

# 2015 juni

CCN Bunnik · Zomer

---

## Terrine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever (b)	500	g
cognac	4	el
rode port	2	el
zoete witte wijn	2	el
rietsuiker	1	el

Maak de eendenlever met een vork fijn en werk de cognac, port, wijn en de suiker er doorheen. Breng vervolgens op smaak met peper en zout. Rol de eendenlever strak op in enkele vellen plasticfolie en zorg dat de rol goed is afgesloten. Laat de rol opstijven in diepvries en koelkast. Snijd de terrine in plakken van 1 cm dikte.

## Chips van kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersencoulis*	150	g
xantana*	5	g
isomaltsuiker*	35	g
kristalsuiker*	25	g
glucose*	10	g

Kook alle ingrediënten totdat de suikers zijn opgelost. Laat even afkoelen. Smeer het mengsel zeer dun uit op een of twee siliconenmatjes. Verwarm de oven voor op 120° C en laat het gedurende ca. 45 min. tot dunne chips drogen in de oven.

## Kersengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar*	5	g
kersencoulis*	400	g

Verwarm de coulis met de agar agar tot het kookpunt. Mix met de staafmixer, zeef en vul er halve bolletjes mee in een matje siliconenvormpjes. Zet koel weg en laat opstijven.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	100	g
rietsuiker		
rode bladzuring*	1	bosje
kersenwijn* (chateau vernooy, cothen)	1	fles

Halveer en ontpit de kersen. Leg een plak eendenlever midden op een bord, bestrooi deze met rietsuiker en brandt het aan met de crèmebrûléebrander. Maak daarna de rest van het bord op en leg daaromheen de chips en de bolletjes gelei. Strooi er wat kersen tussendoor. Strooi wat gescheurde bladzuring erover. Schenk er een klein glaasje kersenwijn bij.

## Scheermessen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rauwe scheermessen	20	
sjalotten	2	
knoflooktenen	2	
witte wijn	3	el

Maak de scheermessen schoon in gezouten water, spoel ze goed af en laat ze uitlekken. Hak de sjalotjes en de knoflook fijn en stoof ze aan in een pan met wat olijfolie en zet het deksel erop. Voeg, wanneer de ui glazig is, de scheermessen toe met wat peper en de witte wijn. Zet het deksel op de pan en stoof verder. Wanneer de scheermessen opengaan, zijn ze gaar. Laat ze uitlekken. Haal de scheermessen uit de schelp, maak ze schoon en snijd ze brunoise. Laat alles afkoelen.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie, extra vergine*	0,5	dl
basilicumolie*	0,2	dl
limoen*	1	

Klop de oliën met het limoensap tot een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout.

## Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfilet	500	g
kaneel		
citroen	1	
sjalotje	1	

Snijd de kalfsfilet met een mes tartaar. Breng op smaak met wat kaneel, peper en zout, 1 el olijfolie, 1 tl citroensap en 1 el gesnipperd sjalotje.

## Yoghurtschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	3	dl
griekse yoghurt	4	el

Breng de melk aan de kook en laat afkoelen tot 37°C. Voeg de Griekse yoghurt toe, breng op smaak met peper en zout en klop het geheel luchtig met de staafmixer tot schuim.

## Tuinbonen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinbonen*	500	g
bonenkruid*	1/2	bosje
boter*	50	g
zeezout		

Kook de gepelde tuinbonen met het kruid in gezouten water. Verwijder het vlies van de bonen. Mix de bonen met de boter in de keukenmachine tot een crème en breng op smaak met peper en zeezout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneden zuurdesembrood	5	
kervel*	1/2	bosje

Verwarm de sneden zuurdesembrood gedurende 6 min op 150°C in de oven en halveer ze daarna. Zet een veeg van tuinbonen crème op het bord. Plaats een ring op een bord en vul hem met kalfstartaar. Leg hierop een halve snee zuurdesembrood. Leg daarop de brunoise van scheermessen. Werk rondom af met het luchtige schuim van yoghurt. Strooi er gehakte kervel over.

