

2014 juni

CCN Bunnik · Zomer

VOORGERECHT Gelei van grijze garnalenbouillon met pompoenrolletjes en een crunch van aardappelen

Gelei van grijze garnalenbouillon met pompoenrolletjes en een crunch van aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongepelde grijze garnalen	500	g
citroenverbena	3	takjes
zeezout, fijn		
gelatine	5	blaadjes
kreeftenfond		beetje
siliconenmatjes	4	cm
aardappelen	3	
wasabipasta	3	tl
butterpompoen	1/4	
paarse viooltjes, eetbaar	1	doosje

Pel de garnalen en houd ze apart.

Gelei van grijze garnalen:

- Maak een bouillon door de garnalenschalen en -koppen op te zetten met 1 liter water. Laat dit een half uur zachtjes trekken.
- Zeef de bouillon, laat inkoken tot een halve liter en breng op smaak met de fijn gehakte citroenverbena en eventueel wat peper en wat kreeftenfond uit de koeling.
- Voeg de in koud water geweekte gelatineblaadjes toe, roer tot de gelatine is opgelost.
- Laat alles afkoelen, doe het in een siliconenmatje met kleine vormpjes (doorsnede 4 cm) en laat ze opstijven in de diepvries en daarna in de koelkast.
- Haal ca. een half uur voor het uitserveren uit de koelkast, zodat ze niet te koud zijn bij het opdienen.
- Houd een deel van de bouillon (met gelatine) apart en doe in een spuitflesje.

Aardappelcrunch:

- Schil de aardappelen, snijd ze in dunne plakjes en dep goed droog
- Frituur ze krokant op 180° C.
- Laat ze afkoelen en maal samen met de wasabipasta in de keukenmachine.

Pompoenrolletjes:

- Schil de pompoen en snij het vruchtvlees op de snijmachine in reepjes van ca. 3 cm breed.
- Blancheer deze kort in licht gezouten water.
- Rol ze op tot rolletjes en vul ze met de achtergehouden en een beetje opgesteven garnalengelei.

Presentatie:

- Haal de geleitjes uit de vormpjes en plaats er twee op elk bord.
- Dresseer de garnalen ernaast op een lijn samen met de crunch van aardappel.
- Zet er twee pompoenrolletjes bij en werk het bord af met fijngesneden blaadjes citroenverbena, wat toefjes gelei uit het spuitflesje en de viooltjes.

Gebakken sliptong met een luchtig taartje van spinazie en peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongen (grootste maat)	5	
bloem		
platte peterselie	1	bosje
spinazie	50	g
knoflook	1	teentje
olijfolie	1	dl
siliconenvormpjes doorsnede 5/6 cm		
verse spinazie	1	kg
ui	1	middelgrote
boter	50	g
melk	4½	dl
eieren	3	
kaas, geraspte oude kaas	4	el

Sliptong:

- Snijd 20 mooie filets uit de sliptongen (en geef het visafval aan het 4e gerecht).
- Bestrooi de filets licht met peper en zout en een beetje bloem.
- Bak de filets vlak voor het opdienen heel kort aan beide kanten in roomboter.

Peterselieolie:

- Hak de peterselie, spinazie, en knoflook fijn in de keukenmachine
- Voeg de olie toe, zeef alles en zet koud weg.

Spinazietaartje:

- Vet de siliconenvormpjes in met boter.
- Was de spinazie en verwijder de harde steeltjes.
- Laat de spinazie in een wok met een scheutje olijfolie slinken.
- Laat uitlekken in een zeef en druk zoveel mogelijk vocht uit de spinazie (doe het uitlekvocht bij de melk) en hak de spinazie fijn.
- Snijd de ui en de knoflook heel fijn.
- Laat de boter in de pan smelten, en bak hierin de ui en de knoflook glazig.
- Voeg de bloem toe en laat even bakken.
- Voeg daarna scheutje voor scheutje de melk toe tot er een gebonden saus ontstaat.
- Splits de eieren en roer een beetje van de saus door het eigeel.
- Roer vervolgens dit eimengsel door de saus.
- Voeg de fijngehakte spinazie en de geraspte kaas toe en breng op smaak met peper en zout.
- Sla het eiwit stijf.
- Spatel het eiwit door het spinaziemengsel en breng op smaak met peper en zout.
- Verdeel het mengsel over de siliconenvormpjes en zet 20 minuten in een oven van 175° C.

