

2015 mei

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Aspergebedje met roggebrood, olijven en Gandaham

Aspergebedje met roggebrood, olijven en Gandaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	30	
taggiasche olijven	300	g
panko	100	g
roggebrood	100	g
gandaham (stukje)	200	g
gandaham (dun gesneden)	10	plakjes
roomboter	50	g
olijfolie		

Schil de asperges en breek er het houderige uiteinde af. Snij de aspergekopjes af op 5 a 6 cm. (Geef de rest van de asperges, de schillen en de uiteinden door aan de makers van de aspergesoep). Stoof de aspergekopjes langzaam gaar in de roomboter en kruid met vers gemalen peper. Bak de panko mooi bruin in een scheutje olijfolie. Hak de olijven fijn. Verkruiemel het roggebrood en vermeng dit met de panko en de olijven. Snijd het stukje ham ragfijn en voeg dit toe aan het pankomensel. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Snijd de plakjes Gandaham in de lengte in drieën en wikkel deze om de aspergekopjes. Presentatie: Maak een rechthoekig bedje van het mengsel en steek er de aspergekopjes rechtop in.

Tarte d'asperges a la Flamande - Bodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels (nicola)	6	
eendenvet	500	g
knoflook	1	bol
tijmblaadjes	5	takjes
rozemarijn	2	takjes
zout	2	el
grove peper	1	el

Schil de aardappels en snijd ze in plakken van ongeveer 1 cm dik. Steek een rondje uit van 5 à 6 cm. Konfijt de plakken in het eendenvet met daarin de knoflook, tijm, rozemarijn, zout en grove peper. (Geef het vet door aan het hoofdgerecht)

Tarte d'asperges a la Flamande - Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
beenham	100	g
sjalotje	1	
platte peterselie	1/4	bosje
olijfolie	1,5	dl
azijn	0,5	dl
mosterd	1	tl

Kook de eieren hard. Snij de eieren doormidden en haal de dooier eruit. Snij het eiwit en de eidooier beide ragfijn (apart). Snij de beenham fijn. Hak de peterselie fijn en snipper het sjalotje. Meng de peterselie en de sjalot met het eiwit en meng het eigeel met de fijn gesneden ham. Maak van de olie, azijn, mosterd en peper en zout een dressing. Meng de beide eimengsels en breng het geheel op smaak met de dressing.

Tarte d'asperges a la Flamande - Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	10	
olijfolie		
grilpan		

Schil de asperges en breek er het harde uiteinde vanaf. (Geef de schillen en de uiteinden door aan 3e gerecht) Snijd de asperges in de lengte doormidden. Smeer de asperges in met olijfolie en laat ze vlak voor het serveren garen in de grilpan. Snijd de asperges in stukjes van 5 à 6 cm.

Tarte d'asperges a la Flamande - Eierschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	4	
dragonazijn	0,7	dl
olijfolie (extra virgin)	0,7	dl
sifon	0,5	l
patroon	1	

Vermeng de eidooiers, dragonazijn en olijfolie met elkaar in een maatbeker, maar klop er geen lucht in. Giet alles in een halve liter sifon en zet onder druk met een patroon. Zet au bain marie op max 65° C. en schud regelmatig, zodat de inhoud gelijkmatig opwarmt. Presentatie: Bouw de aardappel met daarop de salade met behulp van een ring op. Leg hierop wat warm gegrilde aspergestukjes. Werk af met wat eierschuim. Nappeer rondom met wat vinaigrette.

Aspergesoep met gelakt buikspek - Buikspek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
buikspek (stukje van 1,5 à 2 cm)	100	g

Kerf het vet van het vlees ruitvormig in. Leg het vlees met de vetkant op een rooster en zet dit boven een lekbak in de oven. Rooster het buikspek in een voorverwarmde oven van 200 gr C°. Rooster het vlees 10 minuten en verlaag de temperatuur naar 90 gr C°. Laat het spek in 1 uur in de oven zacht en gaar worden.