## Gevulde courgettebloem

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettebloemen	10	
ricotta	125	g
sneetjes witbrood	3	
eieren	2	
parmezaanse kaas, geraspt	3	el
kervel	1/2	bosje
oregano	1/2	bosje
walnoten	20	g
bieslook	1	bosje

Verwijder eventuele stampers en meeldraden in de bloemen en controleer ze op insecten. Meng de ricotta, het broodkruim van het witbrood, één ei en één eidooier (bewaars het eiwit voor het beslag), de Parmezaanse kaas, de fijngehakte kruiden en gehakte walnoten tot een glad mengsel. Breng op smaak met peper en zout. Spuit het met behulp van een spuitzak voorzichtig in de bloemen, vouw de bloemen dicht en bind eventueel af met een sprietje bieslook.

## Beslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
bloem	60	g
spa rood	50	cc
arachideolie		
zeezout		

Klop alle ingrediënten voor het beslag plus het eiwit van de vulling door elkaar en voeg een snufje zout toe. Doop de gevulde courgettebloemen in het beslag en laat het overtollige beslag eraf lopen. Frituur ze gelijkmatig met 3 à 4 bloemen tegelijk in de hete friteuse tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze licht met fijn zeezout.

## Courgettesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	2	
knoflookteentjes	3	
gele paprika	1	
courgettes	600	g
kippenbouillon (poeder)	5	dl
marjolein	1/2	bosje
laurierblad	1	
plakken bacon	5	
courgette*	1	
kookroom	1	dl

Hak de uien, de knoflook en de paprika fijn en laat alles ca. 4 min. zachtjes smoren in wat olijfolie. Boen de courgettes schoon, maar schil ze niet. Snij de courgettes fijn of rasp ze, voeg ze toe aan de uien en laat ook enkele minuten smoren. Voeg de kippenbouillon en de kruiden toe en laat alles ca. een half uur zachtjes koken tot de groenten gaar en zacht zijn. Verwijder het laurierblad, pureer de soep, zeef hem en laat nog wat inkoken. Maak op smaak af met peper en zout. Bak de plakjes bacon krokant, laat uitlekken op keukenpapier en verkruimel ze. Schil de courgette, verwijder de zaadlijst en snij de courgette brunoise. Verwarm de soep vlak voor het uitserveren met de room en klop alles met een staafmixer schuimig.

### Presentatie

Leg de courgettebloem op een bord en zet er een kopje soep naast. Bestrooi de soep en het bord met de baconkruimels en enkele blokjes courgette.

## Currysaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
knoflooktenen	2	
stuk gember van 3 cm	1	
bloem		
currypoeder 'madras'	2	el
witte wijn	25	cc
kokosmelk	2	dl
volle yoghurt	2	dl
limoen	1	
koriander	1/2	bosje

Snipper de ui, knoflook en gember fijn en stook alles glazig in wat olijfolie. Bestuif met een eetlepel bloem en de madrascurry en laat op een laag vuur even meestoven. Blus af met de witte wijn en voeg daarna de kokosmelk toe en laat alles een tien minuten sudderen. Rasp de limoen en pers het sap. Roer de yoghurt door de saus en breng op smaak met de helft van het limoensap, de fijngehakte korianderblaadjes, peper en zout.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers*	2	
stuk gember van 3 cm*	1	
knoflooktenen*	2	
sesamolie*	2	el
limoen*	1	
zeekraal*	100	g

Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd ze brunoise. Bestrooi ze lichtjes met zout en laat alles uitlekken in een zeef. Spoel vervolgens af onder koud water en laat uitlekken. Stook de fijngesneden gember en knoflook in de sesamolie, tot alles begint te geuren. Voeg de komkommerbrunoise toe en laat het stoven. Kruid het met peper en zout en voeg wat limoenrasp en -sap toe. Blancheer de zeekraal kort in gezouten water en laat uitlekken.

## Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines (maat 10-15)	30	

Pel de langoustines, verwijder de darmkanaaltjes, dep ze droog en bestrooi ze licht met peper en zout. Bak de langoustines in olijfolie en een klontje boter kort aan beide zijden.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
takjes munt	5	

Frituur de muntblaadjes heel kort in wat hete olie. Verwarm de currysaus en mix hem schuimig met een staafmixer. Verdeel de warme komkommersalade en de zeekraal over de borden, schik er drie langoustines op en napeer de schuimige currysaus rondom. Werk het gerecht af met wat muntblaadjes.

## HOOFDGERECHT KALFS-CORDON BLEU MET ANCHOÏADE, TAGLIATELLE VAN PREI EN MET GROENTEN GEVULDE AARDAPPELWAFELS

### Anchoïade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ansjovis*, uit blik	90	g
melk*	1	dl
eiwit*	30	g
pernod*	15	g
citroen*	1	
olijfolie*	150	g

Week de ansjovis een uur in melk om te ontzouten. Meng het eiwit, de afgedroogde ansjovis, Pernod en 1 eetlepel citroensap in de keukenmachine. Voeg al draaiende de olie druppelsgewijs toe tot een gladde anchoïade.

### Kalfs-cordon bleu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschnitzels à 60 g	10	
anchoïade (zie boven)	100	g
bloem		
eiwit	2	dl
panko		

Bedek de schnitzels met plasticfolie en plet ze. Kruid beide zijden met peper en zout. Schep in het midden wat anchoïade en klap ze dicht, zodat een cordon bleu ontstaat en zet ze vast met een prikker. Paneer ze achtereenvolgens met bloem, eiwit en panko. Bak ze vlak voor het uitserveren in wat olie en boter.

### Tagliatelle van prei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
preien*	3	
ontbijtspek*, één stuk	75	g
sjalotjes*	2	
boter*	60	g
groentebouillon* (poeder)	1	dl

Spoel de preien goed af en snij ze in dunne linten. Snij de spek brunoise. Hak de sjalotjes fijn en fruit ze zachtjes in de gesmolten boter. Voeg de spekjes toe en bak deze licht krokant. Voeg de preilinten toe en blus na enkele minuten af met de groentebouillon. Stoof het geheel tot de prei gaar is zorg dat de prei niet bruin wordt enen breng het op smaak met peper en zout.

## Aardappelwafels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen*, kruimig	1	k
boter*	50	g
ei*	1	
eidooiers*	4	
bloem	125	
eieren*	4	
nootmuskaat		
wafelijzer		

Kook de aardappelen gaar, knijp ze door de pureeknijper en meng de zachte boter, het ei en de eidooiers erdoor. Maak een soezenbeslag door 2,5 dl water aan de kook te brengen met de 150 g boter. Roer van het vuur af de bloem erdoor en laat dit op een zacht vuur even garen. Voeg van het vuur af één voor één de eieren toe en meng dit beslag door de aardappelpuree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Vul het wafelijzer met het aardappelbeslag en strijk glad. Bak de wafels gedurende 6 à 7 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Bewaar ze warm en droog en bak de overige wafels.

## Tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honingtomaatjes	30	
olijfolie	2	el
knoflookteentje	1	
takjes tijm	2	
laurierblaadjes	2	
aceto balsamico	1	el

Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een pan. Voeg olie, geperst knoflookteentje, en kruiden toe en stook onder een deksel in enkele minuten gaar. Blus af met de azijn en breng ze op smaak.

## Auberginemousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergines*	2	
knoflooktenen*	2	

Schil de aubergines met een dunschiller. Snijd ze in stukken en stook ze gaar in olijfolie met de knoflook en wat peper en zout. Voeg tussentijds wat olijfolie toe. Meng alles in de keukenmachine tot een mousseline en doe over in een rode spuitzak.

