

2014 mei

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Asperges met Anna Royal Dutch kaviaar, zalmeitjes met sinaasappel en mousselinesaus

Asperges met Anna Royal Dutch kaviaar, zalmeitjes met sinaasappel en mousselinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aaa	30	
zalmeitjes	30	gr.
royal dutch kaviaar (bronze, 60 euro of zilver 90 euro, bij hanos verkrijgbaar)	60	gr.
voldoende ijs in ijszakken		
bieslook	0,5	bosje
biologische handsinaasappel	2	
biologische citroen	1	
boter	60	g
slagroom	1	dl
eierdooiers	6	
witte wijn azijn	1	dl

Asperges: Schil de asperges ruim en zorgvuldig. Zet ze met wat zout in koud water op. Breng aan de kook en laat ze 1-2 minuten koken. Laat 15 minuten tot 30 minuten nagaren (gaarheid controleren). Droog de asperges en snijd de koppen ruim af (ca 8 cm). Geef de restanten aan diegene die de sukade maken. Laat de koppen verder afkoelen (kamer temperatuur). Snijd achter de kop van de asperge tot de helft in. Snijd vervolgens horizontaal een plateau uit de asperges (zie foto). Hol het plateau voorzichtig iets uit met een bolletjes steker. Smelt wat boter en penseel de kopjes in met wat boter. Garnituur: Hak de bieslook. Schrob de citroen en sinaasappels goed schoon (niet biologische hebben een vernislaagje over de schil). Snijd de schil van de citroen en sinaasappel. Verwijder zorgvuldig het wit (= bitter). Snijd de schillen zeer fijne brunoise. Breng de brunoise met wat koud water en sinaasappelsap aan de kook (1 minuutje). Giet af en spoel de brunoise twee maal met koud water en laat uitlekken en droog na met keukenpapier. Meng alles door elkaar (niet te veel bieslook). Mousselinesaus: Klaar de boter. Klop de slagroom goed lobbijg. Klop de eierdooiers met de azijn au bain marie. Monteer met een dun straaltje geklaarde boter. Spatel de geslagen room erdoor. Breng op smaak met snufje witte peper en zout. Voor het uitserveren (niet eerder, anders is de kaviaar te warm). De blikjes kaviaar en zalmeitjes openen en in het blik op geslagen ijs bewaren (moeten echt goed koud zijn). Per bord: Leg op de plateaus van twee asperges wat kaviaar (zorgvuldig doen!). Leg op het plateau van één asperge wat zalmforelleneitjes (zorgvuldig doen!). Presentatie (zie foto): let op dat de bovenverwarming bij het opmaken niet aan staat ivm de kaviaar! Leg de asperges op het bord met de punten naar buiten. Trek een streep mousselinesaus op het bord. Leg wat sinaasappel/citroen garnituur op de punten van de asperges.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
wups	200	g

Was de soepkip, goed droegen en snijd de kip in delen. Neem de grote snelkookpan en bak de kip met boter aan. Voeg de wups toe en bak deze mee. Voeg minimaal 3 liter water toe. Sluit de pan en laat alles aan de kook komen. Zet het vuur klein en laat 45 minuten trekken. Laat de pan onder koud stromend water afkoelen. Zeef de bouillon en kook deze in tot ca 2,5 liter. Geef 1,5 lit aan het recept voor de sukade.

Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappel (bonk)	1	
ui	1	
witte asperges aa	500	g
stukje foelie		
slagroom	250	ml
boter	1	el
arachideolie		
platte peterselie	1	bosje

Schil de aardappel en snijd deze in stukjes en bewaar in wat water. Fruit de in stukken gesneden ui. Schil de asperges goed met een duinschiller en snijd de onderkanten er van af. Zet de schillen en de onderkanten en de asperges met koud water net onder water. Voeg wat zout en foelie toe. Breng aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Laat alles afkoelen zodat ze kunnen doorgaren. Haal de asperges eruit en snijd de kopjes zorgvuldig ervan af en zet apart. Houd de asperges uiteinden apart. Het vocht van de schillen etc. zeven en het vocht bewaren. Verhit wat arachideolie in een soeppan. Bak de asperges uiteinden (zonder kopje), de drooggemaakte aardappelstukjes, de gefruite ui en wat foelie aan. Voeg de 6 dl kippenbouillon erbij en 2 dl van het bewaarde aspergekookvocht en breng aan de kook en laat 20 minuten garen. Maal het warme mengsel fijn in de keukenmachine of staafmixer en passeer door fijne zeef. Voeg de slagroom en boter toe en breng aan de kook en breng op smaak met witte peper en zout. Hak de peterselie vast fijn en bewaar. Mix de soep met staafmixer kort voor het opdienen luchtig.

