

2016 februari

CCN Bunnik · Winter

Panna cotta van wasabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	1	dl
gelatine	2	blaadjes
melk	250	ml
wasabipasta (uit tube)	1	afgestreken tl

Sla de slagroom half stijf. Laat de gelatine weken in koud water. Verwarm de melk en roer de wasabi erdoor. Blijf kloppen totdat de wasabi helemaal is opgelost. Los de gelatine hierin op en laat afkoelen. Spatel de lobbige slagroom erdoor. Doe over in een bakje zodanig dat als het is opgesteven je dobbelsteentjes van 1x1x1 cm (bakje moet dus niet te groot zijn) kunt snijden. Laat opstijven in de koeling. Snijd in blokjes van 1x1 cm.

Vitello Tonato

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse tonijn aan een stuk	500	g
goede olijfolie	1	el
citroensap		scheutje
kalfsmuis, dik stuk	200	g

Vries de tonijn licht aan. Snijd mooie plakken van 1/3 van het stuk. Doe dit op de snijmachine, stand 8. Snijd 1/3 deel van de tonijnmoot in 10 gelijke rechthoekjes. Snijd een fijne tartaar van de rest van de tonijn. Meng 1 el goede olijfolie met een beetje citroensap en roer dit door de tartaar om verkleuren te voorkomen. Bestrooi de kalfsmuis met peper en zout en braad rondom aan in de hete olie. Zet 5 minuten in een oven op 120° C. Laat afkoelen. Snijd op de snijmachine (stand 4) dunne plakjes.

Tonijnmayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	3	
tonijn uit blik in olie	125	g
witte wijn azijn	4	el
kappertjes	1	el
ansjovisfilet (uit blik)	1	

Laat de tonijn uitlekken en vang de olie op. Doe de eidooiers met de azijn in een hoge maatbeker en maak de mayonaise m.b.v. de staafmixer (ronde schijfje) door deze op de bodem van de maatbeker te zetten en langzaam omhoog te trekken. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Voeg de ansjovisfilet, de tonijn uit blik en de kappertjes toe en pureer. Breng op smaak met peper en zout. De tonijnmayonaise gebruik je voor het tonijnrolletje en voor de garnering van het bord.

Tonijnrolletje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van 1/3 van de tonijnmoot		plakjes

Rol drie lagen slagersfolie uit en leg deze op elkaar op het werkblad. Leg hierop strak tegen elkaar in de lengte de plakjes tonijn. Bedek opnieuw met slagersfolie en sla voorzichtig iets platter. Verwijder het bovenste vel slagersfolie en smeer wat tonijnmayonaise op de tonijn. Leg hierop dakpansgewijs de plakjes kalfsmuis. Bestrooi met versgemalen peper uit de molen. Rol het geheel voorzichtig en strak op. Draai de uiteinden dicht zodat er een worstvorm ontstaat. Laat een beetje aanvriezen in de vriezer. Snijd het rolletje met folie en al in 10 mooie plakjes en verwijder daarna pas de folie.

Gebakken tonijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van 1/3 van de tonijnmoot	10	rechthoekjes

Bestrooi de rechthoekjes met wat peper en zout. Verhit wat olijfolie en een klontje roomboter in een koekenpan en bak hierin de tonijnrechthoekjes aan de vier lange zijden, overal even lang (een paar seconden). De binnenzijde moet rood blijven! Het gaat snel dus bak de rechthoekjes een voor een. Laat afkoelen.

Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
van 1/3 deel van de tonijnmoot		tartaar
sjalotje	1	
goede olijfolie	3	el
kappertjes	1	el

Snipper het sjalotje ragfijn en hak de kappertjes fijn. Roer in een kommetje de olijfolie, het sjalotje en de kappertjes door elkaar. Roer hier voorzichtig de tonijntartaar door en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een siliconenmatje (kleine halve rondjes), dek af met plastic en zet koel weg.

