

2014 januari

CCN Bunnik · Winter

Praline van eendenpaté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitjes	30	g
peperkoek	100	g
rozijnen	75	g
eendenpaté	200	g
rode port	1	dl
suiker	100	g
steranijs	1	
pipetjes	10	
notenolie	1	dl
plakken tramazonebrood	2	

Rooster de pijnboompitjes kort in een hete koekenpan en laat afkoelen. Hak in de keukenmachine de peperkoek, rozijnen en pijnboompitjes tot een kruimelig geheel. Draai bolletjes van de paté, paneer deze met het mengsel van de peperkoek en rol deze tot mooie balletjes. Zet de pralines koel weg. Doe de port, suiker en de steranijs in een pan en kook deze in tot een stroperige vloeistof. Laat de vloeistof afkoelen (zet in een bak met ijskoud water en blijf roeren tot de vloeistof is afgekoeld, zo blijft de vloeistof vloeibaar) en vul de pipetjes met de portsiroop. Doe dit door de bovenkant helemaal in te knijpen, en het pipetje in de vloeistof te zetten. Het pipetje wordt nu vanzelf volgezogen. Meng in een kommetje een paar el notenolie met peper en zout. Smeer het tramazonebrood met een kwastje in met dit mengsel. Snij het brood m.b.v. een pizzasnijder in repen van 1 centimeter breed en plak steeds twee repen met de uiteinden met een beetje water aan elkaar. Maak op deze manier de benodigde hoeveelheid ringen van brood (zie foto presentatie) en een paar extra voor het geval het brood breekt. Bak het brood in een voorverwarmde oven van 190°C krokant. Laat afkoelen.

Toastje met hertencarpaccio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hertenfilet in plakjes	200	g
plakken tramazonebrood	2	
notenolie		
truffelmayonaise	40	g
zakje gemengde sla	1	
kwarteleitjes	10	
poffertjespan		

Rol de plakjes hertenfilet op en snij in dunne reepjes. Snij de sla iets fijner. Snij het brood in vierkantjes en smeer in met een mengsel van notenolie, peper en zout. Bak het brood goudbruin in een voorverwarmde oven van 190°C (of in een koekenpan) en laat afkoelen. Besmeer vlak voor het opdienen het toastje met wat truffelmayonaise. Beleg met een plukje sla en de reepjes hertenfilet. Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan en leg het eitje er bovenop.

Cappuccino van bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentje knoflook	1	
sjalotje	1	
gemengde paddenstoelen	200	g
wildbouillon	2	dl
koksroom	4	dl

Hak de knoflook en het sjalotje fijn en zet aan in een beetje olie. Bak de schoongemaakte bospaddenstoelen een paar minuten mee en blus af met de wildbouillon. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken, pureer het geheel dan met de staafmixer en zeef het. Voeg de room toe en laat het nog even doorkoken. Maak op smaak met peper en zout. Schuim vlak voor het opdienen de soep op met de staafmixer en vul de glaasjes met de cappuccino.

Bouillon van zeeduivel met ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene olijven zonder pit	10	
zwarte olijven zonder pit	10	
zeeduivelfilet	600	g
visgraten	1	kg
fijne wups	500	g
witte wijn	2	dl
teentjes knoflook, gekneusd	2	
takjes tijm	2	
laurierblaadje	1	
visfond (potje)	2	dl
tomaten	2	
ui	1	
courgette	0,5	
winterwortel	0,5	
venkelknol	0,5	
kastanjechampignons	6	
blikje tomatenpuree	1	
blaadjes basilicum	10	

Portioneer de visfilet in 10 mooie porties. Bewaar de afsnijdsels. Maak een fumet door de visgraten en afsnijdsels aan te kleuren in de olie samen met de wups. Blus af met 1 dl. witte wijn. Voeg de knoflook en de kruiden toe en zet alles onder water. Laat lichtjes koken gedurende ongeveer 30 minuten. Schuim regelmatig af. Passeer het geheel door een zeef en breng op smaak. Vlak voor het uitserveren: Doe 4 dl. olie in een lage bakpan en leg de visfilets hierin. Bestrooi met peper en zout en giet hier 1 dl. witte wijn en 2 dl. visfond bij. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur dan laag en bedek de pan met aluminiumfolie. Laat de zeeduivel gedurende 3 minuten pocheren, net onder het kookpunt. Schep de vis uit de pan en hou warm in een lauwe oven. Zeef het kookvocht en voeg dit bij de bouillon. Ontvel de tomaten, ontdoe ze van pitjes en snij de tomaat in brunoise. Snij de ui fijn. Snij de courgette, venkel, wortel en paddenstoelen in brunoise. Stoof de ui aan in wat olijfolie en voeg de brunoise van courgette, paddenstoelen, venkel, wortel en tomaat toe. Laat zachtjes koken. Maak het geheel af met 2 theelepels tomatenpuree en een weinig boter en breng verder op smaak. Maak 3 kleine quenelles van de ratatouille en schik ze op een diep bord. Leg hiertussen de zeeduivel, en giet de bouillon er omheen. Werk af met wat reepjes basilicum en het olijvenkruid.

