

2014 februari

CCN Bunnik · Winter

ZALM/SPINAZIEROL

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse spinazie	300	gram
eieren	4	
parmezaanse kaas, fijn geraspt	50	gram
zalmfilet	150	gram
blokjes gerookte zalm	100	g
tomaten (pommodori)	2	
bieslook	0.5	bosje
dille	0.5	bosje
crème fraiche	0.5	dl
gelatine	4	blok
zachte magere kaas	200	gram
bakpapier		
balsamico azijn	2	el
olijfolie		
mosterd	0.5	el
gembersiroop	2	el
pijnboompitten	2	el
rucola	100	g

Bekleed een rechthoekige bakplaat met opstaande rand (minstens 20 x 30 cm) met vetvrij bakpapier en vet dit in met wat olie. Maak de spinazie schoon en wok deze gaar. Giet goed af en knijp het resterende vocht er zoveel mogelijk uit. Hak de spinazie fijn. Splits de eieren. Meng de spinazie met de eidooiers en de geraspte kaas en breng op smaak met zout en peper. Klop in een grote, vetvrije kom de eiwitten stijf. Spatel ze in het spinaziemengsel met behulp van een grote metalen lepel. Giet het mengsel in de bakplaat met bakpapier en verspreid het goed tot in de hoeken. Bak het spinaziemengsel in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 10 – 12 minuten goudbruin. Bak ondertussen ook de zalmfilet gedurende 8- 10 minuten. Keer het spinaziemengsel op een groot vel vetvrij bakpapier en laat afkoelen. Laat ook de zalm, bedekt met een stukje aluminiumfolie, afkoelen en verdeel deze vervolgens in vlokken. Meng er de blokjes gerookte zalm doorheen. Ontpit de tomaten en snijd in brunoise. Hak de dille en bieslook fijn. Verwarm de crème fraiche en los de voorgeweekte gelatine er in op. Klop de magere kaas tot een glad mengsel en meng met de crème fraiche, zalmvlokken en -blokjes, tomaten en 2 el fijngehakte dille en bieslook. Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper. Verspreid over de spinazieplak en rol het geheel op. Zet koud weg (eerst een poosje in de diepvries dan in de koelkast) tot het serveermoment. Maak een dressing van balsamico azijn, olijfolie en mosterd. Zoet eventueel de dressing (naar smaak) met iets gembersiroop. Bak de pijnboompitten bruin. Verdeel wat rucola over bordjes, besprenkel met dressing. Snijd de rol in plakjes en verdeel die over de borden. Werk af met een takje dille. Doe er wat pijnboompitten omheen.

VISGERECHT JACOBSSOSSELEN OP EEN CRÈME VAN GEBAKKEN AARDAPPEL, EEN PLAKJE
SNIJBONENPUREE, DUXELLES VAN CHAMPIGNONS EN SNIJBONENJUS

JACOBSSOSSELEN OP EEN CRÈME VAN GEBAKKEN AARDAPPEL, EEN PLAKJE SNIJBONENPUREE, DUXELLES VAN CHAMPIGNONS EN SNIJBONENJUS

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	300	gr.
knoflookteentjes	2	
sjalotje	1	
boter	50	g
paneermeel		
nootmuskaat		
aardappelen	150	gr.
maïsolie	0.15	dl
gevogeltefond (potje)	1	dl
kookroom	0.5	dl
tabasco		
sjalot	1	
platte peterselie	0.25	bosje
kastanje champignons	100	gr.
basilicum pesto	5	gr.
hazelnootolie	0.05	dl
tuttifrutti	150	gr.
witte wijn	1.5	dl
suiker	0.5	el
coquilles	15	
zwarte forelleneitjes	75	gr.

