

2015 februari

CCN Bunnik · Winter

Gerookte aardappel met manzanillasabayon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappels	10	
krieltjes	10	
boter	75	g
vacuümzakken	2	
fijne wups	250	g
knoflookteen	1	
laurierblad	0.5	
peperkorrels	8	
gedroogde tijm	0.5	tl
takje platte peterselie	1	
witte wijn	0.5	dl
sjalotten	3	
manzanilla sherry	2	dl
eierdooiers	4	
slagroom	40	ml
citroen		
proespuma hot (poeder)	25	g
slagroompatronen	2	
amandelen	75	g
amandelolie	1	el
verse gember	20	g
bieslook	0.5	bos

Aardappels: Was de aardappels en de krieltjes, doe ze in vacuümzakken en trek vacuüm. Gaar de aardappels één uur in een sous-vide bak van 90 ° C. Rook ze daarna ruim 10 minuten in de rookoven. Glans af met wat (gesmolten) boter. Court bouillon: Zet de groenten en kruiden aan in een pan, schenk er witte wijn en 7,5 dl water erbij en laat het 20 min. zacht koken. Zeef de vloeistof. Geef 5 dl court bouillon aan het vierde gerecht. Sabayon: Snipper de sjalotten, doe ze in pannetje met de sherry en kook in tot stroop. Zeef de sherry en roer er 2 dl court bouillon en de eierdooiers doorheen. Klop de massa tot sabayon au bain-marie. Klop de slagroom lobbige en roer door de sabayon. Breng op smaak met zout en citroensap. Om een stabiel schuim te krijgen meng met de ProEspuma. Giet alles via een zeef in een sifon en breng op druk met 2 patronen (schud na elke patroon). Amandelen: Rooster de amandelen in een droge pan tot ze kleuren. Hak ze grof en roer er wat amandelolie erdoorheen. Hak gember en bieslook fijn. Roer alles door elkaar en breng op smaak. Presentatie: Schud de sifon goed en spuit voorzichtig de sabayon op het bord. Leg een ratte aardappel en een krieltje tegen de sabayon aan en garneer met de amandelen.

Zachte venkelsoep met schol en garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (flacon)	1	l
verse grijze garnalen, noordzee	250	g
uien	2	
teentje knoflook	1	
blaadjes laurier	3	
takjes tijm	2	
peterselienstengels	4	
steranijs	2	
venkels	2	
aardappel (loskokend)	1	
kookroom	1	dl
scholfilets zonder vel	5	
zeekraal	120	g
witte wijn	1	dl
klontje boter		
boter	30	g

Ontdooi en verwarm een portie kippenbouillon. Pel de garnalen en bewaar ze koel. Vries de kopjes en pantsers in voor toekomstige bereidingen van soep of saus. Pel de uien en de teen knoflook. Snij de uien in grove snippers en de knoflook in stukjes. Stoof de ui en knoflook in wat olie. Snij het toefje fijn loof van de venkels en hou het opzij. Snij de knollen zelf in grove stukken en stoof ze mee met de uien. Roer af en toe even. Bind de blaadjes laurier, de takjes tijm en de peterselienstengels tot een kruidentuiltje. Doe dit 'bouquet garni' in de pan samen met het steranijs. Schil de aardappel, snij hem in grove stukken en doe dit als 'bindmiddel' in de stoofpot. Schenk de kippenbouillon over de groenten, plaats het deksel licht gekanteld op de pot en laat de soep een half uur pruttelen op een zacht vuur. Vis de kruidentuil en het steranijs uit de pot en mix de venkelsoep glad. Schenk de soep door een grote zeef. Schenk een flinke scheut room in de soep en kruid ze met wat peper van de molen en een snuif zout. Visbereiding: Verwarm de oven voor op 180°C. Wrijf de binnenzijde van een braadslee of ovenschaal in met een beetje boter. Verwijder de taaiste en houterige stukjes van de zilte zeekraal. Schik de zeekraal op de bodem van de ovenschaal. Maak een insnijding in het midden van elk lapje filet en plooi het visvlees dubbel. Schik de gevouwen filets bovenop de zeekraal en kruid de vis met peper en zout. Schenk de witte wijn over de visbereiding en bedek ze met een vel aluminiumfolie. Schuif de schaal voor ongeveer 12 tot 15 minuten in de oven. Presentatie: Lepel het kookvocht van de vis in de soep. Schep er ook een klont koude boter in en mix de hete soep met de staafmixer tot ze glanst en licht opschuimt. Verdeel het loof van de venkels in plukjes. Leg in elk klein soepbord wat zeekraal met daarop een halve filet. Leg op de vis een klein handje grijze garnalen. Giet met een pollepel de venkelsoep voorzichtig rondom het stukje vis en werk de creatie af met wat fijn venkelloof.