Ravioli met pompoen, amaretti en salieboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem van harde tarwe (type 00)	500	g
eieren	5	
olijfolie	1	el
oranje bolpompoen	1	
sjalotjes	2	
parmezaanse kaas (geraspt)	100	g
ricotta	125	g
amaretti-koekjes	6	
fijn zeezout		
zwarte peper		
nootmuskaat		
takjes salie, inclusief de steeltjes	6	
teentjes knoflook	2	
ongezouten boter	150	gram
parmezaanse kaas	50	gr.

Maak een raviolideeg van de bloem, eieren en een scheutje olijfolie. Wikkel het in plasticfolie en laat het een uurtje in de koelkast rusten. Schil de pompoen, verwijder de zaden en snijd hem in blokjes. Snij de sjalotten fijn en fruit 5 minuten in wat olijfolie tot ze glazig zijn. Voeg de pompoenblokjes toe en bestrooi met peper en zout. Stoof met een deksel op de pan de pompoen in ca 30 minuten gaar. Voeg indien nodig wat vocht toe. Als de pompoen zacht is, laat het dan iets afkoelen en pureer vervolgens in de keukenmachine of met een staafmixer. Meng de ricotta en de Parmezaanse kaas door de pompoenpuree. Verpulver de 6 amaretti-koekjes en meng ze door de puree. Breng op smaak met zwarte peper, zeezout en wat nootmuskaat. Verdeel het deeg in vijf gelijke stukken. Rol het deeg in de pastamachine op de ruimste stand (1), vouw in drieën en haal het nogmaals door de pastamachine. Herhaal dit 5 maal. Doe dit daarna in steeds dichtere stand en eindig met stand 5. Maak de plakken niet langer dan 40 cm en leg ze op een schone theedoek waarop wat bloem is gestrooid. Bestrooi het werkvlak met wat bloem en leg hierop een lange plak deeg. Schep hierop steeds om de 5 cm een beetje vulling. Bevochtig om de hoopjes vulling heen het deeg met een kwastje met wat water. Leg een volgende lange plak deeg hierboven op en druk de overtollig lucht weg. Vorm ravioli 's door gebruik te maken van een stempel. Maak op deze wijze 30 ravioli 's. Leg de ravioli 's op een met een schone theedoek bekleed dienblad. Strooi (om plakken te voorkomen) eerst wat bloem op de theedoek. Bestrooi ook de ravioli's licht met wat bloem. Zet ze tot gebruik onafgedekt in de koelkast. Pluk de salieblaadjes van de steeltjes en leg ze opzij. Hak de knoflook grof. Doe de boter in een pannetje samen met de steeltjes en de knoflook en laat de boter langzaam smelten. Zet het vuur wat hoger tot de boter bruin begint te kleuren. Neem de pan van het vuur en laat de boter nog 1 minuut staan. Schenk de boter langzaam door een fijne zeef boven een schone pan, zodat de vaste bestanddelen achterblijven. Snijd de salieblaadjes in zo dun mogelijk reepjes. Neem de pan van het vuur en voeg de fijngesneden salieblaadjes toe. Verwarm grote diepe borden. Rasp de Parmezaanse kaas in grove krullen. Kook de ravioli's in een grote pan met licht gezouten water en kook ze in ruim 10 minuten beetgaar. Voeg om de gaarheid te checken een stukje overgebleven

pastadeeg toe aan het kookvocht. Giet de ravioli af, doe terug in de pan en schenk er wat olijfolie over (voor de glans). Dien direct op! Schep 3 ravioli's in het midden van het bord en druppel er ruim salieboter over. Verkrumel de amaretti-koekjes en strooi dit kruim over de ravioli's. Werk af met wat krullen van de Parmezaanse kaas.