Aspergesoep met gelakt buikspek - Peterselieolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	0,5	bosje
olijfolie	0,25	dl
ijswater		

Blancheer de peterselie kort. Koel de peterselie af in ijswater en knijp na het afkoelen uit. Warm de olijfolie op tot 80° C. en voeg toe aan de peterselie (de hoeveelheid olie moet het dubbele bedragen van de hoeveelheid peterselie). Mix 10 minuten in de blender. Gebruik de olie ongefilterd.

Aspergesoep met gelakt buikspek - Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	1	
wortel	100	g
prei	200	g
uien	2	
tijm	1	takje
foelie	1	blok
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	5	

Droog de kip, leg haar in een braadslee en laat haar in de oven kleuren. Snij de groenten fijn en smoor deze met de kruiden even mee met de kip. Doe alles in de hogedrukpan, voeg 2 liter water toe, breng aan de kook en laat 45 min. trekken. Koel de pan af, zeef de soep en geef 1 dl bouillon door aan het vierde gerecht. Kook de soep in tot 1 liter.

Aspergesoep met gelakt buikspek - Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	5	
ijsklontjes		
boter	50	g

Snijd de aspergeresten van het eerste, tweede en vierde gerecht in stukken. Stoof ze aan in wat boter en gaar ze daarna in de kippenbouillon samen met de aspergeschillen. Mix de soep in de keukenmachine of met de bamix, passeer door een zeef en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de groene asperges 3 min in licht gezouten water en koel ze af in ijswater. Snij ze in schijfjes van 1 cm.

Aspergesoep met gelakt buikspek - Lak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	el
ketchup	1	el
sojasaus	1	el
espelettepeper	1	tl
parmezaansnippers	50	g

Meng alle ingrediënten. Presentatie: Bestrijk het buikspek met de lak, plaats het onder de salamander en verdeel in gelijke stukjes. Schik het spek in een diep bord. Giet de soep rondom. Plaats de schijfjes groene asperges in het bord. Werk af met parmezaansnippers en peterselieolie.

Asperge met rode tonijn - Basis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges aa	30	

Schil de asperges en snijd het onderste stukje eraf. (Geef de schillen en resten door aan het 3e gerecht.) Snijd de asperges gelijk op 10 cm van de kopjes. Snijd de rest van de stelen in brunoises. Kook de asperges 5 min in water met wat zout, zet de pan van het vuur en laat de asperges nog 10 minuten nagaren tot ze beetgaar zijn en laat ze uitlekken.

Asperge met rode tonijn - Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	0,75	dl
citroen	1	

Maak een niet al te zure vinaigrette van de olie en het citroensap. Breng op smaak met zout en peper en meng de brunoises (stelen van de asperge, zie boven) met wat vinaigrette. Bewaar de rest van de vinaigrette voor de tonijn.

Asperge met rode tonijn - Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	

Kook de kwarteleitjes in 4 minuten hard en schrik ze af in ijswater. Pel ze en halveer ze voorzichtig in de lengte.

Asperge met rode tonijn - Tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tonijn uit een moot	600	g
fleur de sel	10	g
peper		

Bruin de tonijn in hete olie aan elke kant precies 30 seconden. Kruid met fleur de sel en peper. Snijd de tonijn voorzichtig in plakken van ½ cm en smeer met een kwastje de plakken licht in met de rest van de vinaigrette. Zet op kamertemperatuur weg.

Asperge met rode tonijn - Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afkokende aardappels	350	g
boter	20	g
eidooier	20	g
kookroom	0,75	dl
nootmuskaat		
platte peterselie	25	g
rode spuitzak		

Was en schil de aardappels. Snijd ze in kleine blokjes en kook ze in ca 5 min gaar in water met zout. Giet af en bewaar het kookvocht. Knijp de aardappel door een pureeknijper en maak er met de boter, eidooier en room een gladde puree van. Voeg indien nodig wat kookvocht toe. Laat de puree niet slap worden, het moet spuitbaar blijven. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Was en snijd de peterselie zeer fijn en wrijf zo fijn mogelijk in de vijzel. Klop de peterselie door de puree, doe de massa in een spuitzak en houd warm.