Snijbonenpuree en -jus: Kook de snijbonen tot beetgaar. Pureer ze in de keukenmachine met wat kookvocht. Doe de puree in een zeef en druk vocht eruit. Dit is de basis voor de snijbonenjus. De vaste massa bewaren. Pel de knoflookteentjes en hak ze fijn. Snijd de sjalot heel fijn. Sauteer de knoflook en de sjalotknippers in een koekenpan met een klontje boter. Doe als dit zacht is de vaste snijbonenmassa erbij en gaar nog heel even. Doe deze massa in een schaal en voeg wat paneermeel toe om een stevige massa te krijgen. Prak nog een klontje boter erdoor voor de binding en maak op smaak af met peper, zout en nootmuskaat. Laat afkoelen in de koelkast. Maak van de gekoelde puree 30 ronde schijfjes met een diameter zodanig dat ze mooi op de coquilles passen. Koel ze weer en bak voor het uitserveren deze schijfjes in een op 160 graden voorverwarmde oven op tot ze net iets kleur krijgen. Monteer het snijbonenvocht met olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Crème van gebakken aardappel: Schil de aardappelen en snijd in plakken van 2 mm dik, bak ze in een brede pan krokant bruin in maïsolie. Maak de beurre noisette door de boter te verhitten, het schuim er grotendeels af te scheppen, dan verder te verhitten tot 160 graden. De boter moet dan bruinig worden en nootachtig ruiken. Verwarm 15 gr beurre noisette, de gevogeltefond en room tot 85°C. Voeg de aardappelen toe, laat ze 30 minuten trekken op die temperatuur en blender ze fijn. Druk door een fijne zeef en breng op smaak met zout en een druppel tabasco. Duxelles van champignons: Snijd de sjalot in knippers. Hak de peterselie fijn. Snijd de champignons in

fijne brunoise. Stoof de sjalot en de brunoise van champignons in de boter en laat het vocht verdampen. Meng de peterselie, de pesto en de hazelnootolie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Tuttifrutti: Kook de tuttifrutti gaar in de wijn met wat suiker. Laat uitlekken en blender fijn. Druk door een fijne zeef. Coquilles: Snijd de coquilles horizontaal middendoor. Bestrooi licht met zout en peper. Bak ze in boter op niet te hoog vuur gaar. Presentatie: Maak op een warm bord een spiegel van de aardappelcrème. Leg daarop 3 schijfjes van de gebakken snijbonenpuree. Leg daarop een halve coquille. Leg op de coquille wat viseitjes. Leg op het bord naast de spiegel van aardappel een quenelle van de champignons. Leg er ook een schepje tuttifrutti bij. Nappeer wat snijbonenjus rondom.

RUNDERTARTAAR MET DRAGONCRÈME

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	600	g
olijfolie	3	el
dragon	1	bos
sjalot	1	
knoflook	1	teen
kippenfond (potje)	1	dl
witte balsamico azijn	35	cc
druivenpitolie	150	ml
jeneverbessen	8	g
karwijzaad	3	g
mierikswortel (2 cm)	1	stuk
baby-spinazie	100	g
fries roggebrood	20	g
boter		
ijsblokjes		
rechthoekige steker		

Tartaar: Ontvries de ossenhaas en schraap in de lengte met een scherp mes de vezels los. Hak met een mes tot tartaar. Probeer nog wat structuur in het vlees te houden en niet te fijn te hakken. Doe het over in een bekken en roer er wat olijfolie door. Zet afgedekt in de koeling tot gebruik. Dragoncrème: Pluk de blaadjes dragon van de takjes en spoel ze schoon. Snij de sjalot in stukjes. Doe de dragon en sjalot in de Magimix en draai helemaal fijn. Kook de kippenfond in tot 50 cc. Voeg azijn en de ingekookte kippenfond toe en meng goed. Voeg heel langzaam de olie toe tot een dikke crème ontstaat. Bewaar op kamertemperatuur. Jeneverbespoeder: Rooster de jeneverbessen en karwijzaad in een droge pan tot de aroma's los komen. Maal of vijzel daarna tot een grof poeder. Garnering: Schil de mierikswortel en rasp fijn met de Microplane. Snijd de sjalot in fijne ringen en haal de ringen los. Was de spinazie, haal de steeltjes van de blaadjes en week ze in ijswater om krokant te laten worden. Verkruiemel het roggebrood en bak het krokant in wat boter. Presentatie: Vorm een rechthoek van de tartaar tegen de kant van een groot bord. Verdeel het roggebrood, de mierikswortel en de sjalotringen over de tartaar. Leg de spinazieblaadjes daarop en bestrijk deze met iets olijfolie opdat ze mooi gaan glimmen. Leg een lepel dragoncrème op het bord en smeer dit uit met een spatel of rechte pannenlikker. Strooi wat jeneverbespoeder op het bord.