Bladerdeegstengels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lang pak bladerdeeg (ivm lange afmeting stengels)	1	
ei	1	
zwart sesamzaad	50	g
wit sesamzaad	50	g
grof zeezout		

Verwarm de oven voor op 170 graden. Klop het ei goed los. Bestrijk een of twee vellen bladerdeeg met het ei. Strooi over de helft wat zwart en wit sesamzaad. Strooi over de andere helft wat grof zeezout. Snijd ze in dunne repen. Draai de gezouten repen een beetje op. Bak de stengels in ongeveer 10 minuten goudbruin. Doe de oven even open om de damp eruit te laten gaan. Zet de oven uit en laat ze nog een paar minuten nagaren en drogen in de oven.

Presentatie aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte zalm (snippers)	100	g

Verdeel de kopjes van de asperges over de soepkommen. Schenk wat warme soep erover. Garneer met wat peterselie en zalmsnippers. Vergeet de stengels niet.

Gestoomde gamba's (Gamberi Rossi) met hazelnoten en kamille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontvliesde hazelnoten	75	gr.
zilvervliesrijst	50	g
kamillebloemen of thee (4-6 zakjes)	35	g
rietsuiker	30	g
gamberi rossi (maat 20/30)	20	
rood spaans pepertje	1	
pecudo olijfolie	1	el
limoen	1	

Kook de hazelnoten zachtjes in wat zout water gedurende 1 uur (of iets langer, wordt er beter van). Hak de helft van de hazelnoten in grove stukken en bewaar beide helften voor de presentatie. Kamille: Kook de zilvervliesrijst 8 minuten (of volgens gebruiksaanwijzing) en giet af. Breng 1,2 liter water met de suiker aan de kook. Haal van het vuur. Voeg de kamille toe en laat 20 minuten afgedekt trekken. Zeef eventueel er na (indien het bloemen zijn). Voeg de gekookte rijst toe en bewaar tot presentatie. Gamberi: Maak de gamberi schoon op de gebruikelijke wijze (dus ook het darmkanaal). Wrijf de stoominzet (mandje) in met wat olie. Stoom de gamberi kort (paar minuten!) gaar in het stoommandje tot ze gaar zijn. Houd ze apart. Verwijder de steelaanzet van de rode peper en rol ze even tussen je handen. Verwijder zaad van de peper en snijd er flinterdunne ringetjes van. Presentatie: Haal de rijst uit het kamillevocht (zeven) (let op kamille vocht niet weggooien). Verwarm het kamillevocht (niet koken). Meng de pecudo olijfolie en een eetlepel limoensap goed met een kleine garde. Voeg het olie/sap mengsel toe aan het kamille vocht (goed met de garde kloppen). Eventueel op smaak brengen met wat zout. Leg een schepje rijst onderin een soepkom of -bordje. Snijd de gamberi in de lengte doormidden, halveer ze en leg tegen de rijst aan (6-8 stukjes). Leg er één of een paar peper ringetjes op. Doe daarbij wat hele hazelnoten en de hazelnootcrunch. Giet aan tafel wat lauwwarm kamillevocht/olie/citroen op de compositie (klop deze nog even goed voor dat je opschept).

Pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte bloem	250	g
italiaanse bloem (grano duro)	50	g
eieren	150	g
olijfolie	2	dl

Meng voor het pasta deeg alle droge ingrediënten in de keukenmachine goed door elkaar. Voeg al draaiend de geklopte eieren en een eetlepel water en de olie toe. Kneed nog even door met de hand op de gebruikelijke manier. Laat het deeg afgedekt een uur rusten.

