

# 2015 januari

CCN Bunnik · Winter

---

**VOORGERECHT** Bavarois van tomaat, tomatengelei en remoulade van avocado en garnaal met olijvenkoekje

---

### Tomatenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatenblokjes uit blik	300	g
zongedroogde tomaten	100	g
tomatensap	0,5	dl
pedro ximenez edik	2	tl
slagroom	1	dl
gelatineblaadje	2,5	

Pureer de tomatenblokjes, de gedroogde tomaten en het tomatensap en duw de gepureerde massa door een grove zeef. Kruid de puree met peper en zout en de edik. Klop de room bijna stijf. Week de gelatineblaadjes in water, knijp ze goed uit en los op in een deel van de tomatenpuree (eerst opwarmen), voeg de gelatinepuree bij de rest van de puree en roer door. Spatel voorzichtig de opgeklopte room door de tomatenpuree. Zet 10 grote RVS-ringen met een patisserieelint in de rand op de (koude) marmeren plaat en vul ze met een dun laagje bavaroismengsel. Zet zeker een uur in de koeling tot ze redelijk stevig zijn.

### Tomatengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomatensap	1,25	dl
wodka	1	tl
worcestersaus	0,5	tl
gelatineblaadje	1	

Mix alle ingrediënten m.u.v. de gelatine en duw alles door een fijne zeef. Verwarm een gedeelte en voeg de gelatine toe zoals bij de bavarois. Giet de gelei pas op de bavarois als deze enigszins gestold is.

### Olijfkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte olijven zonder pit	30	g
boter	50	g
bloem	45	g
eiwit	45	g

Pureer de olijven. Meng alle ingrediënten en laat ze afkoelen in de koelkast. Smeer het deeg zeer dun uit tot 10 kleine koekjes op een silpatmatje en bak ze gedurende 10 minuten in een oven van 160 ° C.

## Remoulade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe avocado	1	
ongepelde hollandse garnalen	750	g
lenteuitjes	2	
koriander	0,25	bosje
mayonaise	1	el
limoen	0,5	
komijnpoeder		

Pel de garnalen. Bewaar de pantsers voor het volgende gerecht. Zet  $\frac{1}{4}$  van de gepelde garnaaltjes apart voor de garnering en ca. 50 gram om de kerstomaatjes te vullen. Schil de avocado en snij deze brunoise. Meng alle ingrediënten incl. het sap van de halve limoen en kruid met peper, zout en wat komijnpoeder. Bouw de ringen verder op met de remoulade als ook de geleï enigszins is gestold.

## Kerstomaatje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerstomaatjes	10	

Snijd het kapje van de tomaatjes en lepel ze met een meloenbolletjesboor voorzichtig leeg. Vul de tomaatjes met de ca. 50 gram garnalen.

## Avocadoroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	
limoen	1	

Schil de avocado, snijd hem in blokjes en pureer de avocado met het limoensap in een keukenmachine. Maak op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zure room	100	cc

Leg op een bord een olijfkoekje. Til de ring van de bavarois. Plaats de bavarois op het olijfkoekje. Verwijder het patisserieelint. Werk af met een quenelle van zure room en plaats hierop een garnaaltje. Maak met de avocadoroom een streep op het bord en plaats hierop het gevulde tomaatje.

## Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
romanesco bloemkool	1	
ui	1	
verse zalm	200	g
chorizo (stukje)	50	g
geraspte parmezaanse kaas	30	g
ei	1	
slagroom	80	g

Neem 200 g piepkleine romanesco topjes en was die. Blancheer ze, spoel ze koud af en bewaar ze. Snijd de ui zeer fijn en zweet deze aan in wat olijfolie. Vermeng met de overige romanesco topjes en met de piepkleine stukjes gesneden zalm. Verhit alles 2 minuten en voeg de in kleine stukjes gesneden chorizo toe. Bind dit met de Parmezaanse kaas, het ei en de stijfgeklopte room. Breng op smaak.

## Canelloni

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
cannelloni (dikke buis)	10	

Kook de cannelloni gaar in gezouten water volgens de gebruiksaanwijzing. Laat ze afkoelen en uitdruipen. Vul ze met het zalmmengsel (spuitzak). Wikkel ze elk in een stuk folie en gaar ze ongeveer 3 minuten in een stoompan of -oven.

## Capuccinosaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		
kreeftkarkassen	300	g
cognac	2	el
tomatenpuree	1	el
fijne wups	250	g
witte peperkorrels	5	
laurierblaadje	1	
knoflookteen	1	
tijm	1	takje
kookroom	0,5	dl

Verhit wat arachideolie in een pan en bak de garnalenpanters van het 1e gerecht en de kreeftkarkassen goed aan, blus af met de cognac. Voeg de tomatenpuree toe. Doe de inhoud in een schaal. Veeg de pan met wat keukenpapier schoon en verhit opnieuw wat olie. Fruit de groenten aan. Voeg de schalen, 1 liter water en de kruiden toe. Breng aan de kook en laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon door een in een zeef geplaatste neteldoek (eerst natmaken) en kook in tot 5 dl. Voeg er de room aan toe en schuim op met de staafmixer.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
balsamico	1	dl
blaadjes basilicum	10	

Kook de balsamico iets in. Frituur de basilicumblaadjes. Snij de canelloni schuin door en plaats ze rechtop op het midden van het bord, iets uit elkaar. Dresseer wat opgeschuimde saus er omheen en maak af met een streep balsamico van links onder schuin naar boven (tussen de canelloni door) met een roosje gepocheerde romanesco daaronder en een gefrituurd blaadje basilicum daarboven.

## Draadjesvlees

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
teentjes knoflook	2	
rundersukade (1 stuk)	400	g
boter	100	g
olijfolie		
blaadjes laurier	2	
tijm	2	takjes
rode wijn	3,5	dl
limoen	1	

Maak de uien schoon en snijd in stukken. Hak de knoflook fijn. Snijd het vlees in plakken van 2 cm dikte en bestrooi deze met peper en zout. Bak het vlees aan in boter en olijfolie en verwijder het uit de pan. Brus het braadvocht met de wijn en laat de aanbaksels los koken. Fruit daarna in de hogedrukpan de uien de knoflook in boter en olijfolie. Voeg het vlees en de wijn toe, evenals de tijm en de laurier. Laat dit gedurende 45 minuten garen. Haal het vlees uit de jus en pluk het vlees tot draadjes. Zeef het vocht en kook in tot de gewenste smaak. Breng verder op smaak met limoensap. Maak een soort pasta van het vlees en de jus. Bewaar de rest van de jus voor garnering. Houd warm tot presentatie.

## Aardappelpoffertjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappel	400	g
eieren	4	
bloem	80	g
boter	40	g

Schil de aardappels en kook ze in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en wrijf ze door een zeef. Meng het aardappelkruim met de eieren en de bloem. Breng op smaak met peper en zout. Bak kleine hoopjes van het beslag in een poffertjespan met een beetje boter.

## Rodekoolgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode koolsap	500	g
pekmez (= druivensiroop)	100	g
mosterdpoeder	1	el
aceto balsamico	0,5	dl
karwijzaad	1	el
agar agar	6	g

Verwarm alles samen met de agar agar en laat 1 minuut zachtjes koken. Schep het schuim er voorzichtig af. Zeef het vocht door een fijne zeef i.v.m eventuele klontjes. Giet de gelei op een plaatje, opdat er een laagje ontstaat van ongeveer 0,5 centimeter dikte. Laat afkoelen. Druk 10 rondjes ter grootte van de poffertjes (5cm) uit het gestolde mengsel.

## Zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gerookt spek	50	g
panko	50	g
ingelegde zilveruitjes	10	
bloem		
eiwit	1	
zonnebloemolie		

Snij het spek in kleine stukjes en bak dit uit in een koekenpan of tussen velletjes keukenpapier in de magnetron. Maal het uitgebakken spek fijn in de blender tot het de grootte van kristalsuiker heeft. Meng vervolgens met gelijke delen panko. Maak de zilveruitjes goed droog. Zet een bakje gezeefde bloem klaar. Klop het eiwit los. Haal de zilveruitjes door de bloem en vervolgens door het eiwit en de paneerlaag van panko en spek. Frituur in olie van 180°C in een wok en zorg voor een mooie goudbruine kleur. (gebruik de olie ook voor het volgende gerecht)

## Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mosterd cress	1	bakje

Leg een warm poffertje op het midden van het bord. Leg hier bovenop een rondje rodekoolgelei. Maak met behulp van twee lepels een rondje van het draadjesvlees en leg dit op de rodekoolgelei. Leg bovenop een gefrituurd zilveruitje en een blaadje cress. Nappeer de jus er rond omheen.

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne wups	500	g
knoflooktenen	2	
blaadjes laurier	2	
peperkorrels, geplet	2	tl
korianderzaden	2	tl
jeneverbessen	4	

Doe de groenten, de fijn gesneden knoflook en de kruiden in de snelkookpan pan met 2 liter koud water en breng aan de kook. Laat de bouillon vervolgens 20 minuten trekken. Giet ze door een zeef.

