

2014 december

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Langoustine op een mozaïek van ossenworst en mangogelei met ringetjes en mayonaise van sjalot

Ossenworst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossesworst	250	g

Rol de ossesworst tussen plastic folie plat tot een vierkant van ca 2 mm dik. Vries licht aan om strakke vierkanten van te kunnen snijden. Snijd in totaal 40 strakke vierkanten van 3 bij 3 cm.

Mangogelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mangosap	4	dl
suiker	15	g
agar agar	5	g

Breng het mangosap, 1 dl water en de suiker aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Roer van het vuur af de agar agar er door. Stort uit op een plateau tot ongeveer 2 mm dik. Laat afkoelen en stijf worden. Snijd de geleï in 40 vierkantjes van 3 bij 3 cm. Draai het restant van de geleï fijn en doe deze in een groene spuitzak met een fijn spuitmondje.

Sjalotringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers (eiwitten gaan naar het nagerecht)	2	
bloem	150	g
kerrie	1	tl
cayennepeper	0.5	tl
ijskoud water	5	dl
banaansjalotten	2	
zeezout		

Meng de eidooiers, bloem, kerrie en de cayennepeper al roerend met ijswater tot een aanhangende dikte. Snijd de sjalotten in ringen van 1 mm. Haal de ringen door de kerrietempura. Frituur de sjalotringen op 180°C lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zeezout.

Sjalotmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
boter	2	el
olijfolie	0.5	dl
eidooiers (eiwitten gaan naar gerecht 2 voor het klaren van de bouillon)	2	
azijn	1	dl
worcestersaus	1	dl
poedersuiker	1	tl

Snijd de sjalotjes in grove stukken. Laat de boter smelten in een pan voeg de sjalotjes toe. Bestrooi met wat zeezout en peper. Draai het vuur laag en laat met deksel op de pan ongeveer 1 uur stoven. Voeg na 10 minuten een scheutje water toe, check regelmatig of het nog vochtig genoeg is en voeg indien nodig olijfolie toe. Pureer de sjalotten met de staafmixer. Meng de eidooiers met de azijn, Worcestersaus en poedersuiker. Klop het mengsel met wat olijfolie. Voeg tenslotte de sjalottenpuree toe en draai tot een gladde mayonaise.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines 16/20	20	
kerriepoeder		
knoflookteen	1	

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaaltje. Bewaar de pantsers en koppen. Bestrooi de langoustines met kerrie, peper en zout. Bak de langoustines goudbruin in knoflookolie.

Langoustinejus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cayennepeper	0.5	tl
tomatenpuree	2	el
witte wijn	2	dl

Zet de gekneusde pantsers en de koppen stevig aan in olijfolie, voeg de tomatenpuree en cayennepeper toe. Blus af met de witte wijn en 4 dl. water. Zeef na een half uur de vloeistof. Laat inkoken tot een halve deciliter en breng op smaak.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handjevol salty fingers (cress)		
olijfolie van goede kwaliteit	2	el

Blancheer de salty fingers en snijd de steeltjes weg (die zijn bitter). Maak een schaakbordje van 4 blokjes ossenworst en 4 mangovierkantjes (het midden vrijlaten). Bestrijk de ossenworst met een kwastje met een goede olijfolie. Spuit wat mayonaise in het midden. Plaats in de hoeken twee langoustines. Bestrijk de ossenworst met wat olijfolie. Garneer met de rest van de mayonaise, toefjes mangogelei, de sjalotringen en de salty fingers. Maak af met een paar druppels langoustinejus.

SOEP Bouillon van shii-take en steranijs, kalflende met een mousseline van schorseneer, cassavechips en rettich

Lende

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalflende	400	g
middelgrote verse shiitake	20	

Verwijder van de shiitake de steeltjes. Gaar de shii-take tussen twee siliconenmatjes gedurende 30 minuten in de oven op 180°C. Steek de shii-take uit met een ronde steker (de restanten gebruik je voor de bouillon). Vries de lende licht aan en snijd daarna in zeer dunne plakken op de snijmachine (stand 0,4).

Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
shii-take	250	g
gember	10	g
kalfsbotten	1	kg
steranijs	3	
laurierblaadje	1	
grove wups	500	g
zwarte peperkorrels	10	
runderpoulet	300	g
eiwitten (van gerecht 1)	2	

Snijd de shii-take en de gember grof. Braad in een braadpan met olijfolie de botten aan. Voeg de shii-take, de gember, de steranijs, het laurierblad, de wups en de peper toe en laat even flink bakken. Blus af met 2 liter water, voeg de runderpoulet toe en doe over in de snelkookpan. Na ca. 30 minuten is de bouillon klaar. Laat de bouillon volledig afkoelen. Klaar de bouillon door 2 eiwitten door de afgekoelde bouillon te roeren en de soep weer langzaam aan de kook te brengen. Laat de bouillon even pruttelen, er hechten zich nog in de bouillon aanwezige vaste deeltjes aan de eiwitten. Schep vervolgens het eiwit uit de pan en zeef de bouillon m.b.v. een kaasdoek. Laat eventueel nog wat inkoken en breng op smaak.

Rettich

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rettich	1	
citroen	1	
zwarte peperkorrels	2	

Snijd de rettich in plakken van ca. 3 mm. Rasp de schil van de citroen. Steek de rettich uit in dezelfde grootte als de shiitake. Zweet de rettich aan in de olijfolie. Voeg 2 dl. water, zout, peper en citroenrasp toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de rettich gedurende 30 minuten trekken.

Schorsenerenmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks schorseneren	3	
room	1	dl
melk	1	dl

Schil de schorseneren en spoel af en snijd vervolgens in stukken en voeg onmiddellijk de room, melk en 4 dl. water toe. Kook de schorseneren in ca. 20 minuten gaar. Pureer met de staafmixer en voeg indien nodig wat kookvocht toe. Zeef de mousseline.

Casave-chips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks cassave (ca. 100 gram)	1	
arachideolie	0.5	l
fijn zeezout		

Snijd de cassave in zeer dunne plakjes en frituur ze op 180° C tot goudgeel. Laat uitlekken op papier en bestrooi met wat zeezout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bosje kervel	0.5	

Leg de plakjes lende op de bodem van het bord. Bestrooi met de fijngehakte kervel. Plaats aan beide zijden een lepel mousseline op het vlees. Plaats de plakjes rettich op de andere twee hoeken. Leg hier de shii-take tegenaan. Steek een cassave-chipje in de mousseline. Serveer uit en giet aan tafel de hete bouillon in het bord.

VISGERECHT Gevulde tongrolletjes met een crumble van eekhoorntjesbrood, cantharellen en kokkelsabayon

Kokkels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
fijne wups	250	g
verse kokkels in de schelp	750	g
droge witte wijn	1	dl

Verhit een hoge pan met een scheutje olijfolie. Doe de kokkels en de soepgroente in de pan en breng alles aan de kook met een deksel op de pan. Blus af met de wijn en 4 dl. water. Schud de pan enkele keren om; als de schelpen open staan, zijn de kokkels gaar. Laat de schelpen in het vocht afkoelen. Houd 30 schelpen met inhoud apart voor decoratie. Haal de overige schelpen leeg en snijd het kokkelvlees grof. Zeef het kookvocht en bewaar 4 dl. kokkelvocht, 2 dl. voor de ragout en 2 dl. voor de sabayon.

Ragout

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
bosje platte peterselie	0.5	
cantharellen	150	g
boter	30	g
bloem	35	g
kokkelvocht (zie boven)	2	dl

Snijd het sjalotje heel fijn. Hak de peterselie heel fijn. Snijd de zorgvuldig schoongemaakte cantharellen heel fijn. Smelt de boter op een laag vuur en fruit het sjalotje aan zonder te kleuren. Voeg de bloem toe en roer even goed door. Haal de pan van het vuur en roer met een garde 1/3 van het kokkelvocht door het deeg. Als alle klontjes zijn verdwenen, roer dan met een houten spatel de rest van het kokkelvocht erdoor. Zet de pan weer op een laag vuur en gaar dit gedurende enkele minuten door tot je een dikke ragout hebt. Voeg de peterselie en de fijngesneden (rauwe) cantharellen toe. Breng op smaak met zout en peper en laat afkoelen in de koelkast onder plasticfolie.

Tongrolletjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tongfilets à ca. 50 g per stuk	10	
metalen ringen met een doorsnede van 5 cm	10	

Kruid de tong met zout en peper. Smeer de metalen ringen in met boter en vorm de tong in de ringen. Vul de ringen met de afgekoelde ragout. Gaar de rolletjes ongeveer 10 minuten in een oven van 180° C.

Eekhoortjesbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogd eekhoortjesbrood	20	g
bloem	20	g
boter	15	g

Draai het eekhoortjesbrood en de bloem fijn in de keukenmachine. Voeg de boter toe en verkruiemel het mengsel met je handen. Laat de kruimels in een oven op 120° C ongeveer 20 minuten drogen. Laat afkoelen en draai het in de keukenmachine tot gruis.

Sabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
kokkelvocht (zie boven)	2	dl
eidooiers	6	

Pers de citroen uit en zeef het sap. Zet een pan met een bodempje kokend water op een laag vuur en hang in de pan een metalen kom. Klop in de metalen kom de eidooiers met de helft van het citroensap en kokkelvocht luchtig gaar tot een mooie 'lopende' saus. Voeg de gehakte kokkels er aan toe en breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sprietjes bieslook (heel)	20	

Zorg voor warme diepe borden. Plaats in het midden van het diepe bord een gevuld tongrolletje. Dresseer de sabayon eromheen. Strooi het eekhoortjesbrood over de sabayon. Werk af met de achtergehouden kokkelschelpen en de bieslook.

Granité

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	500	ml
port	100	ml
suiker	200	g
kaneelstokje	1	
jeneverbessen	4	
kruidnagel	1	
steranijs	2	
takje rozemarijn	1	
vanillestokje	1	
sinaasappel	1	
vijgen	8	
eiwit	1	

Breng voor de granité de rode wijn met de port, de suiker, kaneel, jeneverbessen, kruidnagel, steranijs en rozemarijn aan de kook. Halveer het vanillestokje over de lengte, schraap het merg eruit en voeg toe. Rasp de schil van de sinaasappel en pers uit. Voeg de schil en het sap toe aan de wijn. Laat het geheel op een laag vuur ca. 10 minuten trekken. Snijd de vijgen in vieren, snijd het vruchtvlees van de schil en snijd het vruchtvlees in grove stukken. Zeef de wijn en voeg het vruchtvlees van de vijgen toe. Goed roeren. Draai het in de ijsmachine tot ijs. Klop het eiwit stijf. Voeg als het ijs bijna klaar is het stijfgeklopte eiwit toe aan het ijs en roer goed door. Zet tot gebruik in de vriezer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fles champagne	1	
takjes munt	2	

Doe een lepeltje van de granité in een hoog glas. Schenk hier overheen de champagne. Maak af met een muntblaadje.

HOOFDGERECHT

Ree-filet met poivradesaus, truffelpuree, gecaramelliseerde spruitjes en siroop van dennennaalden

Ree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	2	dl
witte wijn	2	dl
sinaasappelsap	1	dl
jeneverbessen	10	
takjes tijm	2	
laurierblaadje	1	
teentjes knoflook	2	
reefilet van ca. 750 g	1	

Bereid een marinade met de wijnen, 2 dl. water, sinaasappelsap, jeneverbessen, tijm, laurierblaadje en de gekneusde knoflookteentjes en leg de reefilet hier gedurende een half uur in. Haal het vlees uit de marinade. Verhit wat olijfolie in een pan en braad de reefilet rondom gedurende enkele minuten voor een mooi rosé resultaat. (voeg wat boter toe als de filet bijna klaar is, dit ivm verbranden). Zorg dat de filet aan alle zijden gekleurd is. Laat het vlees rusten onder aluminiumfolie.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfond (potje)	350	ml
sinaasappelmarmelade	1	el
boter		

Zeef de marinade en zet deze op samen met de kalfsfond en de sinaasappelmarmelade. Laat inkoken en breng op smaak met zout en peper. Monteer op het laatste moment met wat blokjes ijskoude boter.

Truffelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappelen	4	
melk		
truffeljus (potje)	1	dl

Kook de aardappels in de schil, laat schrikken en haal de schil eraf. Stamp de aardappels met een paar eetlepels melk en de truffeljus tot een mooie puree. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een rode spuitzak met een middelgroot gekarteld spuitstukje.

Paddenstoelengarnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	350	g
bosje tijm	0.5	

Maak de paddenstoelen zorgvuldig schoon en snijd ze in plakjes. Bak kort aan in de olijfolie. Ris de blaadjes van de takjes tijm. Voeg op het laatste moment de tijmblaadjes toe.

Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	1	kg
boter	60	g
rode wijnazijn	0.5	dl
suiker	2	el

Haal de buitenste blaadjes en het kontje van de spruitjes. Snij de onderkant kruislings in. Stoom de spruitjes in ca. 8 minuten gaar. Smelt de boter in een pan. Voeg de azijn en suiker toe en roer tot de suiker is opgelost. Roer tot slot de spruitjes door het mengsel en blijf roeren tot alle spruitjes met een laagje karamel bedekt zijn. Bestrooi met zout en peper.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dennennaaldensiroop		

Trek een streep truffelpuree op het bord. Snijd de ree-filet in plakken en leg een plakje in het midden van het bord. Nappeer daarover een beetje saus. Schik daarnaast een quenelle truffelpuree. Schik de paddenstoelen eromheen. Druppel tenslotte wat saus en wat siroop omheen.

Panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	6	
slagroom	0.5	dl
melk	2.5	dl
suiker	25	g
lycheecoulis	1.5	dl
siliconenmal (3 cm)		

Week de gelatine in koud water. Doe de melk en de slagroom in een pannetje, laat warm worden en los de suiker hierin op. Voeg de lycheecoulis toe. Knijp de gelatine uit en los het op in het mengsel. Doe over in een siliconenmal (2 panna cotta's per persoon) en laat opstijven in de koelkast.

Spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	75	g
amandelpoeder	90	g
lycheecoulis	1	el
gesmolten boter	1	el
eieren	3	
bloem	20	g
koolzuurpatronen	2	
(hoog) koffiekopje	1	

Meng alle ingrediënten goed door elkaar, zeef en doe het in de kidde. Zet onder druk met 2 patronen. Schud goed en spuit vervolgens een koffiekopje half vol met het schuim. Zet dit ongeveer 60 seconden op stand Med-Hi in de magnetron. Laat iets afkoelen en wip het cakeje uit het kopje. Scheur de spongecake in stukken en bestrooi met poedersuiker, zodat ze rondom wit zijn.

Mascarponeijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1.5	dl
mascarpone	250	g
suiker	150	g
slagroom	1	dl

Verwarm de melk met de mascarpone en de suiker en roer tot de suiker is opgelost. Laat het mengsel volledig afkoelen. Klop de room stijf en spatel door het mengsel. Draai tot ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer.

Merengue

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten (van gerecht 1)	2	
poedersuiker	100	g

Sla het eiwit met de suiker stijf tot stevige pieken. Spatel de poedersuiker erdoor. Doe over in een groene spuitzak met een open mondje. Spuit in langwerpige staafjes en bolletjes (zie foto) op bakpapier en bak in een oven op 100° C (ca. 1 uur). Let op dat de Merengue niet bruin wordt!

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker		

Leg in het midden van een spiegelbord een bolletje mascarpone-ijs op een bergje poedersuiker (dit voorkomt schuiven). Schik daarnaast 2 panna cotta's. Rangschik de merengue en de spongecake eromheen en bestrooi met poedersuiker.