de overige bouillon door aan het gerecht van de Anjouduif.

## Vulling ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poulet noir (borst)	200	g
wortel	1	
stengel bleekselderij	1	
courgette	0.5	
sjalot	1	
witte wijn	1	dl
kippenbouillon	1	dl
kookroom	1	dl
truffelolie	1	el
truffeltapenade	20	g
wontonvellen	40	
eidooiers	2	

Snijd de poulet noir in fijne blokjes. Snijdt brunoise van de groenten. Fruit de groenten en de gesnipperde sjalot aan in wat olijfolie. Doe de kip erbij en blus dit af met witte wijn en voeg de bouillon toe. Laat de massa indampen en voeg de room toe. Laat het geheel inkoken en breng het op smaak met truffelolie, truffeltapenade, peper en zout. Laat het gerecht afkoelen. Leg de wontonvellen op een snijplank en verdeel de kip hierover. Bewaar het vocht voor de presentatie. Besmeer de randen van de vellen met eidooier om ze goed te laten plakken. Dek het af met een tweede vel. Steek de ravioli uit met een ronde steker. Maak 2 ravioli's per persoon.

## Kreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	1	kg
fijne wups	250	g
witte wijn	2	dl
citroen	1	
takje tijm	1	
blaadje laurier	1	
kreeftkarkassen/koppen	2	
cognac	1	dl
tomatenpuree	1	el
kookroom	1	dl
slagroom	2	el
noilly prat	0.5	dl
pernod	0.5	dl

Maak op standaardwijze 1 l visbouillon. Laat inkoken tot 0,5 l (fond). Zweet de 200 g wups, de schil van de citroen, de tijm en de laurier aan in olijfolie. Voeg de kreeftkarkassen en de langoustineschalen van het vorige gerecht toe. Flambeer met cognac (buiten de afzuigkap!) en blus af met de witte wijn. Voeg de tomatenpuree en de halve liter visfond toe. Kook in tot 1/3. Voeg de kookroom toe en kook in tot de gewenste dikte. Zeef door een puntzeef. Monteer met de slagroom en wat klontjes koude boter. Breng op smaak met Noilly Prat en Pernod. Schuim de saus voor het opdienen op met de staafmixer.

## Afwerking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	500	g
langoustinestaartjes	20	
bieslook	0.5	bosje

Kook de ravioli gaar in water wat zout en wat olie. Bak de langoustinestaartjes in wat olijfolie. Fruit de schoon gemaakte en gesneden paddenstoelen aan in olijfolie. Verdeel de paddenstoelen over diepe borden. Dresseer hierop de ravioli's. Nappeer de kreeftensaus met een lepel langs de ravioli. Leg de gebakken langoustines eromheen. Garneer het gerecht af met fijngesneden bieslook.

## Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duiven, panklaar	5	
ganzenvet		
sjalotten	2	
gezouten spek	100	g
tak rozemarijn	1	
takjes tijm	2	
blaadje laurier	1	
een paar jeneverbessen		
famous grouse (bourbon)	100	ml
kippenfond	250	ml
wildfond (potje)	250	ml

Kook de gekregen kippebouillon van het vorige gerecht in tot 250 ml. Haal de filets van het karkas (of laat de slager dat doen), maar laat het vel zitten en houd ze apart. Snijd de boutjes er ook af. Die heb je voor dit recept niet nodig, maar je kunt ze konfijten in (ganzen)vet en apart serveren. Braad de karkassen aan in boter met de gesnipperde sjalotten en het in blokjes gesneden zoute spek. Voeg de kruiden toe als de karkassen bruin kleuren, schenk de famous grouse erbij en flambeer (buiten de afzuigkap!). Blus af met de kippenfond, laat tot een derde inkoken. Voeg de wildfond toe, laat weer tot een derde inkoken. Zeef de saus en houd hem warm.

## Kool

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spitskool	1	
verse nootmuskaat		
ijsblokjes		
sjalotjes	2	

Breng in een ruime pan water aan de kook met een schepje zout. Steek uit de buitenste bladeren rondjes van 5 cm voor de garnering en blancheer deze. Blancheer de overige fijngesneden kool kort. Giet af en koel de kool in een bak water met ijsblokjes (dan behoudt het blad zijn kleur). Stoof de koolblaadjes vlak voor het serveren nog even aan in wat boter met fijngesneden sjalot. Breng op smaak met peper, zout en een beetje nootmuskaat.

## Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (kruimig)	500	g
witte uien	2	
boter	50	g
kookroom	50	ml

Schil de aardappelen, kook ze gaar en snijd ze in stukken. Snijd twee uien in stukjes en bak die goudbruin. Prak de uien door de aardappelen. Verwarm 50 gram boter en 50 ml room en roer dit er doorheen. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.