Teriyaki van kalfszwezerik met enoki paddestoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik	500	g
sojasaus	4	el
suiker	4	el
sake	4	el
mirin	3	el
scheutje rijstazijn	1	
pakje enoki paddenstoelen	1	
groene mini-asperges	150	g
bloem		
sesam zaadjes		
bakje mustard cress	1	
bakje rock chives	1	

Spoel de zwezerik zo nodig zachtjes af zodat de bloedresten eruit gaan. Verwijder de pezen, harde stukken en losse stukken vlies. Pocheer hem vervolgens 10 min. in water met zout zodat hij half gaar is. Pel de zwezerik, zet hem onder druk en laat deze afkoelen. Snijd er 10 mooie plakjes van. Teriyakisaus: Doe voor de teriyakisaus de sojasaus, suiker, sake, een scheutje rijstazijn en de mirin in een pannetje en laat dit even inkoken. Ontdoe de enoki paddenstoelen van de wortels en breng ze op smaak met peper, zout en olijfolie. Blancheer de mini-asperges à la minute beetgaar en laat iets boter met zout op de asperges smelten. Bak de asperges kort aan in olijfolie met peper en zout. Meng zouten peper door de bloem, haal de zwezerik er door heen en klof dit even af zodat er een dun laagje bloem omheen blijft zitten. Bak de zwezerik aan in de olijfolie totdat hij bruin en krokant is. Doe de zwezerik over in een schone anti-aanbakpan en blus he vervolgens af met de teriyakisaus. Houd het in de pan totdat de saus als een karamel om de zwezerik gaat kleven. Presentatie: Leg de zwezeriken op de borden en leg er asperges bij. Dresseer de enoki's en wat sesamzaadjes er overheen. Maak het geheel af met de Mustard Cress en de Rock Chives.

Mulfilet met risotto van gort en gevulde sla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote mullen	5	
olijfolie		
saffraandraadjes		
ui	1	
stengel bleekselderij	1	
prei	1	
venkel knol	1	
visgraten	1	kg
witte wijn	0.6	l
takjes tijm		
laurierblaadjes	2	
kabeljauwfilet	200	g
parelgort	200	g
boter	20	g
mascarpone	2	el
parmezaanse kaas	3	el
bosuitjes	2	
sjalotten	3	
bol knoflook	1	
korianderzaadjes	1	el
rode paprika's	3	
gele paprika	1	
takje dragon		
witte wijn azijn	1	dl
nouilly prat	2	dl
courtbouillon	4	dl
kroppen sla	2	
kipfilet	200	g
slagroom	75	ml
citroen	1	
eendenlever	75	g
ansjovis	15	g
taggiasche olijven	75	g
kappertjes	1	el
teen knoflook	0.5	

Mulfilets: Fileer de vissen en haal de graatjes eruit met een pincet. (kijk evt. vooraf op visfileren.nl) Meng de olie met de saffraandraadjes en marineer de filets tot gebruik.
Visbouillon: Zet de gesneden groenten aan in olijfolie. Voeg visgraten (ook die van de mullen)

en witte wijn toe en laat inkoken tot bijna verdampt. Voeg minimaal 2 liter water toe tot alles goed onderstaat, laat zachtjes 20 minuten trekken en zeef het. Risotto: Breng 1 liter visbouillon aan de kook met tijm en laurier. Doe de kabeljauw erbij en laat enkele minuten pocheren tot hij glazig is. Haal de kabeljauw uit het vocht en laat afkoelen. Verdeel de vis in kleine stukjes en controleer goed op graatjes. Breng de resterende liter visbouillon aan de kook en doe de parelgort erbij. Kook hem zachtjes gaar onder roeren (duur ca. 60 min.) Als de gort gaar is, roer er dan boter, mascarpone en Parmezaanse kaas geleidelijk door. Breng op smaak. Roer er de in dunne repen gesneden bosuitjes en de stukjes kabeljauw door.

