

# 2016 januari

CCN Bunnik · Winter

---

## Tartare

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos	400	g
olijfolie	0,25	dl
sjalotten	30	g
tomatenketchup	30	g
mosterd	30	g
tabasco		
oesters	10	
eieren	3	

Snijd het vlees met een vlijmscherp mes zeer fijn. Voeg de olijfolie, een deel van de gesnipperde sjalot, de tomatenketchup, mosterd en iets tabasco toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak. Steek de oesters met een oestermes open, haal het vlees eruit en vang het oestervocht op in een kommetje. Hak de oesters net zo fijn als het vlees en maak dit aan met wat gehakte sjalot, het oestervocht en tabasco. Houd dit apart. Scheid het wit en de dooiers van de eieren en wrijf beide apart door een zeef.

## Gelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zilveruitjes	110	g
kappertjes	20	g
augurken	75	g
platte peterselie	15	g
hazelnootolie	0,3	dl
suiker	40	g
westmalle trippel 33cl	1	fles
tomaten ketchup	135	g
mosterd	60	g
gelatine	4	blaadjes

Snij de garnituur van zilveruitjes, kappertjes, augurken en platte peterselie fijn en meng dit alles in een ondiepe bak. Leg de gelatine blaadjes in een bakje met koud water om deze te weken. Verwarm de hazelnootolie en los de suiker erin op. Blus dit af met Westmalle Trippel, laat het kort doorkoken en proef of het bittertje weg is. Voeg de tomatenketchup en de mosterd toe. Breng dit op smaak met zout en peper. Los de gelatine erin op. Giet het vocht op het garnituur in de ondiepe bak en laat het geheel in de koeling opstijven.

## Stokbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stokbroden	2	
westmalle trappistenkaas	10	plakken

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd het stokbrood in lange dunne repen. Leg de repen op een bakplaat, bedruip ze met olijfolie en laat ze in de oven kleuren en krokant worden. Neem het brood uit de oven, bestrooi licht met zout en peper en leg er een plakje kaas over. Laat dit nog even kort in de oven smelten.

## Groene kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	dl
platte peterselie	1	bos
koffiefilterzakje		

Was de platte peterselie en dep deze droog. Draai in de keukenmachine los en voeg de olie toe. Blender de olie en peterselie zo fijn mogelijk. Laat dit in een pannetje op 60°C ongeveer 10 minuten trekken. Giet de groene olie door het koffiefilterzakje zodat er een mooie egale kruidenolie overblijft. Doe de gefilterde olie in een plastic spuitflacon.

## Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	100	g
rijstazijn	25	g
mirin	25	g

Kook de quinoa beetgaar en laat afkoelen. Maak een dressing van de smaken en breng de quinoa daarmee op smaak. Zet dit koud.

## Limoenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
citroen	1	
zout	2	tl
plantaardige olie	100	ml
limoenen	2	

Doe de eidooiers, 2 theelepels citroensap en zout in een grote glazen schaal. Begin met mixen met een garde. Begin met het toevoegen van de olie, eerst een aantal druppels, totdat deze goed zijn opgenomen. Giet daarna in een kleine straal de helft toe en blijf goed mixen. Let op: te snel toevoegen zorgt ervoor dat het mengsel niet glad wordt. Voeg de restant van de olie toe op dezelfde manier. Pers de limoenen uit. Proef de mayonaise en voeg de limoensap, zout en peper toe om op smaak te brengen.

## Broodcroutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesem brood	3	plakken
olijfolie	50	g
knoflook	3	tenen

Snij de korsten van het zuurdesem brood en snij vervolgens de plakken in kleine dobbelsteentjes van ca 1\*1 cm. Verwarm de olijfolie en laat de 3 tenen knoflook in zijn geheel smaak afgeven gedurende ca. 5 minuten en gooi deze daarna weg. Bak de croutons krokant en breng op smaak.

## Zeebaars ceviche

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarsfilet	500	g
limoenen	2	
citroenen	2	
madame jeanette peper	1	

Fileer de zeebaars in flinterdunne plakjes. Pers het sap uit de citroenen en de limoenen. Maak de marinade door het sap en de peper te mengen en gaar de gefileerde zeebaars in deze marinade gedurende 15 minuten (gebruik een platte grote bak zodat de zeebaars zoveel mogelijk bedekt wordt door de marinade). Direct na het garen in het zuur, dient de zeebaars opgediend te worden.

## Bospaddenstoelensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	2	
verse bospaddenstoelen	250	g
kookroom	5	dl
kalfsfond (potje)	0,45	dl
truffelpasta	30	g

Snipper de sjalotten en fruit deze in olijfolie. Snij de verse bospaddenstoelen fijn en voeg deze toe en bak deze 10 minuten mee. Voeg de bouillon en de room toe en breng aan de kook. Laat gedurende 20 minuten op zeer laag vuur zachtjes trekken. Laat de soep niet koken. Voeg de truffelpasta toe en blender met een staafmixer tot een gladde soep. Breng op smaak met peper en zout.

## Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwezerik (rund /hals)	400	g
laurierblaadjes	2	

Pocheer de zwezerik in gezouten water met laurier gedurende 20 minuten. Laat de zwezerik afkoelen en pluk deze in kleine stukken van ca 1cm \* 1 cm. Bak de zwezerik op hoog vuur helemaal uit in roomboter, zodat een soort kaantje ontstaat. Giet het vet af en breng de zwezerik op smaak met wat zout.

## Knolselderijschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	250	g
kookroom	0,25	l
kippenfond (potje)	250	g
sucro (texturas)	2	g
gaspatronen	2	

Maak de knolselderij schoon en snij in kleine blokjes. Zet de knol op met de kippenfond en de room en laat gedurende 30 minuten trekken op ongeveer 90°C. Zeef het vocht en doe de knolselderij weg. Los de sucro op in een eetlepel water en voeg toe aan de room. Vul de kidde met de room en breng op druk met twee patronen.

## Crème Brûlée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eenden foie gras	400	g
eierdooiers	4	
melk	5	dl
kookroom	5	dl
bruine suiker		
nodig: keukenbrander		

Snijd van de helft van de foie gras 10 dunne plakjes en leg deze in de koelkast. Snijd de rest van de foie gras fijn en doe dit in een mengschaal. Voeg de eierdooiers, de room en de melk toe. Voeg peper en zout toe. Mix met de magimix tot een homogene massa. Plaats de eerder gesneden plakken foie gras op de bodem van 10 schaalpjes. Schenk het foie gras mengsel er over heen. Plaats in een voorverwarmde oven op 100°C en laat garen gedurende 30 minuten. Let wel, de temperatuur mag niet over de 100°C gaan! Gebruik dus de thermometer ter controle. Haal de schaalpje uit de oven en laat afkoelen in de koelkast. Strooi voor het opdienen bruine suiker over de crème zodat een dun laagje ontstaat. Karamelliseer de suiker met de keukenbrander.

## Vijgen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	250	g
rode port	2,5	dl
verse vijgen	10	

Breng in een pannetje de suiker met 2 dl water aan de kook. Roer tot alle suiker is opgelost. Schep er zo nodig het schuim af. Voeg de port aan de suikerstroop toe en laat het mengsel opnieuw aan de kook komen. Leg de vijgen in de pan. Temper het vuur. Laat de vijgen circa 3 minuten zachtjes koken. Keer de vijgen om en laat ze nog eens circa 3 minuten zachtjes trekken. Laat ze in de saus afkoelen. Serveer ze koud.

## Wildbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
houtduiven, panklaar	10	
rode wijn	0,75	l
wortel	100	g
sjalotten	50	g
knolselderij	150	g
laurierbladen	2	
jeneverbessen	3	
tijm	2	takjes
xantaangom	2	g

Snijd de poten van de duif af, zódanig dat er zoveel mogelijk vel aan de duif achterblijft. Snijdt de filets langs het borstbeen los en bewaar deze. Zet de karkassen en de pootjes aan in de pan en blus het geheel af met rode wijn. Voeg de gesneden wortel, knolselderij en sjalot toe en laat dit aan de kook komen. Schuim het eiwit zo nodig af en voeg de kruiden toe. Laat dit minimaal 45 minuten trekken en giet de bouillon af. Laat de bouillon tot maximaal 1/4 (van de oorspronkelijke hoeveelheid) reduceren. Breng de bouillon op smaak met peper en zout en bind eventueel met Xantaangom. Monteer de bouillon af met kleine stukjes koude roomboter. (De saus hoeft niet te binden als een dikke saus, maar door het afmonteren met de koude boter wordt de bouillon slechts licht gebonden)

## Pompoenzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen, gewone oranje	1	
saffraan (chinees)	2	g
kookroom	0,5	dl
roomboter	50	g
cayennepeper		

Wikkel de pompoen in zijn geheel in aluminiumfolie en zet deze in een voorverwarmde oven van 180° C en laat gedurende zeker 1,5 uur poffen. Laat de pompoen afkoelen en schep het vlees eruit. Zet dit op met saffraan, de boter en de kookroom en laat 15 minuten zacht sudderen. Blender tot een gladde massa. Zeef de massa door een bolzeef en breng op smaak met een klein beetje cayennepeper en zout.

## Persimon soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
persimons	6	
witte wijn		
roomboter	50	g
bloem	50	g
melk	2	dl
mascarpone	200	g
eieren	4	

Schil de persimons met een dunschiller. Zet de persimons op met 2 glazen witte wijn en laat dit helemaal zacht sudderen gedurende ca 20 minuten. Blender dit tot een zachte puree en druk door een zeef. Maak een roux van de boter en bloem en voeg de koude melk en de mascarpone toe en roer dit glad. Haal van het vuur. Scheid de eierdooiers en het eiwit. Voeg 1 voor 1 de eidooiers toe aan de roux. Voeg de persimon toe. Sla de eiwitten stijf en spatel in delen door het persimon mengsel. Doe het mengsel in 10 aparte ramequinbakjes of in vergelijkbare siliconenvormen (heel goed invetten!). Bak in 20 min. op 180° C. Let erop dat de oven niet meer geopend wordt nadat de bakjes erin geplaatst zijn. (Hierna direct opdienen.)