Presentatie:

- Stort op ieder bord een spinazietaartje
- Schik de gebakken sliptongfilets hier tegenaan (2 per bord).
- Druppel de peterselieolie eromheen.

SOEP Gekoelde doperwtensoepp met ijs van parmezaan, muntolie en een koekje van parmezaan

Gekoelde doperwtensoep met ijs van parmezaan, muntolie en een koekje van parmezaan

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	5	dl
parmezaanse kaas, geraspt	140	g
fijne wups	500	g
laurierblaadje	1	
gekneusde peperkorrels	10	
ui	1	middelgrote
knoflook	1	teentje
droge witte wijn	1	dl
groentebouillon	1	l
diepvriesdoperwten	500	g
munt	5	blaadjes
cayennepeper		
boter	25	g
olijfolie	2	dl
bloem	50	g

Ijs van Parmezaan:

- Verwarm de room in een pan tot hij bijna kookt.
- Haal de pan van het vuur en roer de kaas erdoor.
- Zeef het mengsel door een fijne zeef boven een kom die in een kom ijswater staat.
- Mix met een staaf- of handmixer op lage snelheid. Het mengsel zal indikken als het afkoelt. Blijf kloppen en verhoog de snelheid een beetje, tot het mengsel zo dik is als vla.
- Draai in de ijsmachine tot ijs en bewaar in de koelkast (de smaak van dit ijs komt beter tot zijn recht als het ijs niet meer steenkoud is).

Groentebouillon:

- Zweet de wups aan in wat olijfolie en blus af met 1 liter water.
- Voeg het laurierblaadje en de peperkorrels toe en laat de bouillon een half uur trekken.
- Zeef de bouillon en breng eventueel op smaak met groentebouillonpoeder.

Doperwtensoep:

- Snipper de ui en de knoflook.
- Bak in een pan met een dikke bodem de ui en de knoflook in een beetje boter glazig.
- Blus af met de witte wijn.
- Schenk de bouillon erbij en breng alles aan de kook.
- Voeg de erwten, de munt en een mespuntje cayennepeper toe, breng alles opnieuw aan de kook en laat een paar minuten doorkoken en haal de pan van het vuur.
- Pureer het met de staafmixer tot een gladde puree.
- Zeef de soep boven een kom die in een grotere kom met ijswater staat.
- Voeg eventueel bouillon toe tot de soep de gewenste dikte heeft.
- Voeg tenslotte de room toe en breng op smaak met peper en zout.
- Schuim vlak voor het opdienen de afgekoelde soep op met de staafmixer.

Muntolie:

- Verwarm de olijfolie en laat de muntblaadjes er geruime tijd in weken.
- Haal vlak voor het uitserveren de muntblaadjes eruit en gooi ze weg.

Koekje van Parmezaan:

- Laat de boter langzaam smelten in een pannetje op een laag vuur.
- Voeg de bloem en de helft van de kaas toe en blijf roeren tot de kaas enigszins gesmolten is.
- Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen.
- Roer de rest van de geraspte kaas erdoor en kneed tot een samenhangend geheel.
- Maak koekjes door eerst bolletjes deeg te rollen ter grootte van een walnoot en deze vervolgens op een werkvlak uit te rollen tot een staaf van ca. 10 cm.
- Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180° C gedurende 10 minuten.
- Laat afkoelen voordat je ze van de bakplaat haalt.
- Snijd eventueel de randjes wat bij zodat je rechthoekige koekjes krijgt.

Presentatie:

- Schenk de soep in een ijscoupe en garneer met druppels muntolie.
- Serveer ernaast een bakje met wat ijs van Parmezaan met daarop een koekje.

Kabeljauw met krokantje van pancetta en een kaaskorstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet	500	g
pommodori-tomaten	300	g
visgraten	2	kg
fijne wups	500	g
noilly prat	1	dl
droge witte wijn	1	dl
laurierblaadje	1	
wit brood	4	sneetjes
gruyère	50	g
cheddar	15	g
ongezouten roomboter	90	g
tijm	1/2	el
pancetta (niet te dun)	10	plakjes
melk		

Kabeljauw:

- Verdeel de kabeljauw in 10 mooie, gelijke stukken.
- Voeg de afsnijdsels toe aan de visfond.
- Bestrooi de kabeljauw licht met zeezout en dek af.