Paprikasaus: Fruit de gesnipperde sjalotten, de doormidden gesneden bol knoflook en de korianderzaadjes in olijfolie tot de sjalotten glazig zijn. Voeg de gehakte paprika's en dragon toe en roer enkele minuten op hoog vuur. Schenk de wijnazijn toe en schraap de bodem goed schoon. Voeg Nouilly Prat toe en laat inkoken. Schenk de courtbouillon erbij en laat tot de helft inkoken (het moet een zoet-zure saus worden). Haal de knoflook er uit en pureer het mengsel in de Magimix. Wrijf de saus door een zeef en breng op smaak met zout en peper en eventueel suiker. Verwarm de saus voor het uitserveren en monteer op met koude klontjes boter.

Gevulde sla: Verwijder de buitenste bladeren en blancheer 20 slabladen in gezouten water en doe ze direct over in ijswater. Dep de bladen droog. Maal de kipfilets tot een farce in de Magimix en voeg al draaiend zoveel room toe tot er een zachte mousse ontstaat. Voeg citroensap en eendenlever toe. Breng hoog op smaak met zout en peper. Leg op een stuk plastic folie een slablaadje en een balletje kipmousse. Vouw de blaadjes rond de vullingen en wikkel ze strak in folie. Maak zo 20 balletjes en pocheer ze 4 minuten in water. Laat ze uitlekken op keuken papier.

Tapenade: Spoel zout van de ansjovis en verwijder de graat. Doe de olijven, ansjovis, kappers en fijn gesneden knoflook in de Magimix. Draai glad en voeg olijfolie toe tot een dun gebonden saus. Presentatie: Bestrooi de mulfilets met zout en peper en bak ze 2 minuten op de velkant tot het vel krokant is. Lepel wat bakolie over de filets tijdens het bakken. Schep wat risotto op het midden van het bord. Leg er een mulfilet op met het vel naar boven. Leg er twee slabolletjes naast. Lepel de paprikasaus en tapenade er omheen.

Rib eye met paprikatoffee

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rib eye	900	g
olie		
vacuümzakken		
rode paprika's	3	
gerookt paprikapoeder	5	g
glucose	18	g
suiker	100	g
isomalt	70	g
zout	4	g
boter	25	g
pompoenpitten	70	g
pompoen (200 g)	0.5	
kummel	1	el
shiitake	15	
piment déspelette	1	g
unique binder	6	g
magere yoghurt	5	dl
tahoen cress		

Rib eye: Snijd het vet en vliezen van het vlees en snijd de rib eye in 2 cm dikke plakken. Braadt het vlees aan beide kanten aan. Verdeel het vlees over de vacuümzakken samen met het braadvocht. Trek vacuüm en gaar 60 min in sous-vide bak van 57° C. Paprikatoffee: Snijd de paprika's in stukken en maak er sap van in de sapcentrifuge (3 dl nodig). Doe het sap met glucose, suiker, isomalt en zout in de pan en laat koken tot 113° C. Dit heeft even tijd nodig. Temperatuur blijft lang rond de 102°C hangen, maar schiet op het laatste snel door. Roer de boter door de toffee, daarna de pompoenpitten en stort alles uit op een bakplaat bedekt met silpad. Smeer uit tot een laag van 5 mm. Laat in de koeling afkoelen of zet het kort in de vriezer. Smeer de bovenkant in met olie. Leg de toffee met de geoliede kant op bakpapier en snijd er repen van 2cm van. Pompoen: Schil de pompoen en snijd hem doormidden. Verwijder de zaden en snij er plakken van 1,5 cm. Smelt de boter en voeg er wat kummel en zout aan toe. Doe deze in vacuümzakken met de gesmolten boter en trek ze vacuüm. Leg ze in een sous-vide bad van 90°C gedurende 60 minuten. Gedroogde paprika's: Maak de paprika's schoon, snijd ze doormidden en leg ze in een ovenschaal met de open kant naar beneden. Zet de schaal 20 min in een oven van 200°C. Doe de paprika's 10 min in een plastic zak en ontvel ze daarna. Snij ze in dunne reepjes en laat ze drogen op bakpapier in een oven van 90°C. Shiitake: Snijd de stelen van de shiitake's. Bak in olie tot vocht er eruit komt, dep ze droog en maak er repen van. Leg deze op bakpapier en droog ze in de oven op 90°C. Paprikapudding: Maak sap van de paprika's. Kook het sap in tot een derde en koel af in ijswater. Doe in Magimix en voeg al draaiend het paprikapoeder, suiker, zout, piment en unique binder toe. Doe dan de ontstane pudding in een groene spuitzak. Yoghurtpudding: Doe de yoghurt in de Magimix. Voeg al draaiend suiker en unique binder toe, totdat het de consistentie van pudding heeft. Doe dit weer over in een groen spuitzak. Houd een paar lepels pudding over om de pompoen mee in te smeren. Presentatie: Haal het vlees uit de vacuümzakken, braadt het