HOOFDGERECHT Gesmoorde kalfswang met een rucolastamppotje en aardappelspaghetti

Gesmoorde kalfswang met een rucolastamppotje en aardappelspaghetti

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1,5	kg
kalfsschenkel met vlees	200	g
grove wups	200	g
tijm	1	tl
gekneusde peperkorrels	5	
laurierblaadje	1	
bosje peterselie	0,5	
kalfswangen (à ca 100 g)	10	
sjalotjes	4	
knoflooktenen	2	
bloem		
grove mosterd	2	el
takjes rozemarijn	4	
takjes tijm	4	
kalfsbouillon	1	lit
sjalotje	1	
teentje knoflook	1	
rucola	100	g
aardappelen	1	kg
melk		
boter		
grote vastkokende aardappels	4	
zeezout		

Braad de botten samen met de schenkel aan in een braadslee op het vuur. Doe de botten en de schenkel samen met 1,5 liter water en met de overige ingrediënten over in de hogedrukpan en breng het geheel aan de kook. Sluit de hogedrukpan en zet de pan op hoog vuur totdat de tweede ring op het ventiel zichtbaar is. Laat 45 minuten trekken. Zeef de bouillon en ontvet met keukenpapier. Verwijder de vellen en het overtollig vet van de kalfswangen. Snij de sjalotjes en knoflook in grove stukken. Bestrooi het vlees met zout en peper en haal door de bloem. Zet de snelkookpan op een niet te hoog vuur, doe er een scheut olijfolie bij bak de wangen aan beide kanten mooi bruin. Neem de wangen uit de pan. Braad in de snelkookpan de sjalotjes en de knoflook kort aan en voeg de mosterd, rozemarijn en tijm toe. Leg hierop de stukken vlees en voeg de kalfsbouillon toe (vlees moet helemaal onder staan). Sluit de snelkookpan en laat alles op een niet te hoog vuur 45 minuten pruttelen. Haal, als het vlees gaar is, een paar soeplepels bouillon uit de pan en laat dit inkoken tot een gebonden kalfsjus. Haal het vlees, als het gaar is, er vlak voor het opdienen voorzichtig uit. Braad het vlees nog even kort en op een hoog vuur aan, zodat er een mooi korstje ontstaat. Snij het sjalotje en de knoflook zeer fijn en smoor zachtjes in een klontje boter tot de sjalot glazig is. Snij de rucola een beetje fijn en verwijder de harde steeltjes. Houd enkele blaadjes opzij voor de garnering. Kook de aardappelen in 20 min. gaar en stamp ze evt. met wat melk of boter tot een puree. Voeg het mengsel van sjalot/knoflook/tomaat toe en meng er

vervolgens de rucola door tot een smeūige puree en houd warm. Schil de aardappels en dep ze goed droog. Maak met behulp van de Spirelli-snijmachine mooie spaghettislierten. Maak van de slierten 10 mooie bergjes. Frituur de bergjes per 2 à 3 porties tegelijk één minuut op 180°C. Frituur vlak voor het opdienen nogmaals op 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en zout lichtjes met zeezout. Plaats een ring op het bord. Doe hierin een schep rucolastamppot en druk aan. Leg op de stamppot een stukje kalfswang. Leg daarop een plukje aardappelspaghetti. Druppel wat kalfsjus rondom het torentje en garneer met de blaadjes rucola.

Blauwschimmelkaassouffletjes met druivensiroop op vijgen-walnoot brioche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lauwe melk	120	ml
gedroogde gist	6	tl
bloem + wat extra	300	g
suiker en 4 tl suiker	2	el
zout	2	tl
ei (op kamertemperatuur)	1	
roomboter	125	g
gedroogde vijgen	100	g
gepelde walnoten	75	g
ongezouten roomboter	3	el
walnoten	50	g
volle melk	125	ml
bloem	2	el
eieren	2	
blauwschimmelkaas	100	g
witte druivensap	500	ml
droge witte wijn (bijvoorbeeld riesling)	250	ml

Zorg dat de melk lauw warm is. Voeg de gist en 4 tl. suiker bij de melk, roer het door en zet weg. Het mengsel begint vanzelf te borrelen. Doe de bloem, 2 el suiker, het zout en het ei in de mengkom van de keukenmachine. Voeg het gistmengsel toe en kneed tot een soepel deeg. Voeg nu beetje bij beetje de zachte boter toe. Hak de gedroogde vijgen en de walnoten heel fijn en meng door het deeg. Het deeg is klaar als het licht plakkerig aanvoelt en het zich tot een bol vormt in de machine. Als je een bolletje deeg uit elkaar trekt, moet er een soort 'kauwgomeffect' ontstaan. Kneed het deeg nog even na met de hand. Vet een kom in met olie, keer het deeg hierin om en laat het ongeveer 45 minuten rijzen onder een natte theedoek. Het deeg moet zich in volume verdubbelen. Haal het deeg uit de kom en druk de lucht eruit. Maak er een langwerpige vorm van. Vet een cakeblik in met boter en leg het deeg hierin. Dek het cakeblik af met een natte theedoek en laat het deeg weer 45 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180°C. Bak de brioche in ongeveer 25 minuten af. Laat het afkoelen op een rooster. Verwarm de oven voor op 200°C. Smelt 1 el boter in de magnetron en kwast 10 stenen rammequins hiermee in. Hak de walnoten zeer fijn en strooi er wat van in een vormpje, leg er een hand op en schud even, zodat de wand ermee bekleed is. Schud de overtollige walnoten in een volgend vormpje en ga zo door. Breng de melk met 2 el boter aan de kook in een sauspan. Klop de bloem erdoor en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Neem de pan van het vuur, klop de saus 1 minuut stevig door en klop het dan bij twee eierdooiers in een grote schaal. Klop in een vetvrije kom met de mixer twee eiwitten tot stijve pieken. Roer de helft van de verkruimelde kaas door het dooierbloemmengsel en spatel er eerst 1/3 van het eiwitschuim door. Spatel voorzichtig de rest van het eiwitschuim door. Verdeel het beslag over de rammequins (laat de bovenranden vrij, dus vullen tot de helft) en zet ze in een braadslede op een rooster in het midden van de oven. Schenk kokend heet water in de slede tot iets onder de rand van de vormpjes en bak de souffletjes ongeveer 30 minuten tot ze mooi bruin en