Asperge met rode tonijn - Paprikasaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gele paprika	1	
ui	1	kleine
knoflookteen	1	
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
maïzena		

Schil de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd hem fijn. Snipper de ui en de knoflook en fruit die goudgeel in de olie. Voeg dan tijm, laurierblaadje, de paprika en 1 dl kippenbouillon (van het derde gerecht) toe en laat alles 20 minuten sudderen. Haal de laurier en de tijm eruit. Pureer de massa en druk door een zeef. Dik de saus zonodig iets op.

Asperge met rode tonijn - Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucolablaadjes	30	
fleur de sel		

Was de rucola en slinger hem droog in een theedoek. Dresseer de plakjes tonijn in het midden van een groot warm bord. Bestrooi de snijvlakken met fleur de sel. Leg in een ring van 4 cm de aspergebrunoise en leg hierop een half kwarteleitje en wat blaadjes rucola. Spuit een toef van de peterseliepuree. Leg de asperges aan de bovenkant van het bord en giet aan de onderkant van het bord een flinke streep warme paprikacoulis.

HOOFDGERECHT Lamszadel met spinazie, daslook en durum met aioli en specerijenmayonaise

Lamszadel - Aioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bollen knoflook	4	
eidooiers (op kamertemp.)	2	
maïsolie		

Pluk de bollen knoflook iets uit elkaar zonder de schil eraf te halen. Smelt het eendenvet (dat je van het tweede gerecht hebt gekregen) in een pan en laat hierin de bollen knoflook gedurende een half uur zachtjes op een matig vuur konfijten. Laat de bollen afkoelen en verwijder daarna de schil. Doe de teentjes met de eidooiers in de blender. Laat de blender draaien en voeg langzaam zoveel maïsolie toe tot een mooie gladde mayonaise ontstaat. Kruid met peper en zouten bewaar in een knijpflesje.

Lamszadel - Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortelen	3	
rijpe tomaten	5	
lamsbotten	1	kilo
olijfolie		
tomatenpuree	2	el
port	3	el
cognac	3	el
prei	1	
tijm	2	takjes
laurierblaadjes	2	
rozemarijn	2	takjes
knoflooktenen	4	
boter	50	g

Snijd de ui, wortelen en tomaten fijn. Stoof de beenderen aan in olijfolie in de snelkookpan tot ze goudbruin zien. Voeg de tomatenpuree en de groenten toe. Bak nog even hevig verder alvorens te blussen met port en cognac. Doe er het fijngehakte wit van de prei, de tijm, laurier en knoflook bij. Giet er 2 liter water bij, sluit de pan en laat onder druk komen. Gaar de bouillon in ca 1 uur. Zeef de bouillon en laat inkoken tot een lichte jus. Kruid wat bij met zout en peper. Werk af met een klontje boter.

Lamszadel - Spinazie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	1	kg
kokosmelk	2	dl
groene curry	1	tl
ijsklontjes		

Verwijder de eventuele grove nerven van de spinazie. Spoel de spinazie driemaal in gezouten water. Breng water aan de kook en dompel de blaadjes daarin 10 sec onder. Verfris ze meteen in ijswater. Giet ze door een zeef en knijp al het water eruit. Meng de spinazie samen met de kokosmelk en de currypasta in de Magimix tot een vloeïende crème. Breng eventueel op smaak met zout. Warm lichtjes op en voeg nog een klein klontje boter toe, zodat de crème een mooie glans krijgt.

Lamszadel - Specerijenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
mosterdpoeder	1	tl
ras-el-hanout	1	tl
maïsolie		

Bind de eidooiers, mosterd en ras-el-hanout met maïsolie tot een gladde mayonaise.

