

2016 mei

CCN Bunnik · Lente

Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa	1	kg
bruine basterdsuiker	2	el
roomboter	15	g

Schil de asperges en snijd 2 cm van de uiteinden eraf. Breng de schillen en de afgesneden uiteinden aan de kook met wat zout en laat dit 10 minuten trekken. Zeef de aspergeschillen en uiteinden en bewaar het vocht. Snijd de asperges in zeer schuine stukjes van ca 3 cm. Kook de asperges in het aspergewater in ca. 3 minuten beetgaar. Schep de asperges uit de pan, laat ze uitlekken op keukenpapier en bewaar het kookvocht. Laat de suiker met de boter in een koekenpan karamelliseren. Voeg de stukjes asperges toe en blus dit, zodra de karamel hecht, met een beetje aspergekookvocht af. Laat heel even zachtjes doorsudderen tot de asperges mooi geglaceerd zijn.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	125	g
kleine tros tomaatjes	150	g
macadamianoten	80	g

Was en droog de sla. Ontdoe de veldsla van de wortels, waardoor alleen de blaadjes met steeltje overblijven. Snijd de trostomaatjes in partjes waarbij de zaadlijsten verwijderd worden. Hak de noten grof en rooster ze licht in een droge koekenpan.

Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicumazijn	3	el
ahornsiroop	1	el
notenolie	6	el

Roer de azijn en de ahornsiroop met een garde door elkaar en voeg naar smaak een beetje peper en zout toe. Meng de olie er druppelsgewijs in een dun straaltje door.

Kaaskoekje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parmezaanse kaas (aan één stuk)	200	g
roomboter	20	g
gezeefde bloem	2	el

Verwarm de oven tot 200° C. Rasp de Parmezaanse kaas. Meng de roomboter, de bloem en de kaas en kneed totdat een homogene massa ontstaat. Verdeel het mengsel in 10 gelijke bolletjes. Druk de bolletjes plat zodat een mooie cirkel van ca 8 cm (diameter) ontstaat op een bakplaat met siliconenmatje. Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes knapperig en lichtbruin in 2 minuten. Haal de koekjes van de plaat en leg deze op een rooster om af te koelen.

VOORGERECHT Ceviche van rivierkreeft met espuma van witte asperges

Espuma

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, kruimig	200	g
asperges aa	250	g
kookroom	1,5	dl

Schil de aardappels en de asperges. Kook de aardappels gaar. Snijd de gehele asperges in kleine stukjes. Kook de asperges goed gaar in licht gezouten water. Bewaar 1,5 dl van het aspergekookvocht. Pureer de aardappel in de pureeknijper en de asperges apart fijn in de kleine Magimix. Meng daarna de aardappelpuree en aspergepuree en voeg het aspergevocht en de room toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout. Pureer het geheel nogmaals met de Magimix. Laat afkoelen en doe dit daarna door een zeef in de sifon en zet deze in de koelkast tot het moment van opdienen.

Rivierkreeften

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode ui	1	
knoflook	5	tenen
rood pepertje	1	
kleine groene peper	1	
koriander	1	bosje
limoensap (flesje)	1,25	dl
rivierkreeften (rauw en gepeld)	30	st
zeezout		

Snipper de rode ui, de knoflook, de pepertjes en het korianderblad zeer fijn. Voeg de limoensap aan de gehakte groentemix toe. Laat de rivierkreeften gedurende ca 1 uur in de koelkast marinieren in de limoen/groentemarinade. Roer zo nu en dan de rivierkreeften, zodat ze in hun geheel in de marinade staan. Voor het opdienen de rivierkreeften uit de marinade halen, op keukenpapier droog deppen en ze vervolgens met zeezout op smaak brengen.

Gel van Taleggio

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
taleggio (kaas)	250	g
xantana (texturas)	1,25	g

Snijd de Taleggio in kleine stukjes. Breng 1,5 dl water aan de kook en laat hierin de kaas smelten. Haal de pan van het vuur en laat 10 minuten rusten. Passeer de kaasbouillon door een fijne zeef en meng goed met Xantana. Laat afkoelen en opstijven in de koeling. Draai de gelei op met de staafmixer en vul hier een groene spuitzak mee.

Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
'oud bruin' bier	70	g
rozijnen	40	g
pomedori tomaat (rijp)	15	st
suiker	100	g
bladerdeeg (30x30)	1	vel
citroen	1	
olijfolie		

Breng het bier tegen de kook aan, voeg de rozijnen toe, draai het vuur uit en laat de rozijnen minimaal 10 minuten wellen. Ontvel de tomaten: Snijd de tomaten kruiselings in de bodem in, dompel ze 30 seconden in kokend water. Koel ze direct in koud water. Trek er met een mesje de velletjes af. Snijd de 15 tomaten in tweeën en lepel de zaden eruit en verwijder de hartjes. Bewaar 14 tomaathelften. Snijd de overige 16 tomaathelften in brunoise. Laat 85 gram suiker rustig smelten en wacht tot dit een lichte karamel wordt. Voeg al roerend de brunoise van tomaten toe. Zeef de gewelde rozijnen en voeg ze toe aan de gekarameliseerde tomaten (gooi het bier weg). Smeer een springvorm in met olijfolie. Leg de 14 halve tomaten met de open kant naar boven in de taart vorm. Strooi het restant van de suiker over de tomaten. Vul de halve tomaten met de gekaramelliseerde tomaten. Rasp hier citroen zeste overheen. Dek de taartvorm af met het ontdooide bladerdeeg. Snijd netjes bij en prik er gaatjes in met een vork. Bak de tarte tatin in 25 min goudbruin in een voorverwarmde oven op 200° C. Laat de tarte tatin 10 minuten afkoelen, snijd met een mesje de zijkant van de tarte tatin los van de taartvorm en draai deze voorzichtig om op een snijplank.