YOGHURTPARFAIT MET ERWTJES, BLEEKSELDERIJ EN MUNTOLIE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
halfvolle yoghurt	0.75	l
slagroom	2	dl
gepasteuriseerde eierdooiers	35	g
suiker	25	
volle yoghurt	150	g
zout	0.5	g
smalle patéblikken met vlakke bodem	2	
water	80	g
citroensap	14	g
bleekselderij	1	stengel
jonge erwten	70	g
sugarsnaps	70	g
muntblaadjes	15	
kervelblaadjes	20	
vacuümzak		
ijsblokjes		
zonnebloemolie	1	dl
pernod	0.5	dl
affilla cress	2	bakjes

Wei: Doe de yoghurt in een kaasdoek en laat uitlekken in de koeling. Vang het vocht (de wei) op. Laat tot laatste moment in de koeling. **Yoghurtparfait:** Klop de slagroom lobbige. Klop de dooiers, suiker en zout schuimig en meng de yoghurt erdoor. Meng de slagroom erdoor en doe over in een rechthoekige vorm zodat er een laag van minstens 2 cm ontstaat. (Gebruik hiervoor 2 smalle patéblikken met vlakke bodem). Laat opvriezen en snij de parfait in vierkanten van 5 cm en doe terug in de vriezer tot gebruik. **Siroop:** Breng suiker en water aan de kook en roer het citroensap erdoor. Laat afkoelen. **Groenten:** Snijd de bleekselderij in dunne plakjes. Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water en doe direct over in ijswater, zodat ze beetbaar zijn. Dep de groenten droog, snijd de sugarsnaps in 2-en of 3-en en meng de kruiden erdoor. Doe ze samen met de suikersiroop in een vacuümzak en laat ze 15 minuten onder vacuüm trekken. **Muntolie:** Blancheer de muntblaadjes kort, doe ze over in ijswater en knijp het water eruit. Dep droog en doe samen met de olie in een pannetje. Verwarm tot 60° en laat ze 15 minuten op die temperatuur trekken. Doe over in de Magimix en draai er een gladde donkergroene puree van en zeef het. Maak op smaak met wat Pernod. **Presentatie:** Werk snel: Plaats een vierkant yoghurtparfait midden op een koud rond soepbord. Leg de groenten hierop. Doe 1 eetlepel wei rondom de parfait. Daarna 1 eetlepel muntolie over de wei. Decoreer met enkele plukjes Affilla cress.

HOOFDGERECHT GEVULDE FAZANTENBORST MET ZUURKOOL, APPEL, CALVADOSSAUS EN EEN ZUURKOOLKROKETJE

GEVULDE FAZANTENBORST MET ZUURKOOL, APPEL, CALVADOSSAUS EN EEN ZUURKOOLKROKETJE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fazanten (hennen), panklaar	5	
ganzenvet	100	gr.
cognac	2	el
grove wups	250	g
witte wijn	2	dl
tijm	2	takjes
appelsap	2.5	dl
kookroom	1.5	dl
calvados	1.5	dl
eendenlever (20 g)	10	plakjes
naald en draad		
pancetta	20	lange plakjes
vacuümzak		
zuurkool	1	kg
uien	2	
rozijnen	100	g
aardappelen, kruimig	400	gr.
spekjes	75	g
boter		
bloem		
eieren	3	
panko	200	gr.
arachideolie voor het frituren		
elstar	5	friszure appelen
brander		

Vorbereiding: Snijd de borsten, de vleugeltjes en de pootjes van de fazant af. Laat het vel op de borsten zitten. Zet de pootjes aan in ganzenvet en smoor ze zo lang mogelijk gaar op laag vuur. Saus: Maak de karkassen van de 5 fazanten klein. Zet de karkassen en vleugeltjes aan in hete olie. Blus af met cognac. Doe de groente erbij, laat even smoren en doe er dan de witte wijn, tijm, de appelsap en wat water bij. Laat in de hogedrukpan 60 min. trekken. Zeef de bouillon, laat tot 0,5 l inkoken. Doe de calvados en de room erbij en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng zo nodig op smaak met peper en zout. Fazant: Doe wat peper en zout op de plakjes lever. Snijd de fazantenborsten in en vul ze elk met een plakje lever. Naai de borsten dicht. Kruid de borsten met wat peper en zout en omwikkel ze met plakjes pancetta. Vacumeer de borsten. Gaar ze ze door ze in een waterbad van 62 graden te leggen gedurende 1,5 uur. Zuurkool: Spoel de zuurkool eenmaal onder stromend water en knijp het vocht er goed uit. Snipper de uien. Doe de zuurkool en uien in een pan en voeg hierbij de wijn en het appelsap. Kruid met wat zout en peper. Kook de zuurkool zachtjes gaar in ongeveer 30 à 40 min. Week de rozijnen in wat calvados en meng ze daarna door 300 gr van de zuurkool. De