## Sous-vide bereide duivenborstfilet

Bestrooi de filets met zout en peper. Vacumeer de duivenborsten (1 laag per zak) in een sous-vide zak. Bereid de borsten op 52° C. gedurende 90 minuten in het sous-vide apparaat. Haal de borsten vlak voor het afbakken uit de zak (zodat ze niet teveel afkoelen) en droog ze met keukenpapier af. Bak de borsten 15 seconden per kant in hete roomboter.

## Specerijecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	3	dl
suiker	100	g
citroen	1	
roomboter	200	g
eieren	4	
bloem	200	g
bakpoeder	0,5	el
koekkruiden	25	g

Plaats de bolzeef op een metalen mengkom en leg daarover een kaasdoek. Giet de volle yoghurt er overheen en zet deze meteen in de koeling bij aanvang van de kookavond. Breng 1dl water met 100 gram suiker aan de kook en laat het enkele minuten koken tot een stroop. Let op dat de suiker niet verbrand! Laat de suikerstroop afkoelen. Verwarm de oven voor op 165°C. Rasp met een zesteur de schil van de citroen en bewaar de citroen voor later. Beboter een cakeblik. Klop de boter, suiker, 1 tl zout en citroenrasp luchtig. Werk één voor één de eieren erdoor. Meng de bloem met bakpoeder en koekkruiden. Zeef het mengsel en spatel het luchtig door de botermassa. Schep het beslag in het cakeblik en plaats de cake in de voorverwarmde oven gedurende 80 minuten. Laat de cake helemaal afkoelen alvorens deze te storten. Snijd dikke plakken van de afgekoelde cake en steek er vervolgens met een ronde steker halve maantjes uit.

## Amandelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	75	g
suiker	75	g
vanillestokje	1	
amandelpoeder	50	g
melk	2	dl
kookroom	1	dl
ijsklontjes		

Klop de eidooiers en een derde van de suiker tot de dooiers lichtgeel en luchtig zijn. Kook de rest van de suiker, het gespleten vanillestokje en het amandelpoeder in de melk en de room. Giet het mengsel al roerend bij de eidooiers. Giet het geheel terug in de pan en verwarm hem op matig vuur, al roerend tot 82°C. Koel de massa in ijswater terug. Laat in de ijsmachine draaien tot het ijs wordt.

## Frambozensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen (diepvries)	300	g
poedersuiker	65	g

Pureer de frambozen en roer de poedersuiker er door. Pers de eerder gebruikte citroen uit. Breng de saus op smaak met een theelepel citroensap. Zeef de saus en zet deze in de koelkast.

## Tuillebeslag

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	60	g
suiker	70	g
bloem	50	g
roomboter	40	g

Vermeng het eiwit met suiker en 1 gram zout. Voeg de gezeefde bloem toe. Roer de gesmolten boter door het beslag. Laat het beslag 2 uur rusten op een koele plaats. Leg met behulp van een sjabloon van 3 x 18 cm (dient zelf afgemeten en uitgeknipt te worden), 10 repen van het beslag op een siliconenmat. Bak de repen in een oven op 140°C gedurende ongeveer 10 minuten totdat ze mooi goudbruin zijn. Rol elke reep, direct uit de oven, om een metalen ring van 4 cm doorsnede.

## Yoghurtcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honing	1	el

Haal de hangop uit de bolzeef en plaats deze in een kom. Roer de honing door de yoghurt.

## Heldere karamelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g

Verwarm de suiker op laag vuur tot die goudbruin is. Blus af met 0,5 dl water en laat de saus zachtjes koken tot alle suiker is opgelost.

## Karamelcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
room	3	dl
gelatine blaadjes	3	
suiker	120	g
eierdooier (flacon)	120	g

Verwarm de room licht en week de gelatineblaadjes in koud water. Kook de suiker tot een goudbruine karamel en blus deze af met de warme room. Blijf op zacht vuur roeren tot de karamel helemaal is opgelost. Voeg de eidooiers toe en verwarm het mengsel tot 82°C. Roer geweekte gelatine er doorheen. Laat de crème opstijven in de koeling.

## Karamelmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	140	g
poedersuiker	40	g

Roer 500 g karamelcrème glad. Klop 140 g eiwit schuimig, voeg de heldere karamelsaus en de poedersuiker toe en klop het eiwit verder stijf. Meng 1/3 van de zojuist geklopte eiwit door de gladde karamelcrème. Spatel vervolgens de rest er luchtig door.