Gefrituurde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	5	el

Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en dep ze droog. Verhit een laagje arachideolie in een steelpannetje. Frituur hierin de kappertjes en laat uitlekken op keukenpapier.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine soepkip (ca 2 kg)	1	
wups, grof	500	g
laurier	4	blaadjes
tijm	2	takjes
peperkorrels	10	
foelie		stukje

Snijd ca. 500 gram vlees van de kip en zet dit koel weg. Doe de rest van de kip met 3 liter water in een grote pan en laat aan de kook komen. Voeg de groenten en kruiden en de geplette peperkorrels toe en laat ca. 1,5 uur trekken. Schuim regelmatig af. Zeef en passeer de bouillon door een doek. Geef 0,5 liter van de bouillon aan het volgende gerecht (coquilles) en 0,6 liter aan het hoofdgerecht (risotto).

Basilicumsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
witte wijn	3	dl
kookroom	2,5	dl
sjalotjes	3	
knoflook	1,5	teentje

Haal de blaadjes basilicum van de steeltjes en zet apart (de blaadjes gebruik je voor de olie en de kipballetjes, de steeltjes voor de soep). Snijd de sjalotjes en de knoflook heel fijn. Fruit aan in wat olijfolie en blus af met de witte wijn. Voeg 1,5 liter kippenbouillon toe en laat dit tot 2/3 inkoken. Voeg de room en de basilicumstelen toe en laat weer tot ½ inkoken. Pureer en zeef de soep en breng op smaak.

Basilicum-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
arachideolie	1	d

Pluk de basilicumblaadjes los en blancheer ze kort. Koel direct daarna in ijswater. Draai ze samen met de olijfolie zeer fijn. Druk alles door een puntzeef. Doe over in een spuitflesje met een kleine opening.

Kipballetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kip	500	g
bacon	50	g
sjalotje	1	
basilicum	2	el
broodkruim	4	el
eidooier	1	

Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en maal tot gehakt. Draai kleine balletjes van het gehakt, 3 per persoon. Bak ze rondom aan in de olijfolie met een beetje boter.

TUSSENGERECHT COQUILLES OP GESMOORDE PREI MET SINAASAPPELBOTER

Sinaasappelboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	
kippenbouillon (van het vorige gerecht)	0.5	l
boter in blokjes	150	g

Pers de sinaasappels uit en zeef boven een steelpan. Kook in tot de helft. Voeg de bouillon toe en klop er beetje bij beetje de blokjes boter door, totdat de saus iets dikker wordt. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	10	plakjes
kleine coquilles	30	
kleine prei	4	

Snijd de ontbijtspek in ragfijne reepjes. Verwarm een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak het spek goudbruin en krokant. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd de prei in ragfijne ringetjes. Verwarm een klontje boter in een koekenpan en smoor hierin de prei zacht. Leg de coquilles op een braadslede en gaar ze vlak voor het opdienen d.m.v. van de crème brûlée brander.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote tarbots	2	
visfileermes		

Fileer de tarbot en portioneer in 10 mooie porties. Gebruik een flexibel fileermes. Maak achter de kieuw een snede richting de rug. Druk je mes op de graat met de punt van je mes richting de staart en snij de rugkant los. De filet helemaal los snijden tot de hoofdgraat. De punt van je mes bij de staart over de hoofdgraat drukken en vlak achter de hoofdgraat richting de kop los snijden, ter hoogte van de buikgraten iets omhoog snijden. Snij de buikflap los over de graat. Leg je mes helemaal over de buikgraten en snij de rest van de filet los. De onderkant is het zelfde als de bovenkant alleen snij je onderhands. Bewaar de kop en de graten voor de visbouillon. Zet de vis koud tot gebruik. Bestrijk met olijfolie en bestrooi met wat peper en zout. Bak vlak voor het opdienen op een gloeiend hete bakplaat.

Visbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups, fijn	250	g
witte wijn	1	dl
peperkorrels	10	
laurierblaadje	1	

Zet de wups aan in een grote pan in wat olijfolie. Voeg de koppen en de graten van de tarbot toe. Blus af met de witte wijn en laat een beetje verdampen. Voeg 1 liter water toe met de gekneusde peperkorrels en het laurierblaadje. Laat ruim een half uur trekken op een heel laag vuur. Schuim regelmatig af. Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek en een bolzeef. Laat verder inkoken tot ca. 2 dl.