Garnituur en saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bol knoflook	1	
plakjes gandraham	5	
salie	1	bosje
groentebouillon (poeder)	1	dl
takjes rozemarijn	2	
takjes tijm	2	
melk	2	dl
koksroom	4	dl

Pof de bol knoflook gedurende 15 minuten in de oven op 200 graden. Droog 4 plakjes gandraham gedurende 40 minuten op 110 graden. Snijdt flinterdunne reepje van de gedroogde gandraham en bewaar deze voor presentatie. Frituur de salie blaadjes kort in wat arachideolie en bewaar voor presentatie. Haal ca 8 teentjes knoflook uit de bol en zet deze aan in een beetje olijfolie. Blus af met de bouillon. Voeg 2 topjes rozemarijn, de blaadjes 2 geplukte takjes tijm toe en breng aan de kook. Laat even trekken en voeg de melk en de room toe. Reduceer en zeef de saus en breng op smaak met peper en zout. Houd de knoflooktenen apart en halveer ze.

Vulling Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zachte geitenkaas (le larry)	220	gr.
plakjes gandraham	10	

Snijd de gandraham zeer fijn. Houd 4 eetlepels apart voor de presentatie. Meng de rest met de geitenkaas en breng op smaak met peper en zout. Rol het pastadeeg met behulp van de pastamachine in een paar keer dun (uiteindelijk stand 5) uit. Snij de lap in twee gelijke delen. Leg een lap op een met bloem bestoven werkblad. Zorg dat het deeg niet droogt!! (afdekken). Leg 20 hoopjes vulling (een eetlepel) op de helft van de deeglap. Leg snel de tweede deeglap erop en druk voorzichtig alle lucht rond de hoopjes vulling eruit. Druk de rand goed aan. Steek ze nu uit met een ravioli snijder. Bestrooi ze met wat bloem en laat ze niet-afgedekt in een bak liggen tot de presentatie.

Presentatie ravioli

Kook de ravioli in wat zout water in een paar minuten gaar (al dente). Neem een diep bord en strooi wat fijngehakte gandraam in het bord. Leg de ravioli in het bord (2 of 3 stuks). Plaats 1 à 2 halve tenen gepofte knoflook per bord. Monteer de warme saus al schuimend met de staafmixer en schenk deze een beetje langs en over de ravioli. Verdeel de dunne reepjes gedroogde gandraam en salie over het bord.

Sukade van rund

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
5-6 cm dikke sukadelappen (dikte is essentieel voor recept)	2	kg
uien	2	
ketjap manis	1	dl
stengels sereh	2	
verse gember	50	gr.
tenen knoflook	2	
citroen	1	
gevogeltebouillon (van soeprecept)	1,5	lit
honing (acacia)	0,5	dl

Droog de sukade. Smelt wat boter in de snelkookpan. Braad de sukade lappen aan en voeg de gefruite ui en geplette teentjes knoflook erbij. Giet na 2 minuten de 1,5 liter gevogelte bouillon erbij, de ketjap, de in stukken gesneden sereh en 50 gr dun gesneden plakjes gember. Alles moet net onder staan (anders wat bouillon of water toevoegen). Sluit de pan. Breng aan de kook en laat $\frac{3}{4}$ uur rustig garen. Laat de snelkookpan onder koud stromend water afkoelen. Haal de sukade lappen eruit en laat ze afkoelen. Zeef het vocht en laat de saus inkoken. Breng eventueel op smaak (de smaak is al sterk) met wat citroensap. Snijd de sukade, na het afkoelen in mooie, vierkanten grote dobbelstenen (vandaar de dikte). Leg ze op een stalen plaatje (ivm salamander) en dek af tot gebruik.

Meiknol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meiknollen (tennisbalformaat)	6	

Schil de meiknollen en snij ze in grote dobbelstenen. Kook ze met wat suiker en zout beetgaar. Zet ze apart.

Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen (vers)	1	kg

De tuinbonen dubbeldoppen: Haal de tuinbonen uit de peulen. Blancheer ze in zout water en koel ze terug. Verwijder het velletje van de tuinbonen. Zet ze apart.

Ansjovis boter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blikje met ansjovis in olie (ca 10 stuks)	1	
boter (ongezouten)	150	g

Snijd 8 ansjovisfilets zeer fijn. Meng dit met de boter. Pak wat plastic folie. Leg er wat boter/ansjovis mengsel op. Rol er een worst van en leg in de koeling.

Asperges (uiteinden)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
panko	100	g

Vraag de afgesneden uiteinden van de gekookte asperges van de het soepgerecht. Snijd er mooi kokertjes van van ca. 3-4 cm hoog die kunnen staan. Haal ze door wat geklopt ei en vervolgens door de panko. Frituur ze in wat olijfolie goudkrokant. Haal wat krokant weg zodat ze kunnen staan.

Kaantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grof gesneden rundervet	300	g

Bak het rundervet uit in een pan met dikke bodem. De kaantjes moeten niet zwart worden. Haal ze eruit en droog ze. Zo nodig wat kleiner hakken (als een fijne brunoise). Zet apart.

Presentatie sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetlepels acacia-honing	4	
pincet		

Druppel op de bovenkant van de sukadekubussen wat honing. Plaats ze onder de salamander en laat ze iets karameliseren (erbij blijven). Verwarm en gaar de tuinbonen in wat boter. Verwarm de kubussen van de meiknollen door ze even in heet water te leggen. Plaats in een 'S' vorm een kubus sukade, een kokertje gefrituurde asperge en een kubus meiknol (3x 3 per bord). Doe op de meiknolkubussen wat kaantjes. Leg de tuinboontjes speels rondom de 'S'. Plaats op de tuinbonen wat dunne plakjes ansjovis boter. Druppel wat saus er om heen.

Zoethoutijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dikke stukjes zoethout (ieder ca 7 cm)	4	
suiker	300	g
dextrose	40	g
citroensap	15	g
witte wijnazijn	4	g
water	2	dl

Bereid het suiker water door 4 dl water aan de kook te brengen. Doe de suiker en dextrose erbij. Roer ongeveer ½ minuut totdat de suiker is opgelost. Laat afkoelen tot 70 graden en probeer deze temperatuur aan te houden. Doe de zouthout stokjes erbij gedurende 20 minuten. Giet het mengsel in een nieuwe koele stalen kom en zet in een bak met ijskoud water. Verwijder de zouthoutjes en laat verder afkoelen. Voeg de citroensap en de azijn toe en mix het met de staafmixer. Doe alles in de ijsmachine ca 40 minuten voor het uitserveren.

Zanddeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine suiker	150	g
zoutloze boter	150	g
amandelpoeder	150	g
bloem	150	g
zout	2	g
kaneelpoeder	7	g
bakbonen (niet weggooien na gebruik)	600	g

Meng alle ingrediënten met de zachte boter. Laat een uur afgedekt rusten. Vet de gladde kleine taartvormpjes goed in (ook de opstaande randen) met gesmolten boter. Rol het deeg uit, druk het deeg uit met een taartvormpje en druk ze in de taart bodempjes. Zorg dat de taartranden niet uitsteken boven het vormpje. Knip cirkels uit bakpapier en leg deze op de bodem van de taartjes. Leg er de bakbonen in. Bak de vormpjes gedurende 20 minuten af in een oven van 150 graden. Haal ze eruit, laat afkoelen. Verwijder de bonen (bewaren voor volgende groep) en de vormpjes.

Frangipane

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	200	g
amandelen	375	g
eieren	4	
bloem	70	g

Meng de zachte boter met de zeer fijn gemalen amandelen. Voeg onder het rustig mengen de eieren en de bloem geleidelijk toe. Vul de zanddeeg-taartvormpjes ermee en bak af in 10 minuten af in een oven van 160 graden. Laat goed afkoelen.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0,5	l
vanille peul	1	
eierdooiers	6	
suiker	150	g
maizena	40	g

Snijd de vanille peul open en breng deze met de melk aan de kook. Laat 10 minuten trekken en verwijder de peul. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig. Roer er de maizena door. Klop de kokende melk in een dun straaltje door het dooiermengsel. Doe de vla terug in de pan en laat 1 a 2 minuten koken. Roer goed over de boden om aanzetten te voorkomen. Giet de vla over in een nieuwe kom om af te koelen en bestrijk met wat boter om een vel te voorkomen. Zet in de koelkast.

Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini- of kleine aardbeien	600	g
paar takjes basilicum		

Maak de aardbeien goed schoon. Bestrijk de taartbodem met wat banketbakkersroom. Plaats de aardbeien rechtop erin. TIP: Mochten de aardbeien toch te groot zijn, snijd dan van de rode gedeeltes van de aardbei plakjes en leg deze dakpansgewijs in het vormpje. Midden in het vormpje zou je een kleinere aardbei rechtop kunnen plaatsen. Presentatie: Doe een bolletje ijs in een bakje en plaats dat op het bord. Plaats het taartje ernaast en strooi er wat poedersuiker over. Scheur de basilicumblaadjes in kleine (!) stukjes. Werk af door wat basilicum erover te strooien (niet te veel).