## Gerookte ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	5	dl
uien	5	
knoflooktenen	2	
rookmot	10	g
rookoven		
vacuümzak		

Kook de rode port in tot stroop en maak de stroop daarna heel hoog op smaak met zout (zo zout als zeewater). Snijd de uien doormidden en verwijder de schil. Snijd de uien in tot aan de onderkant, maar laat alles wel aan elkaar zitten. Rook de uien en de knoflookteen voor de uienbouillon licht in de warme rookoven gedurende 5 à 7 minuten. Bewaar de gerookte knoflooktenen voor de uienbouillon (zie hieronder). Snijd nu brunoise van de ui en laat dit in de warme stroop van rode port trekken minimaal 30 minuten (dit gaat het best in een vacuümzak). Laat de ui uitlekken in een zeef. Vang het vocht op en gebruik voor de rodewijnjus van het eendenborstgerecht.

## Gerookte uienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe pomodori tomaat	1	
champignons	50	g
peperkorrels, geplet	1	tl
sherrymedium dry	0,5	dl

Verwarm de groentebouillon tot het kookpunt en voeg de gerookte knoflooktenen en de overige ingrediënten toe. Laat alles in 1 à 2 uur op een laag pitje trekken. Giet de bouillon door een zeef waarin een vochtige passeerdoek ligt. Laat inkoken tot 1 liter en controleer op smaak.

## Kaasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas	80	g
koksroom	100	ml
melk	100	ml
maïszetmeel	2	tl
eiwit	60	g
luchtpatronen	2	

Verwarm de melk en de room en doe de geraspte Parmezaanse kaas erbij. Laat de kaas goed oplossen in de melk en giet vervolgens door een zeef. Bind het licht af met een beetje maïszetmeel, dat is aangemaakt met koud water. Breng op smaak met zout en peper. Laat even afkoelen en meng er vervolgens het eiwit door. Giet door een zeef in een sifon en belucht met de patronen. Schud na het toevoegen van een patroon enkele keren.

## BBQ crunch

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko	20	g
zwarte poederkleurstof	0,5	tl
poedersuiker	5	g
maïzena	5	g
tomatenpoeder	10	g

Bak de panko in olie. Voeg de zwarte kleurstof toe. Meng de poedersuiker en de maïzena er door en voeg als laatste de tomatenpoeder toe.

## Krokante uienringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wodka	1	dl
koolzuurhoudend water	50	cc
tempurabloem	100	g
uien	2	
zonnebloemolie (van het vorige gerecht)		

Maak een tempurabeslag van wodka, het bruisend water en tempurabloem. Snij de uien in ringen op stand 12 van de snijmachine. Duw met de duim de ringen uit elkaar. Zorg dat het beslag yoghurt dik is, het mag nog wat klontjes bevatten. Verhit de olie tot 180° C. Haal met een vork de uiringen langzaam door het beslag en frituur ze in 3 minuten krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Presentatie

Doop de rand van een glas in een dun laagje water en vervolgens in de BBQ crunch. Schenk het glas halfvol met de gerookte uiensoep. Schud de sifon kort en krachtig en spuit de kaasschuim in een maatbeker. Lepel het schuim voorzichtig op de soep. Serveer het glas op een bord met de gefrituurde uienringen.

## HOOFDGERECHT Gebraden wilde eendenborst, rode biet, uienpuree en rode wijn saus met Taggiasche olijven

---

### Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde eenden (panklaar)	5	
ganzenvet		
maïsolie		

Snijd de pootjes, de vleugeltjes en de kop van de eend. Verwijder het dijbeenbotje uit de pootjes tot aan het kniegewricht. Bestrooi de binnenkant van de pootjes met zout en vers gemalen witte peper. Vouw de pootjes dicht, zet ze vast met een prikker en doe ze samen met het ganzenvet in een passende pan. Zorg dat de pootjes net onder staan. Laat het geheel 3 uur langzaam garen (95° C.). Bak de hele eenden goudgeel in de maïsolie. Zet de eenden gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 200° C. Snij via de borstzijde de filets van het karkas en zet opzij tot presentatie. Bewaar de karkassen voor de fond.

### Uienpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
boter	75	g
ansjovisfilets op olie	3	

Snipper de uien. Doe ze in een passende pan en voeg 50 gram boter, 0,5 dl water en de ansjovisfilets toe en kook de uien helemaal gaar. Pureer het uienmengsel in de keukenmachine en zet afgedekt in de koelkast.

### Bietjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine bietjes	8	
sjalot	0,5	
boter	1	el
verjus	0,5	dl

Was de bietjes grondig in koud water. Snijd het loof eraf. Kook de bieten net niet gaar in ruim water. Schil de bieten en snijd ze in blokjes van 0,5 cm. Doe de bietenblokjes samen met 2 dl water, 0,5 dl verjus, het halve sjalotje gesnipperd en 1 el boter in een passende pan. Kook de bieten verder gaar, totdat al het vocht is verdampt.

## Gevogeltefond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
karkassen van de eendenborsten		
grove wups	250	g
peperkorrels	6	
laurierblad	1	

Doe de karkassen met wat maïsolie in een braadslede en laat ze mooi bruin worden in een oven van 200° C. Keer de karkassen af en toe om en schep na ongeveer 25 minuten over in de hogedrukpan. Zet de braadslede op een rustig vuur en blus af met wat water, roer de aanbaksels los en giet de inhoud bij de karkassen. Voeg water toe tot alles onder staat, breng het geheel aan de kook en schuim regelmatig af. Voeg daarna de kruiden en groenten toe, sluit de pan, breng hem onder druk en kook de bouillon een uur. Giet de bouillon door een zeef voorzien van een passeerdoek over in een schone pan. Kook de bouillon in tot de benodigde hoeveelheid.

## Rode wijnjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	1	el
honing	1	tl
rode port	1	dl
rode wijn	2	dl
gevogeltefond (zie hierboven)	2	dl
taggiasche olijven zonder pit	25	g

Doe de boter in een sauspan. Voeg de honing erbij en laat dit karameliseren. Voeg de rode wijn, de port en de gevogeltefond toe. Laat inkoken tot een kwart. Haal de pan van het vuur en monteer met de klontjes koude boter. Laat niet meer koken. Snijd de olijven in stukjes en doe ze bij de verwarmde wijnjus.

## Presentatie

Verhit een koekenpan en braad de eendenborsten aan op de velkant, keer ze om en braad tot een kerntemperatuur van 65° C. Laat het 5 minuten afgedekt met aluminiumfolie rusten. Trancheer de borsten. Leg de eendenborsten en de pootjes op voorverwarmde borden. Schep de bietjes en de uienpuree erbij en overgiet het geheel met de warme wijnjus met de olijven.

## Appelverpakking

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
citroen	1	
appels (elstar)	8	
boter	50	g

Los de suiker in 5 dl water op samen met het sap van de citroen. Schil intussen de appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen. Snijd de kwarten in dunne plakjes (maantjes) en blancheer deze ongeveer 2 minuten in het suikerwater. Laat de appels uitlekken in een vergiet. Vet 10 ramequinbakjes in met wat boter en bekleedt de bodem en de randen vervolgens met de appelplakjes.

## Karamelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	7,5	dl
gelatineblaadjes	5	
suiker	250	g
eierdooiers	75	g
poedersuiker	40	g

Verwarm 2,5 dl slagroom. Week de gelatine in koud water. Karameliseer de suiker samen met 2 eetlepels water in een pan met dikke bodem. Haal de pan van het vuur, wanneer de substantie een goudbruine kleur heeft gekregen. Voeg vervolgens de karamel onder goed roeren langzaam toe aan de verwarmde slagroom. Blijf roeren tot de karamel goed in de slagroom is opgelost. Dit vereist geduld! Klop de eidooiers met de poedersuiker ruban (als een lint) en voeg dit vervolgens aan het karamelmengsel toe. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze in het karamelmengsel op. Zet het mengsel vervolgens koel weg tot het lobbijg begint te worden. Klop ondertussen de resterende slagroom lobbijg en spatel deze door het karamelmengsel. Giet de karamelmousse vervolgens in de met appel beklede ramequinbakjes en laat deze in de koeling opstijven.

## Kletskoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	130	g
witte basterdsuiker	250	g
kaneel	6	g
amandelschaafsel	40	g
boter	100	g
sinaasappelsap	50	g
zout		

Meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en amandelschaafsel goed door elkaar en meng hierna de zachte boter er doorheen. Voeg de sinaasappelsap toe en meng dit alles goed door elkaar. Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier (zorg voor voldoende tussenruimte, want het deeg loopt uit) en bak de kletskoppen 5 minuten op 180 °C en daarna nog 8 minuten op 150 °C in de oven.

## Kaneelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode wijn	5	dl
kaneelstokjes	2	
suiker	60	g
vanillestokje	1	
laurierblaadjes	2	

Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit vervolgens zachtjes inkoken tot ongeveer een kwart. Zeef de saus, laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes munt	10	

Stort de vulling van de ramequinbakjes op een bord en napeer hier wat kaneelsaus omheen. Leg een kletskop schuin tegen het appelpakketje en garneer met een blaadje munt.