Pommodori:

- Breng een pan met water aan de kook.
- Verwijder het kroontje en de aanzet van de tomaten en snijd kruislings in aan de bovenkant.
- Dompel de tomaat een aantal seconden in het kokende water en laat ze daarna direct afkoelen onder koud stromend water.
- Verwijder het vel van de tomaat, verdeel de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijsten.
- Snij de tomaten in kleine blokjes.

Visfond:

- Spoel de visgraten af, verwijder de kieuwen, hak de graten in stukken en voeg de visgraten van de sliptong (tweede gerecht) toe.
- Zweet de wups aan in een soeppan, en blus af met de witte wijn en de Noilly Prat.
- Voeg 2 liter water, het laurierblaadje de visgraten en een beetje peper toe en laat de bouillon 30 minuten trekken (niet langer).
- Schuim regelmatig af.
- Passeer de bouillon door een doek en laat inkoken tot ongeveer de helft.
- Breng op smaak met peper en zout en eventueel wat visfond uit de flacon (koeling)

Krokantje:

- Verwijder de korsten van het witbrood.
- Rooster het brood onder de salamander en snijd het brood in stukken.
- Snijd de Cheddar en de Gruyère in stukken.
- Laat de boter zacht worden, voeg de kaas en de tijm bij het brood en pureer tot een gladde massa in de keukenmachine

- Omwikkel het mengsel met folie en vorm er een staaf van, zodat er later plakjes van kunnen worden gesneden.
- Leg weg in de vriezer

Pancetta:

- Week de pancetta een half uur in de melk om deze te ontzouten.
- Snijd (of knip) de pancetta in de lengte doormidden zodat er 20 lange repen ontstaan.
- Leg de plakjes op een siliconenmatje en dek af met nog een siliconenmatje.
- Bak de pancetta gedurende ca. 30 minuten krokant in een oven op 150° C.

Kabeljauw:

- Bestrijk een lage roestvrijstalen ovenschaal met olijfolie en leg daarin de kabeljauw.
- Leg op de kabeljauw de blokjes van pommodori-tomaat (houd wat tomatenblokjes achter voor de garnering).
- Snij dunne plakken van de brood/kaaskorst en leg deze op de tomaat.
- Verwarm de visfond.
- Plaats de ovenschaal in de oven van 160° C en giet de (hete) visfond erbij tot net onder de korst.
- Stoof de kabeljauw in ca. 10 minuten gaar.
- Leg de kabeljauw nog even onder de salamander (heetste stand) voor een extra krokant korstje.

Presentatie:

- Leg de kabeljauw in het midden van een diep bord.
- Giet er een dunne laag visfond bij en garneer met de achtergebleven tomatenblokjes.
- Leg op de kaaskorst de twee gedroogde pancetta-repen.

HOOFDGERECHT Risotto met tuinbonen en munt en gegrilde lamskoteletjes in eigen jus

Risotto met tuinbonen en munt en gegrilde lamskoteletjes in eigen jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (à 8 koteletjes)	4	
rozemarijn	4	takjes
tijm	4	takjes
knoflook	4	teentjes
perssinaasappelen	2	
olijfolie	1	dl
verse tuinbonen	1	kg
kookroom		
ui	1	middelgrote
boter	25	g
risottorijst	300	g
droge witte wijn	1	dl
kippenbouillon	1	l
parmezaanse kaas, geraspt	100	g
munt	5	blaadjes
bonenkruid	3	takjes
sjalotjes	2	
knoflook, gekneusd	2	teentjes
lamsfond (pot)	5	dl

Lamskoteletjes:

- Verdeel de lamsracks in 30 koteletjes en dep goed droog.
- Bestrooi licht met peper en zout
- Hak de knoflook, rozemarijn en tijm fijn.
- Pers de sinaasappels uit en zeef het sap.
- Maak een marinade van de olijfolie, sinaasappelsap, fijngehakte knoflook en kruiden en laat de lamskoteletjes hier zo lang mogelijk in marineren
- Schroei vlak voor het opdienen de lamskoteletjes in een grillpan een paar seconden aan beide kanten.

