

2016 april

CCN Bunnik · Lente

Gazpacho espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	2	blaadjes
roma tomaten	300	g
komkommer	100	g
sjalot	1	
olijfolie	3	el
sherryazijn	1	el
lecithine	4	g
sifon van 1 liter	1	
gaspatronen	2	
courgette	1	
aubergine	1	
uien	2	
rode paprika	1	
gele paprika	1	
groene paprika	1	

Laat de gelatine weken in koud water. Dompel de tomaten 1 minuut in kokend water. Giet ze af en pel ze. Snipper de sjalot. Was en snijd de komkommer in blokjes. Draai de tomaten fijn in een keukenmachine met de blokjes gesneden komkommer en de gesnipperde sjalot. Zeef het mengsel (het moet heel vloeibaar zijn) door een met neteldoek beklede zeef. Schep er de olijfolie, azijn en zout en peper door. Verhit in een pan een beetje van de vloeistof, voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot het is opgelost. Vermeng het met de rest van de vloeistof samen met de lecithine. Giet door een haarzeef in de sifon en breng de gaspatronen aan. Schud de sifon even flink en zet hem minstens 1 uur in de vriezer. Snijd de andere groenten in brunoise. Bak ze beetgaar in de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zorg hierbij dat de aubergine gaar is en de rest al dente. Laat afkoelen. Presentatie: Schep een laagje groentemengsel in een glaasje. Houd de sifon ondersteboven en schud hem flink. Vul de glaasjes op met het gazpacho-schuim en herhaal de lagen nog een keer. Dien direct op.

Krokante eierdooier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
platte peterselie	1	bosje
panko	200	g
zout		
sous vide bak	1	

Breng het water in de sous vide of roner op 65°C. Gaar de eieren 1 uur in de sous vide. Spoel de eieren koud en verwijder het eiwit. Snij de peterselie fijn. Mix de peterselie met de panko en wat zout en bak dit krokant in olijfolie. Paneer de eidooiers met de krokante panko en serveer.

Canapé met bugs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
toastjes (melba)	10	
roomboter		
gedroogde buffelwormen	15	g
eendenmousse	100	g
slagroom	0,5	dl
gekonfijte vruchten	5	stuks

Besmeer de toastjes heel licht met roomboter. Wok de wormen in wat olijfolie en breng ze op smaak met peper en zout. Roer de eendenmousse luchtig en voeg de lobbige geslagen room toe. Doe een kleine quenelle van de mousse op het toastje. Leg hier overheen wat wormen. Garneer het geheel af met de fijgesneden gekonfijte vruchten.

Gerookte forel met grapefruit, radijs en venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
forellen	5	
grapefruits	4	
picudo olijfolie	75	ml
venkelknollen	2	
boter	75	g
kippenfond	5	dl
crème fraîche	2	dl
pernod	1	scheut
hazelnoten	50	g
radijsjes	10	
sinaasappels (pers)	4	
rookoven		
houtmot		
daikon cress	1	bakje
zwart vulkanisch zout		

Fileer de forel en snijd de filet van de huid. Bestrooi de forelfilet met rookzout, wat peper en zet weg tot gebruik. Schil de grapefruit dik en snijd daarna de partjes tussen de vliezen uit. Leg de partjes in Picudo olijfolie gedurende een half uur. Daarna zullen de partjes als segmentjes uit elkaar vallen. Venkelsaus: Snijd de rauwe venkelknollen op de snijmachine ragfijn (doe dit haaks op de draad). Maak de saus door de helft van de venkel in de boter te smoren, af te blussen met de kippenfond en 10 minuten door te koken. Voeg de crème fraîche toe, pureer en zeef. Breng op smaak met zout en peper en een scheut Pernod. Kleur de hazelnoten in een pan zonder olie en kneus ze daarna. Snijd de radijsjes in dunne plakjes. Pers de sinaasappels uit en laat het sap inkoken tot de helft. Vermeng het ingekookte sinaasappelsap met de andere helft van de venkelreepjes. Gerookte forel: Doe de benodigde hoeveelheid houtmot in de rookoven en rook de forelfilets gedurende 20 minuten. Laat even afkoelen en haal ze uit de oven. Haal het vel van de filets, snijd het dunne buikdeel weg en kijk na op graatjes. Presentatie: Leg een rechthoek van de rauwe venkel op het bord. Leg hier de forel op. Beleg de filets met de segmentjes grapefruit, de gekneusde hazelnoot, de radijs, wat takjes Daikon Cress en wat zwart vulkanisch zout. Lepel de venkelsaus rondom de filets.

