

2014 maart

CCN Bunnik · Lente

SOEP Ajo Blanco - Witte Gazpacho

Ajo Blanco

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witbrood	100	g
gepelde amandelen	225	g
ijswater	750	ml
knoflooktenen	3	
zeezout	1	tl
olijfolie	3	el
sherryazijn	3	el
zwarte peper		
ijsblokjes		
witte muskaatdruiven	200	g

Snijd de korstjes van het brood en week het brood in wat kraanwater. Maal de amandelen in een keukenmachine zo fijn mogelijk, tot ze tegen de wand blijven kleven. Zet de machine uit en schud de pulp los. Doe er dan 5 eetlepels ijswater bij en zet de machine weer aan tot de amandelen een vloeiende pasta vormen. Wrijf de teentjes knoflook in een vijzel tot pulp. Doe een tl zeezout bij de pulp. Knijp het brood uit en doe dat samen met de knoflookpulp bij de amandelpasta. Meng alles glad. Doe de olijfolie erbij en scheutje voor scheutje de rest van het ijswater. Meng tot u een gladde vloeistof hebt met de dikte van schenkroom. Giet alles over in een schaal en breng op smaak met sherryazijn en zout. Probeer het juiste evenwicht te vinden tussen de smaak van amandelen, knoflook en sherryazijn. Zet de soep minstens een uur koud. Proef nog eens vlak voordat u opdient en breng het zo nodig verder op smaak. Snijd de druiven in vieren. Verdeel het gerecht in schaaltes en garneer het met de druiven.

Kabeljauwbrandade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vierge		
kabeljauwfilet	200	g
aardappelen (kruimig)	2	
melk	0,5	dl

Verwarm de olie tot 80 °C en leg de kabeljauw er gedurende 5 min. in. Haal de kabeljauw eruit en verkruimel deze. Laat de olie op omgevingstemperatuur komen. Kook de in stukjes gesneden aardappelen in water, giet ze af, voeg de melk toe en pureer ze. Voeg de verkruimelde kabeljauw toe aan de aardappelpuree en roer er 2 eetlepels van de olie aan toe. Breng op smaak met zout en zet koel weg.

Gelei van Pedro Ximénez

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pedro ximénez sherry	1	dl
gelatineblad	1	

Verwarm de Pedro Ximénez sherry een beetje en voeg de geweekte gelatine toe. Giet het mengsel uit op een plat vlak en zet koel weg, zodat het stolt. Snij kleine blokjes van de gelei.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	10	g
sprietjes bieslook	5	

Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan. Snij de bieslook zo fijn mogelijk. Leg op een amuselepel een beetje van de kabeljauwbrandade. Plaats daarop een stukje Pedro Ximénez sherrygelei en een paar geroosterde pijnboompitten en wat gesneden bieslook.

Sardineballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse sardines	500	g
bloem		
knoflookteen	1	
bosje bladpeterselie	0,5	
eierdooiers	2	
paneermeel		
olijfolie		

Maak de sardines schoon, zout ze en haal ze door de bloem. Bak ze in olijfolie gaar. Hak de sardines in zo klein mogelijke stukjes. Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg toe aan de sardines samen met de eidooiers. Voeg het paneermeel naar smaak toe. Maak er 10 balletjes van en bak deze in de olijfolie lichtbruin.

Prei-emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	3	
kookroom	0,5	dl
boter	50	g

Maak de preien schoon en snijd ze in ringetjes. Doen de prei in een pan en zorg dat de prei onder water staat. Laat hem 45 minuten koken en dek hem af. Zeef alles en maak van het preivocht een emulsie met de room. Klop er de boter door en schuim de emulsie op met de staafmixer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene aspergepunten	10	
olijfolie (extra vierge)		
pipet		

Blancheer de aspergepunten en grill ze kort op de grillplaat. Verwarm de balletjes licht in de oven. Schenk de emulsie uit op een klein amusebordje en drapeer er een balletje op. Leg hiernaast een aspergepuntje. Druppel met een pipet enkele druppels olie in de emulsie.

Inktvis voorbereiden

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijlinktvissen	10	

Trek eerst de kop van het lichaam los en verwijder met de vingers darmen, inktzak en kraakbeen uit de lichaamsholte. Trek voorzichtig de vleugels los van het lichaam en verwijder het rozige vlies. Spoel het af onder de koude kraan en laat het uitlekken. Snijd de tentakels net boven het lichaam af. Verwijder de ogen en mond. Hak de vleugels en tentakels in stukjes en zet ze apart. Bewaar de uitgeholde inktvissen in de koeling.