Lamszadel - Jus van daslook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes daslook	80	
druivenpitolie	1	dl
witte wijnazijn	1	el
feta	200	g
ijsblokjes		
koffiefilter		

Was 50 blaadjes daslook. Dompel ze onder in kokend water en koel ze meteen met ijswater. Leg 30 blaadjes apart op keukenpapier om te drogen. Blender de resterende geblancheerde daslook samen met de rauwe blaadjes en de druivenpitolie. Kruid met de azijn en wat zout. Giet de massa door een koffiefilter en laat uitlekken. Bewaar deze daslookjus in een knijpflesje. Snijd de feta in 30 kleine blokjes en wikkel deze in de geblancheerde daslookblaadjes.

Lamszadel - Lamsfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	600	g
olijfolie		

Verwarm de oven voor op 160° C. Bak de filet aan alle kanten bruin in wat olie. Gaar hem verder in de oven gedurende 5 minuten tot een kerntemperatuur van 58 à 60° C. Verpak hem in aluminiumfolie en laat 8 minuten rusten.

Lamszadel - Durum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfilet	300	g
wraps van 20 cm ø	5	

Snijd fijne reepjes van de filet en bak ze kort in hete olie. Haal ze uit de pan en leg ze op keukenpapier om het vet te absorberen. Snijd elke wrap in tweeën en warm ze even op in de magnetron. Leg het vlees horizontaal op de wrap. Spuit aioli en specerijenmayonaise op het vlees. Voeg wat jonge spinazieblaadjes toe. Rol de wrap op. Verpak de wraps in aluminiumfolie en rol ze strak op. Leg ze in de oven van 90° C. om op te warmen.

Lamszadel - Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge spinazieblaadjes	50	
muntblaadjes	50	
kappertjes	50	g

Warm de spinaziecrème op. Verdeel 3 grote druppels van de crème over het bord. Snijd de lamsfilet in gelijke stukken en leg op elk bord 3 stukjes lamsfilet en 3 blokjes feta tussen de druppels. Snijd de wrap in schuine stukjes van 2 cm en leg er naast/tussen. Werk af met jonge spinazieblaadjes, muntblaadjes en kappertjes. Sprenkel er de jus van daslook en de lamsjus rond.

Snicker New Style - Bodem

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	20	g
eiwitten	2	
poedersuiker	60	g
pinda's, ongezouten	60	g
pindapoeder	60	g
melkchocolade, couverture	60	g
pure chocolade couverture	60	g

Los de suiker in het eiwit op. Hak de pinda's fijn. Voeg de poedersuiker en de twee soorten pinda toe. Voeg als laatste de melkcouvertures en de pure couvertures toe. Stort het mengsel op een bakplaat of rechthoekige vorm en bak af op 170° C gedurende ongeveer 10 min.

Snicker New Style - Karamelplaat

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	160	g
glucose	4	g
kookroom	70	g
boter	60	g
pinda's, ongezouten	80	g
blaadje gelatine	1	

Karameliseer de suiker en de glucose tot 170° C. Blus af met de room en de boter. Hak de pinda's grof. Voeg de pinda en de geweekte gelatine toe en giet uit op een platte schaal.

Snicker New Style - Karamel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
vanillestok	1	
kookroom	2	dl
boter, gezouten	20	g

Karameliseer de suiker met de geschraapte vanille tot 170° C. Blus af met de room en monteer met de boter. Laat het geheel afkoelen.

Snicker New Style - Sinaasappelsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
perssinaasappelen	5	
eiwit	1	

Kook de suiker 5 minuten in een halve liter water en koel af. Voeg een halve liter sinaasappelsap toe en draai er in de sorbetiere ijs van. Voeg aan het einde het opgeklopte eiwit toe. Schep het ijs over in een schaal. Dek af en zet weg in de vriezer. Presentatie: Trek een dikke streep over een rechthoekig bord. Snijd uit de bodem vierkantjes van 2x2 cm. Leg aan weerszijde een vierkantje. Bedek deze met een vierkantje van de karamelplaat. Leg er een bolletje sorbetijs tussen.