## Crème fraîche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche*	125	g
peterselie,* plat	1/2	bosje
bieslook*	1/2	bosje
dragon*	1/2	bosje

Snijd de kruiden fijn, meng ze door de crème fraîche en doe alles in een groene spuitzak.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas*, geraspt	50	g
eetbare bloemetjes		

Draai de tagliatelle van prei op een vleesvork en plaats op de borden. Werk af met Parmezaanse kaas. Zet de cordon bleu op het bord en nappeer met wat anchoïade. Vul enkele kuiltjes van de aardappelwafel met de auberginemousseline en toefjes kruidencrème, versier met bloemetjes en verdeel de wafels in stukken over de borden. Drapeer de drie gekonfijte tomaatjes rondom de wafel.

**DESSERT** DROPDESSERT MET GEMARINEERDE VENKEL, ZWART-WIT MARSHMALLOWS,  
YOGHURTIJS MET ZWART-WIT POEDER EN CRÈME BRÛLÉE VAN STERANIJS

---

### Gemarineerde venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel*	1	
suiker*	100	g
pernod*	2	el

Snijd de venkel horizontaal in dunne repen met de snijmachine (stand 6). Doe deze in een pan met de suiker en zet alles onder warm water. Voeg de Pernod toe en konfijt de venkelrepen in suikerwater. Laat deze op een warme plek in de keuken rustig gaar worden. Bewaar het venkelgroen voor decoratie.

### Zwart-wit marshmallows

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
salmiakpoeder (drogist)	20	g
suiker	350	g
glucose	150	g
blaadjes gelatine	10	
eiwit	180	g
zwarte kleurstof	3	tl

Breng voor de witte marshmallow 2 dl water op smaak met de salmiakpoeder. Breng voor de karamel dit salmiakwater met de suiker en de glucose aan de kook tot 124°C. Verdeel dit mengsel in twee gelijke porties. Sla het eiwit stijf in een vetvrije kom en verdeel ook dit in twee gelijke porties. Portie 1: Meng 5 blaadjes in koud water geweekte gelatine bij de karamelvloeistof en giet daarna dit alles bij de ene helft van de eiwitten. Klop dit met de mixer op hoge snelheid ca. 5 min. Giet de massa in een platte bak tot ongeveer 1 cm hoog en laat in de koeling opstijven. Portie 2: Doe exact hetzelfde voor de zwarte marshmallows en voeg dan naast de gelatine ook de zwarte kleurstof toe. Giet, als de witte massa stijf is, de zwarte massa op de witte massa in de platte bak. Laat opstijven in de koeling.

### Yoghurtijs met zwart-wit poeder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte basterdsuiker*	100	g
volle yoghurt*	1/2	l
zwart-wit poeder*	20	g

Meng alle ingrediënten en giet dit in een ijsmachine. Draai tot het ijs bevroren is.

## Crème brûlée van steranijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
steranijs	10	st
suiker	100	g
kookroom	5	dl
eierdooier	150	g
ei	1	

Kook de melk, de steranijs, suiker en room tot net niet aan de kook. Laat de steranijs van het vuur af een half uur in de melkroom trekken. Zeef alles, verwarm de melkroom tot 80° C en meng van het vuur de eierdooiers en het ei erdoor. Laat alles afkoelen, giet de crème brûlée in de gewenste vormpjes. Plaats de vormpjes in een ovenschaal en dek af met aluminiumfolie. Zet de vormpjes au bien marie in de oven op 120° C gedurende 20 min. Controleer met een prikker op gaarheid. Laat afkoelen en bewaar ze eventueel in de koeling.

## Galette van drop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
napoleon dropballen*	250	g

Draai de Napoleon dropballen tot fijne poeder in de keukenmachine. Strooi het poeder door een zeefje en met behulp van een steker tot een rondje uit over een bakmatje. Maak zo tien rondjes, die tien galettes vormen. Bak de galettes af op 150° C gedurende 3 min.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje atsina cress*	1	
rietsuiker	50	g
crème brûléebrander		

Strooi een dun laagje rietsuiker over de crème brûlées en brandt de suiker lichtbruin met de brander (of gebruik hiervoor de salamander). Snijd de marshmallows in de gewenste vorm. Maak de borden naar eigen inzicht op. Garneer het geheel met de blaadjes cress en het venkelgroen.