nogmaals om en om aan en snijd het in plakken van 2 cm. Leg een stukje toffee op ieder stukje vlees. Bestrijk de pompoen met yoghurtpudding en sprenkel er een klein beetje gerookte paprika over. Zet de gedroogde shiitake en paprika er tegen aan. Smit een streep paprikapudding en een streep yoghurtpudding er naast. Verdeel de stukjes vlees langs de pompoen. Decoreer met tahoen cress.

Mousse van hazelnoten met kletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blanke hazelnoten	135	g
pure chocolade	135	g
boter	100	g
gecondenseerde melk	50	g
melk	5	dl
eidooiers	5	
slagroom	1	dl
suiker	75	g
puddingpoeder	35	g
blaadjes gelatine	3	
hazelnootpasta	400	g
banketbakkersroom	500	g
pectine	20	g
witte basterdsuiker	100	g
bloem	60	g
amandelpoeder	25	g
sinaasappelsap	2	el
hazelnoten	10	
grand marnier	25	cc
mandarijnen	3	

Hazelnootpasta: Rooster de hazelnoten in een oven van 160°C tot ze lichtbruin zijn. Doe de noten in de Magimix met wat zout en draai ze fijn. Smelt de boter en de chocolade en schenk beide bij de hazelnoten. Voeg ook de gecondenseerde melk toe aan de pasta. Draai alles tot een homogene massa en bewaar koel, 400 gram voor de mousse en 2 el voor de glacage.

Banketbakkersroom: Breng de melk aan de kook. Roer dooiers, slagroom, suiker en puddingpoeder door elkaar. Schenk een beetje hete melk al roerende over dit dooiermengsel. Schenk dan het dooiermengsel bij de melk en breng aan de kook. Doe de gebonden room in een bekken en laat afkoelen.

Hazelnootmousse: Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Roer de hazelnootpasta en banketbakkersroom goed door elkaar tot een mousse. Verwarm 2 el mousse en los de gelatine erin op. Roer deze gelatine door de gehele mousse. Spatel de geklopte slagroom door de mousse. Verdeel de mousse over tien komborden (of dessertglazen) en laat opstijven in de koeling.

Glacage: Maak karamel van de suiker. Breng 2,5 dl. water aan de kook. Roer kokend water samen met de hazelnootpasta en pectine voorzichtig door de karamel en laat even doorkoken. Laat afkoelen en zorg dat het vloeibaar blijft. Doe enkel eetlepels op opgesteven mousse en beweeg het bordje, zodat er een dun laagje op de mousse ontstaat. Laat opstijven in de koeling.

Kletskep: Smelt de boter. Roer bloem, amandelpoeder en basterdsuiker door elkaar. Meng er de sinaasappelsap en een snufje zout door. Maak dunne koekjes op een silpad en bak ze 6 minuten in oven van 160°C. Haal de koekjes van bakplaat als ze nog plooibaar zijn en druk ze in een espressokopje, zodat er bakje ontstaat. Maak zo 10 bakjes.

Hazelnootkaramel: Doe de suiker in een RSV-pan en laat langzaam karamelliseren. Haal, als de suiker begint te kleuren, de pan van het vuur. Pak een

hazelnoot met pincet, haal door de karamel en zorg dat er een draad aankomt. Bewaar ze op een bord met bakpapier. Mandarijnen: Maak een suikerstroopje van de suiker en 1 dl water en laat dit afkoelen. Voeg de Grand Marnier toe aan de stroop en laat hierin de ontvliesde mandarijnenpartjes een uur marinieren. Presentatie: Vul de kletskepjes met wat hazelnootkaramel en de hazelnoot met draad. Versier de borden met fruitpartjes en het bakje.