Gevulde inktvis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote spaanse ui	2	
knoflooktenen	4	
olijfolie	10	el
laurierblaadjes (bij voorkeur verse)	4	
fino sherry	200	ml
bos bladpeterselie	1	
eieren	2	
water	50	ml
zeezout		
zwarte peper		

Snipper de uien. Hak de knoflook fijn. Verhit in een koekenpan de helft van de olijfolie boven een matig vuur en fruit de ui in circa 15 minuten goudbruin, onder af en toe roeren. Voeg de fijngehakte knoflook en de laurierblaadjes toe en laat die 5 minuten meebakken. Giet het uimengsel uit de pan door een zeef en zet het apart. Bewaar de olie. Kook de eieren 10 minuten en prak ze daarna fijn. Hak de peterselie grof. Doe de olie terug in de pan en draai het vuur hoger; als de olie heet is, roerbak dan de gehakte vleugels en tentakels snel tot ze halfgaar zijn. Voeg al roerend de helft van de sherry toe. Doe het uimengsel terug in de pan en de helft van de peterselie. Laat de saus een minuut inkoken of tot de geur en smaak van de alcohol is verdwenen. Neem de pan van het vuur en voeg de geprakte eieren en de rest van de peterselie toe aan het inktvis-uimengsel en maak op smaak af. Vul hiermee de lege lichaamsholte van de inktvissen, maar stop ze niet te vol, want inktvis krimpt tijdens het bakken. Prik ze eventueel dicht met tandenstokers. Neem een koekenpan waarin alle gevulde inktvissen op de bodem passen en verhit de rest van de olijfolie. Bak de inktvis aan alle kanten bruin en voeg de rest van de sherry en het water toe. Laat alles koken tot de alcohol is verdampt en de inktvis mals is. Schud af en toe met de pan tot de saus iets is ingekookt.

Basmatirijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basmatirijst	300	g
korianderzaad	2	tl

Kook de basmatirijst volgens voorschrift op de verpakking. Maal de korianderzaadjes en vermeng ze met de rijst.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucolasla	75	g

Vermeng de rucolablaadjes met olijfolie en iets zout. Leg een schepje rijst op het bord en leg de pijlinktvis erbij. Schep een lepeltje saus ernaast. Leg enkele rucolablaadjes er omheen.

Zeeduivel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflooktenen	20	
rozijnen	250	g
saffraan	1,5	g
zeeduivelfilets van 75 g	10	
olijfolie	10	el
manzanilla sherry	350	ml
laurierblaadjes	2	
pijnboompitten	100	g

Pel de knoflooktenen. Wel de rozijnen in warm water. Laat de saffraandraadjes trekken in 50 ml kokend water. Bak de knoflooktenen boven een laag pitje in een zware koekenpan in wat olijfolie tot ze rondom goudbruin zijn. Schep ze uit de pan met een schuimspaan en bewaar ze. Draai het vuur hoger en voeg de zeeduivelfilets toe en bestrooi met een beetje zout en peper. Als ze aan een kant lichtbruin zijn, voorzichtig omdraaien en nog een minuut laten bakken. Voeg de knoflook toe, gevolgd door de sherry, laurierblaadjes, het saffraanwater en de afgegoten rozijnen. Laat alles een paar minuten sudderen om de alcohol te verdampen en laat de zeeduivel goed gaar worden. Draai hem af en toe om. Rooster de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan. Voeg tenslotte de pijnboompitten toe en breng eventueel op smaak met zout en peper.

Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
verse spinazie	1000	g
olijfolie	5	el

Pel en snipper de sjalotten. Bak de sjalotten lichtbruin in een wok in de olijfolie. Voeg de spinazie toe en roerbak de spinazie 4 a 5 minuten.

Presentatie

Leg een portie zeeduivel op het bord en drapeer er de saus omheen. Garneer met de gewokte spinazie.

Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene, hele kardemompeulen	1	el
melk	3	dl
kookroom	3	dl
kaneelstokje	1	
fijne suiker	80	g
rozenwater	115	ml
gecondenseerde melk	2	dl

Kneus de kardemom in een vijzel. Verwijder het groen van de peulen zo veel mogelijk en houd de zwarte zaden over. Stamp de zaden fijn tot poeder. Giet de melk en de room in een ruime steelpan en voeg de kardemompoeder en het kaneelstokje toe. Breng aan de kook en laat op een laag vuur zacht doorkoken, onder voortdurend roeren, totdat de vloeistof tot driekwart van zijn volume is ingekookt en romig van kleur is geworden, vergelijkbaar met de kleur van gecondenseerde melk (in ongeveer 20 minuten). Los de suiker op in het rozenwater en laat het zacht sudderen, tot zich een dunne siroop heeft gevormd. Neem van het vuur en laat afkoelen. Als het melk-roommengsel klaar is, neem het dan van het vuur en verwijder het kaneelstokje. Laat het 10 tot 15 minuten afkoelen. Voeg de gecondenseerde melk toe en vervolgens de rozenwatersiroop. Maak er ijs van in een ijsmachine.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde rozenblaadjes		

Serveer het ijs in een glas en decoreer met een rozenblaadje.

Saffraanrijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	80	g
kaneelstokje	0,5	
hele kardemonpeulen	5	
zwarte peperkorrels	3	
basmatirijst	200	g
pistachenootjes	20	g
saffraan	3	g

Smelt de boter. Voeg de kaneel en de kardemonpeultjes en de zwarte peper toe en fruit de specerijen zachtjes tot ze hun aroma beginnen te verspreiden, ongeveer 4 minuten. Verkruiemel en week de saffraan in kokend water tot het onderstaat. Doe de gewassen en goeduitgelekte rijst bij het botermengsel, meng het goed en zet het vuur hoger. Schenk zoveel water bij de rijst tot het 1cm onder staat en voeg wat zout toe. Leg een vel bakpapier over het water en doe de deksel op de pan. Breng het aan de kook en laat de rijst 5 min sudderen. Neem het deksel en papier van de pan en verdeel het saffraanafstreksel gelijkmatig over de rijst. Leg het papier en de deksel terug, draai het vuur laag en laat de rijst nog 4-5 minuten koken.

Lamsschouder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsschouder, circa 1,6 à 1,8 kg, ontbeend en van huid en vet ontdaan	1	
olijfolie	3	el
water	75	ml
keukentouw		

Verwarm de oven voor op 220 °C. Leg de lamsschouder met de onderkant naar beneden op een plank en spreid hem helemaal uit. Stop de helft, of zo veel als erin past van de saffraanrijst, in alle holten van de uitgebeende schouder, rol hem op en bind hem dicht met keukentouw. Bewaar de overige saffraanrijst. Leg hem in een braadslee op het fornuis boven een matig hete vlam, voeg de olijfolie toe en schroei hem aan alle kanten dicht. Strooi er wat zout en peper over en laat het vlees 1-1,5 uur in de oven braden, tot het vanbinnen roze is (kerntemperatuur 65 ° C). Neem het uit de oven, leg het lamsvlees op een plank en laat het 10 minuten staan, losjes afgedekt met aluminiumfolie.

Jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelbloesemwater	100	ml

Schep eventueel het vet uit de braadslee en zet het weer op een matig vuur. Voeg het sinaasappelbloesemwater toe, laat het licht sudderen en schraap het aanbaksel los van de bodem.

Yoghurtsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	200	g
melk	2	el
knoflookteen	1	

Meng de yoghurt met de melk. Wrijf een halve teen knoflook fijn en meng door de yoghurt. Voeg zout toe naar smaak.

Snijbiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbiet	750	g
olijfolie		

Was de snijbiet zorgvuldig en verwijder het blad van de steel. (De stelen hebben langere bereidingstijd nodig). Roerbak de snijbietstelen in wat olie en voeg de snijbietbladeren iets later toe.

Presentatie

Snijd vlak voor het opdienen het lamsvlees aan. Leg een plak lamsvlees op het bord en schep de sinaasappelbloesemjus er over heen. Leg er wat van de overgebleven saffraanrijst naast. Leg daarboven de gestoofde snijbiet en een schepje yoghurtsaus.

DESSERT Crema de Queso de Cabra al Chocolate Blanco con Uvas, Pasas, Gelatina de Mosto y Dulce de Vino Tinto de Toro - Kaascrème met witte chocolade, druiven, rozijnen, mostgelei en zoete rode wijnsaus

Kaascrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas (type philadelphia)	125	g
zachte geitenkaas, zonder korst	125	g
witte couverture	150	g
slagroom	350	ml

Meng de twee kaassoorten; het moet een homogene massa worden. Smelt 2/3 van de chocolade au bien marie (max. 45° C) en roer daarna van het vuur af de resterende 1/3 chocolade beetje voor beetje erdoor en zorg dat de chocolade glad blijft en zijn glans behoudt. Roer de getempereerde chocolade door de kaasmassa en laat het geheel goed afkoelen tot 12° C (belangrijk). Zorg dat de slagroom op kamertemperatuur is en klop de slagroom half stijf en spatel hem beetje bij beetje door het kaasmengsel. Zet het gerecht 2 uur in de koelkast (eventueel even in het vriesvak).

Mostgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wit druivensap	200	ml
blaadje gelatine	2,5	

Breng een kwart van het druivensap aan de kook. Voeg de in koud water geweekte blaadjes gelatine toe. Wacht tot ze zijn opgelost. Roer de rest van het sap erdoor, laat enigszins afkoelen en giet het vocht in een met folie bedekte lage schaal.

Wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete spaanse rode wijn (liefst uit toro)	500	ml
suiker	40	g
glucosetroop	50	g
rozijnen	50	g

Doe 4 dl wijn met de suiker en de glucose in een roestvrij stalen pan en kook het vocht in tot een soort dikke karamel. Giet er voorzichtig en zachtjes zoveel kokend water bij tot de juiste vloeibaarheid is bereikt. Laat het geheel afkoelen. Wel de rozijnen in de resterende dl wijn.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitloze witte druiven	50	g

Ontvel de druiven en halveer ze. Zeef de rozijnen. Schep een bolletje kaascrème in diepe borden. Leg wat dobbelsteentjes gelei ernaast. Schenk de wijnsaus eromheen. Bestrooi het gerecht met rozijnen en druiven.