Risotto:

- Pel de tuinbonen, breng in een grote pan ruim een liter water met het bonenkruid aan de kook en kook de bonen 4 minuten.
- Schep ze uit de pan, doe ze in een pan met ijskoud water
- Snijd de munt in flinterdunne reepjes.
- Dubbeldop de tuinbonen.
- Pureer een kwart van de tuinbonen met de staafmixer, maak smeug met een beetje room en doe over in een rode spuitzak.
- Snijd de rest van de tuinbonen grof en zet deze koel weg.
- Snijd de ui en de knoflook fijn en bak ze glazig in de boter in een grote pan met een dikke bodem.
- Voeg nu de rijst toe en bak ze al roerend ca. 2 minuten tot alle korrels glazig zijn.

- Blus af met de witte wijn.
- Voeg, als alle wijn is geabsorbeerd, 1 soeplepel kippenbouillon toe en blijf constant roeren tot ook dit weer is geabsorbeerd.
- Ga zo door tot de rijst gaar is (duurt ong. 20/25 minuten). Voeg bij de laatste lepel de grof gehakte tuinbonen toe.
- Roer tenslotte de Parmezaanse kaas en de munt erdoor en dien direct op.

Lamsjus:

- Hak de sjalotjes fijn en kneus de knoflook.
- Haal de lamsracks uit de marinade.
- Fruit de sjalotjes en de gekneusde knoflook in wat olijfolie en blus af met de marinade en de lamsfond.
- Voeg de kruiden toe en laat de jus inkoken tot de helft, zeef en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

- Schep de risotto in het midden van een groot bord.
- Rangschik naast de risotto 3 lamskoteletjes.
- Maak af met de lamsjus, fijngehakt bonenkruid en wat toefjes (koude) tuinbonenpuree.

DESSERT Lemoncurd met een meringue, citroensorbet en portsiroop

Lemoncurd met een meringue, citroensorbet en portsiroop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
basterdsuiker	300	g
citroenen	7	
roomboter	180	g
rietsuiker	250	g
gelatine	7	blaadjes
melk	120	ml
citroensiroop	2	el
fijne kristalsuiker	150	g
slagroom	200	ml
rode port	250	ml
vanillestokje	½	
tijm	1	takje
munt	4	takjes

Meringue:

- Splits de eieren en meng voor de meringue eiwit, suiker en een snufje zout au bain-marie (het eigeel gebruik je voor de lemoncurd)
- Los de suiker al kloppend op, haal van het vuur en blijf kloppen tot het koud wordt en een stevig schuim is.
- Doe het mengsel in een spuitzak en spuit het in dunne staafjes op een bakplaat, bedekt met vetvrij papier.
- Droog het in de oven op 100 graden; dit duurt een paar uur.

Lemoncurd:

- Trek zestes van de citroenen en pers ze uit.
- Zeef het sap en hak de zestes fijn.
- Breek 5 eieren in een kom en voeg hieraan toe de 5 eidooiers die je hebt overgehouden van de meringue.
- Laat de roomboter op een laag vuur smelten in een pannetje, voeg het citroensap en de helft van de rasp toe (de rest gebruik je voor het ijs) en los de rietsuiker erin op.
- Week de gelatine in koud water en laat oplossen in de citroensiroop.
- Laat een beetje afkoelen en roer tenslotte het eimengsel erdoor.
- Passeer het geheel door een zeef en stort het op een dun plateau.
- Laat afkoelen en plaats in de koeling.

Citroenijs:

- Pers de citroenen uit en zeef het sap.
- Maak de melk warm, voeg de citroensap, de andere helft van de citroenrasp en de citroensiroop toe en los de suiker erin op.
- Neem, zodra de suiker is opgelost, de pan van het vuur (dus niet te heet laten worden).
- Klop de slagroom in een aparte kom stijf en spatel deze voorzichtig door het citroenmengsel.
- Giet alles in de ijsmachine en draai tot ijs.

Portsiroop:

- Kook port, suiker, vanillemerg en tijm in tot er siroop ontstaat.
- Als de siroop de gewenste dikte heeft, zet deze dan in een bak met ijskoud water en laat de siroop onder voortdurende roeren afkoelen.

Presentatie:

- Snijd linten van de lemoncurd en leg deze speels op het bord.
- Leg op ieder bord twee bolletjes citroenijs en op het ijs een Meringue-staafje.
- Garneer met de portsiroop en wat fijngesneden munt.