overige zuurkool (600 gram) is voor de kroketten. Houd warm. Zuurkoolkroketjes: Kook de aardappelen gaar, giet ze af en maak aardappelpuree van. Meng er ook 1 ei door. Breng de puree op smaak met boter, peper en zout. Snijd de 600 gram zuurkool met een groot mes klein zodat deze niet meer zo draderig is. Meng de zuurkool door de aardappelpuree. Bak ondertussen de spekjes krokant en laat deze op een zeefje uitlekken. Maal de uitgelekte spekjes in een keukenmachine tot gruis. Meng ook het gruis door de puree. Spuit met behulp van een spuitzak lange worsten van ongeveer 1,5 centimeter doorsnede op een plateau. Snijd deze worsten vervolgens in 10 kroketjes van ongeveer 4 centimeter lang. Rol de kroketjes eerst door de bloem, dan door de twee losgeklopte eieren en daarna door de panko. Zorg dat er overal panko op de kroketjes zit. Rol ze hierna nog een keer door het ei en de panko. Rol de kroketjes na. De kroketjes kunnen nu gefrituurd worden op 180°C. Appels: Verwijder het klokhuis van de appels m.b.v. een appelboor en schil ze. Snijd ze vervolgens in 30 niet te dikke plakken. Bak ze a la minute in boter in 1 min. rondom goudbruin en beetgaar. Afwerking Fazant: Haal de fazantenborsten uit de verpakking. Maak de buitenkant knapperig m.b.v. een brander (wie dat niet aandurft, gebruik de grill of de koekenpan). Presentatie: Leg in het midden van het bord wat zuurkool. Snijd de borsten in niet te dunne plakjes. Leg op de zuurkool 3 appelschijfjes, leg de plakjes fazantenborst erop. Leg er een kroketje en een gekonfijt pootje naast. Bedruppel de plakjes vlees met de saus en de rest van de saus er omheen.

TAARTJE VAN SINAASAPPEL EN GRAPEFRUIT MET GELEI VAN GRAND MARNIER, EEN VRUCHTENTUILE EN SINAASAPPELSAUS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	175	g
eidooiers (10 stuks)	350	g
gelatine	9	blaadjes
grand marnier	1.75	dl
slagroom	7.5	dl
jus d'orange	10	dl
jasmijntheeblaadjes	20	g
verse dragonblaadjes	6	g
rode grapefruits	6	
bloem	50	g
boter	50	g
dragon	40	blaadjes

Bodem: Los de suiker al roerende au bain marie op in de eidooier en klop koud. Los de gelatine op in de Grand Marnier. Spatel de lobbige geslagen room en dan de Grand Marnier door het eimengsel. Bekleed 10 ringen van 10 cm met plasticfolie en stort de massa daarin. Zet koel weg: eerst een poosje in de diepvries, daarna in de koelkast. **Citrusvruchten in gelei:** Verwarm de jus d'orange, voeg de theeblaadjes toe en laat 10 minuten trekken. Zeef en voeg de suiker toe. Week de gelatine in koud water en los de gelatine op in de opgewarmde Grand Marnier en roer de gesneden dragon en de jus d'orange erdoor. Snijd ontvelde partjes uit de grapefruits en de sinaasappels. Leg de partjes naast elkaar op een bord en giet de helft van het warme mengsel over de grapefruit- en sinaasappelpartjes en laat 15 minuten zonder afkoelen marineren. Stort de bodem uit de ringen, verwijder het folie en zet de ring weer over de bodem. Rangschik de partjes op de bodem in de vormen en nappeer met andere helft van de gelei. Laat weer goed koelen. **Citrusvruchtentuille:** Spatel de suiker en bloem door de gesmolten boter en voeg de jus d'orange toe. Rol het deeg dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat afkoelen. Bak circa 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 170°C. Steek er 10 ronde tuilles uit als het baksel nog warm en zacht is. **Sinaasappelsaus:** Snijd de partjes uit de sinaasappels, snijd de dragon fijn en vermeng. Verwarm de jus d'orange en Grand Marnier. Los de suiker erin op. Monteer het vocht met boter met behulp van een staafmixer. Doe de in stukjes gesneden sinaasappelpartjes erbij. **Presentatie:** Zet een ring met inhoud op een koud bord. Verwijder de ring. Versier met de tuile en doe de saus met stukjes sinaasappel en fijn gesneden dragonblaadjes er rondom.