## Maïskorrels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse suikermaïs	200	g
platte peterselie	0.5	bosje

Maak de maïskolf schoon en kook de kolf in ruim water zonder zout (dat maakt de korrel taai) in 7 minuten gaar. De maïs is gaar als de korrel zonder moeite van de kolf komt. Snijd of schraap de maïskorrels los van de kolf. Bak de korrels in een klontje boter. Voeg op het laatst wat zout en gehakte peterselie toe.

## Koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi	1	
witte wijnazijn		
grof zeezout		

Kook de koolrabi in kokend water met zout tot hij beetgaar is. Snijd er dunne plakjes van en steek daar rondjes uit met een uitsteekvormpje (diameter van 1,5 cm). Besprenkel de rondjes met wat olijfolie en witte wijnazijn en bestrooi met peper en grof zout.

## Uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	10	
boter	150	g
rodewijn azijn	1	dl

Schil de uien en snijd ze in ringen. Stoof die op zacht vuur in 150 gram boter zonder ze te laten kleuren. Doe de uien als ze helemaal gaar zijn in een blender, samen met wat peper, zout en een scheutje rodewijn-azijn en draai dit tot een gladde puree.

## Afwerking

Bak de duivenborsten op de velkant tot het vel goudbruin en krokant is. Draai de filets om en bak de andere kant kort aan. Zet ze in een voorverwarmde oven van 80°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Haal de filets uit de oven en laat ze nog 5 minuten rusten. Snijd de filets in tranches. Maak het (warme) bord mooi op met alle ingrediënten.

**Elektrische sinaasappelpartjes**

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
handsinaasappels	2	
licor 43	1	dl
suiker	50	g
sechuan button(koppert cress)	1	

Schil de sinaasappels en snijd met een scherp mesje de partjes uit de membranen en zet terzijde. Knijp het sap van de afsnijdsels uit in een steelpannetje. Voeg de Licor 43 en de suiker toe. Breng al roerend aan de kook. Laat 2 min flink inkoken. Neem de pan van de warmtebron en laat de siroop afkoelen. Schep de sinaasappelpartjes voorzichtig door de siroop en laat minstens 60 min marinieren. Snijd op het laatste moment de Sechuan Button in zeer kleine stukjes. Verdeel de gemarineerde sinaasappelpartjes over kleine bordjes en bestrooi met de Sechuan Button kruimels.

## Stoofpotje van geitenvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
boter	3	el
uien	4	
gemalen kurkuma	3	tl
gemalen gember	2	tl
gemalen kaneel	3	tl
jong geitenvlees met bot	3	kg
dadels zonder pit	250	g
vloeibare honing	2	el
zeezout		
zwarte peper		
hele blanke amandelen	6	el

Verhit de olie met de boter in de snelkookpan en fruit hierin de gesnipperde uien goudbruin. Roer de specerijen erdoor. Leg het vlees hierin en schep het specerijenmengsel erover heen zodat het vlees bedekt is. Giet er heet water bij tot het vlees bijna onderstaat en breng tegen de kook aan. Doe het deksel op de pan met en laat alles in 1,5 uur garen. Haal nu het vlees uit de pan en verwijder de botten. Het vlees laat gemakkelijk los. Snijdt het vlees in kleine stukjes en doe dit in een braadpan. Voeg de dadels toe en roer de honing erdoor. Dek de pan weer af en laat alles nog 30 minuten zeer zachtjes stoven (voeg eventueel wat kookvocht toe). Breng op smaak met zeezout en flink wat zwarte peper. Verhit een el olijfolie en wat boter in een kleine pan. Roer de amandelen erdoor en bak ze goudbruin. Hak de amandelen fijn.

## Kruidenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tuinkruiden(liefst 6 soorten waaronder peterselie en selderij)	500	g
ui	1	
worteltjes	2	
olie	1	el
blad foelie	1	
geplette peperkorrels	6	
geplette jeneverbessen	3	

Was de tuinkruiden en snij de grove stengels een paar keer door. Snij de ui en wortels in kleine stukjes. Verhit de olie in de soeppan en fruit op matig vuur de verse kruiden, ui en wortels en zorg dat het niet kleurt. Giet er 1 liter water bij en voeg de overige ingrediënten toe. Laat het geheel met deksel op de pan langzaam aan de kook komen en laat dit een uurtje trekken. Zeef hierna de bouillon door een puntzeef met een passeerdoek erin.

## Quinoa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
quinoa	300	g
kruidenbouillon	6	dl
citroen	1	

Verhit in een grote wok 3 el olie en fruit hierin de gesnipperde sjalot aan. Voeg de quinoa toe en verhit deze gedurende 1 minuut. Voeg de warme kruidenbouillon toe en breng aan de kook. Laat de quinoa in ongeveer 15 minuten gaar worden en al het vocht opnemen. Voeg zout naar smaak toe en besprenkel met citroensap.