Stamppotje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g
venkelzaadjes	1	tl
kruimige aardappels	500	g
koksroom		

Blancheer de zeekraal, laat uitlekken in een vergiet en hak grof. Rooster de venkelzaadjes in een hete grillpan. Schil de aardappelen en snijd in grove stukken. Kook de aardappelen gaar en stamp tot een smeuije puree met wat roomboter en wat koksroom. Voeg de zeekraal en de venkelzaadjes toe en breng op smaak met peper en zout.

Saus van Noilly Prat

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote sjalot	1	
boter	40	g
visfond	1,5	dl
citroensap		scheutje
noilly prat	0,5	dl
room	1	dl

Hak het sjalotje heel fijn. Smelt de boter in een pannetje. Glaceer de fijngehakte sjalot hierin. Giet de visfond en citroensap erbij en laat een beetje inkoken. Zeef en doe terug in het pannetje. Doe de Noilly Prat en de room erbij en laat verder inkoken tot de gewenste dikte.

Runder Rib-eye

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runder rib-eyes van ca 150 g	4	
tijm	8	takjes
vacumeerapparaat		
sous-vide apparaat		

Wrijf de rib-eye in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Doe de rib-eye per stuk met twee takjes tijm in een vacumeerzak en trek vacuüm. Breng de temperatuur van de sous-vide op 56 °C. Gaar de rib-eye minstens 1 uur, langer mag ook. Vlak voor het opdienen: Haal de rib-eye uit de vacumeerzak. Verhit een koekenpan tot gloeiend heet. Voeg -als de pan heet is- een scheut olijfolie en een klontje boter toe. Bak hierin (heel kort) om en om de rib-eye voor een knapperig korstje en een mooie bruine kleur. Verpak in aluminiumfolie en laat ca. 5 minuten rusten. Snijd in mooie plakken.

Gerookte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bol knoflook	1	
rookmot	2	el
crème fraîche	2	el

Bereid de rookoven voor en leg de rookmot op de bodem. Snijd de knoflook horizontaal doormidden en leg met de platte kant naar beneden onder op het rooster in de rookoven. Zet op het vuur en rook de knoflook gedurende ca. 20 minuten tot deze helemaal zacht is. Zet het vuur uit en laat de knoflook in de rookoven afkoelen. Druk als de knoflook is afgekoeld voorzichtig de knoflookpulp uit de tenen. Vermeng de pulp met de crème fraîche, breng op smaak en doe over in een (groene) spuitzak.

Risotto

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflook	1	teentje
citroen	1	
tijm	4	takjes
courgette	1	
kastanjechampignons	250	g
kippenbouillon (van het soepgerecht)	1	l
arborio-rijst	200	g
witte wijn	2	dl
parmezaanse kaas	2	el

Pel en snipper de sjalotjes en de knoflook. Boen de citroen schoon en rasp de schil. Ris de tijm van de takjes en zet apart. Schil de courgette en snijd in kleine blokjes. Maak de champignons schoon en snijd in stukjes van ongeveer gelijke grootte als de courgette. Verwarm 6 dl. kippenbouillon. Fruit de sjalotjes en de knoflook aan in een pan met een dikke bodem. Voeg als de sjalotjes glazig zijn de rijst toe en roer goed door elkaar zodat alle rijst bedekt wordt met de olie. Blus af met de witte wijn en zet het vuur zo laag mogelijk. Als de witte wijn is verdampt, voeg dan een soeplepel van de kippenbouillon toe. Roer regelmatig. Voeg, als het vocht bijna is opgenomen door de rijst, een volgende lepel toe. Herhaal deze procedure tot alle bouillon in de risotto zit en de risotto gaar is. Bak ondertussen in een koekenpan in een beetje olijfolie de champignons en de courgette. Voeg dit groentemengsel ca. 10 minuten voor dat de risotto klaar is toe aan de risotto. Roer er op het laatste moment de tijmblaadjes, de geraspte citroenschil en de Parmezaanse kaas doorheen. Breng op smaak met zwarte peper uit de molen.

Artisjokkenschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
artisjokhart	1	klein blikje
melk	1	dl
room	1	dl
sjalotje	1	
lecithine	1	tl

Laat de artisjokhart uitlekken en snijd in grove stukken. Snijd het sjalotje in grove stukken en zweet aan in een beetje olie. Blus af met de melk en de room, voeg de stukken artisjok toe en breng aan de kook. Laat dit een paar minuten goed doorkoken (blijf erbij i.v.m. overkoken). Haal van het vuur, pureer de massa en wrijf vervolgens door een fijne zeef. Doe terug in de pan en voeg de lecithine toe. Verwarm vlak voor het opdienen tot lauw en schuim op m.b.v. de staafmixer.

Crème brulée

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	6	dl
rozemarijn	1	takje
eierdooiers (uit flacon)	8	
suiker	80	g
ovenvaste schaalpjes	10	

Verwarm de oven voor op 140° C. Boen een sinaasappel onder stromend water goed schoon en rasp de oranje schil. De rest van de sinaasappel gebruik je voor het krokantje. Breng in een steelpan de slagroom met het takje rozemarijn tegen de kook aan. Neem de pan van het vuur en leg een deksel op de pan. Laat de room 20 minuten trekken en zeef het mengsel. Klop met een garde de eierdooiers met de suiker en de sinaasappelrasp. Meng het roommengsel door de eierdooiers. Zet de ovenschaaltjes in een braadslede en schenk er het ei-roommengsel in de schaalpjes. Vul de braadslede met heet water tot $\frac{3}{4}$ van de rand van de bakjes. Dek de schaal losjes af met aluminiumfolie. Bak de sinaasappel crème in ca. 50-55 minuten in de oven totdat deze stevig aanvoelt. Neem de schaalpjes uit het waterbad en laat afkoelen. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om door en door koud te worden. Bestrooi en schaalpjes met een dun laagje suiker. Brand de suiker met de creme brulee brander (of onder de salamander) tot er een lichtbruin karamellaagje ontstaat.

Sinaasappelbavarois

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	
slagroom	2,5	dl
suiker	70	g
gelatine	4	blaadjes

Pers de sinaasappels uit en zeef 2,5 dl. Klop de slagroom lobbige. Verwarm de sinaasappelsap (mag niet koken) en los de geweekte gelatine hierin op. Zet het vuur uit en laat het mengsel al roerend afkoelen. Spatel, zodra het sinaasappelmengsel is afgekoeld, de slagroom erdoorheen. Meng goed door elkaar en schenk in en kom. Laat verder opstijven in de koeling.

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	5	
suiker	300	g
sinaasappelhoning	2	el
bloem	150	g
roomboter	150	g
kristalsuiker voor karamellaagje		extra

Pers de sinaasappels uit en zeef 200 ml. Meng in de aangegeven volgorde 200 ml sinaasappelsap, 300 gram suiker, 2 el sinaasappelhoning en 150 gram bloem. Roer er 150 gram verwarmde boter door en maak het deeg. Zet dit 1 uur in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180° C. Smeer een deel van het deeg uit op een bakplaat met bakpapier (geen siliconematje), bestrooi met gemalen zwarte peper en zet het ca. 5 minuten in de oven. Haal uit de oven en snijd het nog warme koekje in de gewenste vorm. Zolang het warm is, is het koekje nog buigzaam. Wordt het te snel hard, zet het koekje dan nog even terug in de oven. Herhaal dit tot je genoeg koekjes hebt (2 pp).

Gemarineerde sinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grand marnier	50	ml
sinaasappels	4	

Schil de sinaasappels heel dik, inclusief het wit. Leg de sinaasappels in je hand, en snijd er met de andere hand de partjes uit. Vang het vocht op. Doe dit met alle sinaasappels. Meng het sinaasappelsap met de Grand Marnier en besprenkel dit over de sinaasappelpartjes.

Sinaasappelcompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde abrikozen	10	
sinaasappels	4	
grand marnier	50	ml
steranijs	1	
munt	10	blaadjes
suiker	100	gr.

Wel de abrikozen in een beetje lauw water. Rasp 1 sinaasappel en pers de sinaasappels uit. Snijd de abrikozen in brunoise. Snijd de muntblaadjes ragfijn. Doe in een pannetje: de abrikozen, sinaasappelsap, rasp, Grand Marnier, suiker en steranijs. Laat inkoken tot een dikke compote. Laat een beetje afkoelen, haal de steranijs eruit en roer dan de munt erdoor.