Snert

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete ui	3	
diepvries doperwten	300	g
gevogeltefond (potje)	2	dl
witte peper uit de molen		
olijfolie (extra virgin)	0,5	dl

Snijd de uien fijn. Zweet de ui aan in de olijfolie, bestrooi met wat zout en laat zachtjes garen zonder te kleuren. Voeg de doperwten toe en warm ze kort mee. Blus af met de fond. Breng op smaak met witte peper. Pureer het geheel in de keukenmachine. Wrijf de massa door een fijne zeef en houd warm.

Roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dungesneden gerookt buikspek	150	g
fries roggebrood	2	sneetjes

Bak het spek uit tot krokant. Draai het spek fijn in de keukenmachine. Verkruiemel het roggebrood. Vermeng het spek met het roggebrood. Maak op smaak met versgemalen peper.

Parels van mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
yoghurt	2	dl
agar-agar	7	g
geraspte mierikswortel	40	g
druivenpitolie	3	dl
ijsblokjes		
pipetje		

Meng de melk met de yoghurt. Verwarm dit mengsel. Voeg de agar-agar en een snufje zout toe. Breng aan de kook en voeg er de geraspte mierikswortel aan toe. Laat minstens 1 minuut doorkoken. Zeef het mengsel en houd warm. Trek de massa op met een pipetje. Zet een bakje met druivenpitolie op ijswater en druppel voorzichtig in de olie. Er ontstaan nu vanzelf parels. Schep de parels uit de olie en houd apart.

Kabeljauw

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwrug met huid	500	g
afilla cress	1	bakje

Verdeel de kabeljauw in 10 porties en kruid met peper zout. Bak de kabeljauw krokant op de huid, draai om en laat lichtjes garen op de graatkant. Presentatie: Schep een flinke eetlepel snert in het midden van een diep bord. Leg hierop een stukje kabeljauw. Strooi het roggebrood langs de vis. Schep er de parels bij. Werk af met de cress. Druppel wat olie op de vis en de snert.

Court-bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grove wups	500	g
knoflook	2	tenen
laurier	2	blaadjes
witte peperkorrels	2	tl
korianderzaad	2	tl

Doe de groenten, de fijn gesneden knoflook en de kruiden in de pan met 2 liter water. Breng aan de kook. Laat trekken gedurende 20 minuten. Giet door een fijne zeef.

Zwezerik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik (hart)	500	g
sinaasappel (pers)	1	
vadouvan	2	tl
zonnebloemolie	0,5	dl
hazelnootolie	0,5	dl
chocoladelikeur	0,5	dl
kalfsfond (potje)	3	dl

Spoel de zwezeriken goed schoon onder koud stromend water. Blancheer de zwezerik in de court-bouillon tot een kerntemperatuur van 54° C. Spoel de zwezerik af in koud water. Ontvries ze en dep ze droog. Zet een half uur weg tussen twee borden. Pers de sinaasappel. Verdeel de zwezerik in porties en kruid met peper, zout en vadouvan. Verhit de olieën en bak de zwezerik krokant. Giet de olie weg en blus de zwezerik met de likeur, kalfsfond en 1 dl sinaasappelsap. Neem de zwezerik uit de saus. Houd de zwezerik warm. Kook de saus in en kruid met peper en zout.

Boekweitpasta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boekweitpasta	150	g
truffeljus	1	dl
slagroom	0,75	dl

Kook de boekweitpasta gedurende 3 minuten. Verhit de truffeljus en voeg de boekweitpasta toe. Laat het geheel niet te warm worden. Klop de room op en vermeng het met de boekweitpasta. Breng op smaak met peper en zout.

Enoki

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
enoki-paddestoelen	1	bosje
sherryazijn		
lomo iberico (zeer dun)	10	plakjes

Maak de enoki-paddestoelen los en verdeel in 10 porties. Leg ze naast elkaar op een plank. Besprenkel met sherry-azijn, peper en zout. Rol de lomo-iberico om de enoki-paddestoelen.

Rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	350	g
dragon	2	takjes
rietsuiker	25	g
vanillestokje	1	
kaneelpoeder		
macadamianoten	10	

Schil de rabarber en verwijder de draden. Was de rabarber en snijd hem in stukken van 5 cm. Doe de stukken in een pan. Schraap het vanillestokje leeg en voeg de vanille toe aan de rabarber. Voeg de gehakte dragon, de rietsuiker, een snufje kaneel en 0,5 dl water toe. Laat 10 minuutjes langzaam koken zonder deksel. Hak de macadamianoten fijn. Dresseer wat rabarber op elk bord en bestrooi met de noten. Dresseer er een beetje pasta naast en daarop een stukje zwezerik. Leg er een rolletje lomo-iberico naast. Overgiet met de saus.