## Auberginekroketten met feta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote aubergines	2	
bloemige aardappelen	140	g
ei	1	
feta	70	g
verse parmezaanse kaas	10	g
paneermeel	100	g
frituurolie		
platte peterselie	1	bosje

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snij de aubergines in de lengte door en wikkel deze in aluminiumfolie. Zet deze in een braadslede gedurende 30 minuten in de oven en laat ze daarna afkoelen. Schep het vruchtvlees uit de aubergines en neem niets van de zwarte schil mee. Leg het vruchtvlees in een vergiet en laat zo'n 30 minuten uitlekken. Knijp de aubergines een beetje uit, als dat nodig is. Schil en kook de aardappels. Prak ze met een vork grof. Doe de aubergine in een grote schaal en voeg de aardappel, het losgeklopte ei, feta, Parmezaanse kaas, zout en peper toe. Vermeng alles rustig met een vork: het mengsel moet vrij grof blijven. Meng er ongeveer de helft van de paneermeel door zodat het mengsel stevig in model blijft, maar nog wat vochtig is. Stort het mengsel in een kom, laat afkoelen en rol hiervan 20 kleine kroketjes. Strooi de overige paneermeel op het werkvlak en wentel de kroketjes er door zodat ze volledig bedekt zijn. Laat ze minstens 20 minuten opstijven in de koelkast. Giet een laag van 1,5 cm olie in een pan. Verhit de olie tot 180 en bak de kroketten in kleine porties tot ze rondom goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en serveer meteen.

## Presentatie

Gebruik een opmaakring en leg onderop een laagje quinoa. Doe hierop een laag van het geitenvleesstoof. Bestrooi het vlees met de amandelen en de fijngehakte peterselie. Leg aan weerszijden een kroketje.

**DESSERT** Friese broodpudding met een krokante chocoladekoker gevuld met mousse van kruidkoek

---

## Broodpudding

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fries suikerbrood	225	g
melk	1.5	dl
kookroom	1.5	dl
vanillestokje	0.5	
ei	1	
suiker	70	g
berenburg	0.5	dl

Snijd het suikerbrood in kleine blokjes. Verwarm de melk en de room en laat het opengesneden vanillestokje hierin 10 minuten trekken. Meng het melk/room/vanillemengsel met het ei, de suiker en de Berenburg en voeg het suikerbrood toe. Verdeel dit over 10 siliconen vormpjes en dek af met plasticfolie. Gaar de broodpudding in een warme oven op 110 °C. Controleer met een spies of het gaar is. Laat afkoelen en haal de pudding uit de vormpjes.

## Chocolade kokers

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocolade	50	g
glucose	125	g
siliconen-sjabloon met 4 rechthoeken		
vetvrij papier		

Smelt de chocolade au bain marie. Kook de glucose tot 160 °C, los hierin de gesmolten chocolade op en roer goed door. Giet het mengsel op vetvrij papier en laat het afkoelen. Vermaal het tot poeder in de keukenmachine. Leg het sjabloon met 4 rechthoeken op een vel bakpapier en strooi er een dun laagje poeder op en laat het op 105 °C smelten in de oven. Verwijder voorzichtig de sjabloon en rol de 4 gesmolten rechthoeken met behulp van het bakpapier over een kokervorm, bijv. de dunne houten deegrollers. Schuif de kokers er voorzichtig af voordat deze zijn afgekoeld. Leg de kokers opzij. Herhaal dit en maak één chocoladekoker per persoon.

## Mousse van kruidkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.5	dl
gelatine	3	g
kruidkoek	80	g
witte chocolade (couverture)	100	g
slagroom	175	g
eiwit	75	g
suiker	50	g

Breng de melk aan de kook en los de voorgeweekte gelatine erin op. Snijd de kruidkoek fijn en roer die door de warme melk. Smelt er voorzichtig de witte chocolade in. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel hem door het kruidkoekmengsel. Klop het eiwit op met 50 g suiker en voeg het voorzichtig toe. Schep de mousse in een spuitzak.

## Tuile

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	30	g
bloem	30	g
poedersuiker	30	g
eiwit	1	
silpat		

Smelt de boter. Haal de pan van het vuur en roer er de bloem en de poedersuiker door. Spatel er het stijfgeslagen eiwit door. Laat het deeg een kwartiertje rusten. Verwarm de oven voor op 200 °C. Doe het deeg in een spuitfles en spuit 10 dunne strepen in de lengte op een of twee silpats. Plaats deze 5 minuten in de voorverwarmde oven. Haal ze uit de oven en vouw de uiteinden van de silpat naar elkaar toe, maar niet helemaal dubbel, waardoor de tuille in een krul komt. Laat de tuilekrul afkoelen.

## Presentatie

Plaats een tuilekrul rechtop in het midden van het bord en schik de suikerbroodpudding hierop. Vul de krokante chocoladekoker met de mousse en zet die op de pudding.