gerezen zijn. Neem ze uit het waterbad en laat ze in de vormpjes 5 minuten op een rek afkoelen. Kook het druivensap met de wijn in een sausspannetje op matig vuur circa 30 min tot het stroperig is en tot ongeveer 125 ml is ingekookt. Laat afkoelen door het pannetje in koud water te zetten en voortdurend te blijven roeren. Snij mooie plakken van de brioche. Verdeel de brioche over de borden en druppel er wat druivensiroop over en naast. Zet naast de brioche een souffle-bakje, verkruimel de overige kaas erover en serveer direct.

In limoncello gepocheerde peer, perenijs en schuim van peer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stevige dessertperen met steel (bijvoorbeeld williams)	11	
limoncello	200	ml
suiker	250	gr.
volle melk	100	ml
citroen	1	
fijne kristalsuiker	130	g
perencoulis	8	el
slagroom	200	ml
perenlikeur	4	el
kookvocht van de gepocheerde peren	2	dl
blaadjes gelatine	2	
honingcress		

Pers de citroen uit en trek dunne reepjes citroenschil met een zesteur. Neem een pan waarin de peren precies naast elkaar passen en vul deze met 1 liter water. Voeg de suiker, de limoncello, het citroensap en de reepjes citroenschil toe en laat op een laag vuur de suiker oplossen. Schil de peren zorgvuldig zodat de vorm behouden blijft. Snij zo nodig van de onderkant een stukje van de peer af, zodat deze rechtop kan blijven staan. Doe de peren in de pan met het vocht (1 peer extra om op gaarheid te controleren) en voeg eventueel extra water toe tot de peren onder staan. Draai het vuur laag en pocheer de peren 12 minuten, of tot ze gaar zijn (hangt af van de rijpheid van de peren). Schep de peren met een schuimspaan uit de pan en laat afkoelen. Laat het stovvocht op een hoog vuur iets inkoken. Neem 2 dl. van het kookvocht eruit (gebruik je voor de perengelei) en kook de rest in tot een siroop. Steek uit de extra peer (die je hebt gebruikt om te testen of de peer gaar was) hele kleine bolletjes (pareltjes) en zet deze koel weg. Verwarm de melk op een matig vuur en voeg het sap van een citroen en de suiker toe. Blijf roeren tot de suiker is opgelost, neem het pannetje van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Roer de perencoulis door de afgekoelde melk. Klop de slagroom stijf en spatel door het perenmengsel. Draai hier ijs van in de ijsmachine en bewaar in de vriezer. Pers de citroen uit en zeef het sap. Sla de slagroom stijf. Roer de coulis, een scheutje likeur en het sap van de citroen door elkaar en spatel de stijfgeslagen slagroom erdoor. Proef of het zoet genoeg is. Breng over in de kist en plaats er 1 patroon in. Zet koel weg. Zeef het kookvocht van de peren en verwarm licht. Los twee blaadjes gelatine op in koud water. Knijp de gelatine uit, los op in het warme perenvocht en stort op een plateau. Laat opstijven in de koelkast. Snij de gelei in hele kleine blokjes. Plaats in het midden op het bord een gepocheerde peer. Spreng hier een beetje siroop over. Plaats naast de peer een bolletje ijs. Plaats aan de andere kant een bergje perengelei. Schud de kist stevig voor gebruik, vul glaasjes met het perenschuim en plaats ze naast de perengelei. Naast het ijs een heel klein lepeltje perencoulis. Garneer met de perenpareltjes en een beetje honingcress.