Sukade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfssukade	1,2	kg
olijfolie	1	dl
wortel	1	
prei	1	
ui	1	
rode wijn	1	dl

Maak de sukade schoon en haal het vlies eraf. Zet hem goed aan in een pan met 0,5 dl olie. Snijd de groenten en zet ze aan in een snelkookpan met de rest van de olie. Blus af met de rode wijn en doe de sukade erbij. Voeg zoveel water toe dat de sukade onder de vloeistof ligt en laat de pan onder druk komen. Stoof het vlees gaar in ongeveer 1 uur. Haal de sukade uit de pan en pluk hem in stukjes. Zeef de jus en kook hem in. Voeg zoveel van de ingekookte jus toe tot het geheel smeug begint te worden. Doe het vlees in een patévorm bekleed met folie, dek af en zet onder druk weg in de koeling om op te stijven.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	

Maak de langoustines schoon en zet ze afgedekt koud weg tot bereiding. Smeer de langoustines aan de bovenkant in met wat olie, bestrooi met zout en brand aan de bovenkant af met de gasbrander. Geef verder cuisson in de oven (200° C.).

Langoustinesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	4	el
cognac	1	scheutje
wups, fijn	250	g
tomatenpuree	1	el
peperkorrels	6	
tijm	1	takje
laurierblaadje	1	
witte wijn	1	dl
sojasaus (ajipon yuzu)	1	dl
sushi azijn naar smaak		
yakitorisaus naar smaak		
kookroom	3	dl

Zet de koppen en schalen aan in de hete olie. Blus af met een scheutje cognac. Voeg de wups, de kruiden en de tomatenpuree toe. Voeg 1 liter water toe en laat 45 minuten zachtjes trekken (niet koken). Zeef het door een neteldoek. Kook de bouillon in tot 2 dl. Voeg de witte wijn bij de bouillon en laat inkoken tot de helft. Voeg de sojasaus, wat sushi-azijn en yakitorisaus toe en laat weer tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat nog iets inkoken.

Wilde rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rijst	100	g
zonnebloemolie	0,5	dl

Pof de wilde rijst in een grote pan in de zonnebloemolie. Leg de rijst op keukenpapier en bestrooi met zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wakame	50	g
astina cress	1	bakje
gasbrander		

Leg een stukje sukade op een bord. Leg de langoustine op de sukade. Garneer met de wakame en de cress en de gepofte rijst. Giet er de jus bij.

Avocadomousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	2,5	dl
eiwit	1	
ahornsiroop	1	tl
donkere rum	15	ml
witte chocolade druppels	125	g
limoen	1	
avocado	1	

Klop in een schaal de slagroom en het eiwit, de ahornsiroop en de rum samen stijf. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Laat de chocolade in de kom even afkoelen. Pers de limoen. Pureer de avocado met 5 cc limoensap. Doe een grote schep roommengsel bij de wat afgekoelde chocolade en meng voorzichtig. Schep dan alle chocolade bij de room en vouw voorzichtig tot een egale massa. Roer dan voorzichtig de avocado erdoor. Schep in een bak en laat 1uur in de vriezer opstijven.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pure chocoladedruppels	200	g
witte chocoladedruppels	200	g
pistachenoten	200	g
witte suiker	100	g
ahornsiroop	4	el
honeycress	1	bakje

Tempereer de chocolades: Witte chocolade moet het 'koudst' tempereren: smelt 170 gram van de witte chocolade au bain Marie op niet hoger dan 45°C. Koel vervolgens af tot 28 à 29°C. en roer dan de overige 30 gram er doorheen tot een gladde, licht verdikte chocolade. Smeer uit op een bakvel op een koel werkvlak en breek er grove stukken van, wanneer het voldoende is afgekoeld. Smelt 170 gram van de pure chocolade op 45 à 50 °C. Koel vervolgens af tot 38°C, en roer dan de overige 30 gram er doorheen tot een gladde chocolade. Smeer uit op een bakvel op een koel werkvlak en breek er grove stukken van, wanneer het voldoende is afgekoeld. Rooster de pistachenoten en hak ze grof. Smelt de suiker met de ahornsiroop tot lichte karamel. Schep de pistache erdoor en schenk op een bakvel. Laat hard worden en hak tot grove stukjes. Presentatie: Leg een schots witte chocolade op het bord. Schep er een quenelle van avocadomousse op. Garneer met de pistache-karamelstukjes, een chocoladekrul en een plukje cress.