Krokantje van Parmaham

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dungesneden parmaham	10	plakken

Verdeel de plakken Parmaham op een ovenrek. Plaats in de oven op 175 °C gedurende 10 minuten. Zodra de parmaham knapperig krokant is uit de oven halen en laten afkoelen.

Asperges

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	20	
kippenbouillon (poeder)	2	l
ijsblokjes		

Schil de asperges en snijd 2 cm van de uiteinden af. Bewaar de uiteinden, want deze zijn later nodig voor de tartaar van zalm en aspergeblokjes. Laat de schillen zweten in boter en voeg dan de kippenbouillon toe. Laat dit 10 minuten inkoken. Zeef vervolgens de hierdoor ontstane aspergefumet door een puntzeef. Kook de asperges in de aspergefumet gedurende 10 minuten (afhankelijk van de dikte van de asperges) en koel ze vervolgens onmiddellijk af in ijswater. Doe ditzelfde met de uiteinden (die als aspergeblokjes voor de tartaar nodig zijn later) en hou deze apart.

Basilicumemulsie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gelespessa	2	g
sushi azijn	25	g
basilicum	½	bosje
citroen	1	
eiwit	30	g
olijfolie	1,5	dl
arachideolie	1,5	dl

Meng 0,5 dl water, gelespessa, sushi azijn, basilicum, het sap van een ½ citroen en het eiwit en mix stevig. Monteer met de 2 soorten olie. Breng op smaak met peper en zout. Doe de emulsie in een spuitflesje.

Hollandse saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	3	
citroen	1	
boter	250	g
cayennepeper		

Klop de eidooiers op met 30 cc water en het vocht van de citroen. Voeg de klontjes boter toe en verwarm deze massa totdat een binding ontstaat bij 80° C. Breng de saus op smaak met cayennepeper en zout.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
casino wit	5	sneetjes
boter	25	g
peterselie, plat	½	bosje

Kook een ei in 5 min. hard. Hak het ei zeer fijn. Verdeel de sneetjes casino wit over een rooster en leg deze gedurende enkele minuten onder de hete salamander, totdat het licht geroosterd is. Snij de korsten van het brood af en gooi deze weg; snij de rest van het brood zeer fijn en bak het in boter goudbruin. Meng het ei met de gehakte peterselie, brood en kruid stevig met zout en peper.

Lamsfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugfilets (à ca 160 g)	5	
knoflook	8	tenen

Verwarm de oven voor op 120° C. Kruid de lamsrugfilets met zout en peper en braad ze kort aan in olie. Wrijf het vlees in met doorgesneden knoflooktenen. Zet het ongeveer 20 minuten in de oven. Laat daarna buiten de oven 15 minuten rusten. Houd ze warm in aluminiumfolie (dat kan in een oven van maximaal 60° C).

Lamsjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrugkarkas	1	
wups (grof)	500	g
lamsfond (potje)	4	dl
kalfsfond (potje)	2	dl
knoflook	2	tenen
tijm	½	bosje
rozemarijn	2	takjes

Hak het karkas in stukken. Zet dit met evt. afsnijdsels kort aan in een verhitte pan met olie. Voeg de wups toe en zet deze even aan. Voeg 1,5 liter water toe, breng aan de kook en laat de bouillon tot de helft inkoken. Voeg dan de lamsfond, kalfsfond, gekneusde knoflook, tijm en de rozemarijn toe en laat wederom tot de helft inkoken. Zeef daarna de jus, breng op smaak en kook eventueel nog in tot de gewenste dikte.

Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	½	
jonge bospenen	6	
dubbel gedopte tuinboontjes (diepvries)	100	g
jonge spinazie	300	g
shiitake	200	g
nootmuskaat		

Snijd de komkommer over de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer brunoise. Schil de bospeentjes en snijd de bospeen in kleine stukjes. Kook de komkommer, de bospeen en de tuinboontjes ieder afzonderlijk in licht gezouten water net gaar. Giet ze af. Blancheer de spinazie en laat ze goed uitlekken. Snijd de shiitake in kleine stukken, smoor ze in een beetje boter, breng op smaak en houd ze warm. Stoof de groenten elk apart na in een beetje boter en breng op smaak. Verwarm de spinazie met wat boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de spinazie warm.

Hangop

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	2	liter
slagroom	2	dl
suiker	4	el

Leg een goed uitgespoelde theedoek of neteldoek in een zeef. Hang de zeef in een diepe pan of kom. Schenk de yoghurt in de doek in de zeef. Leg folie over de yoghurt heen zodat het geheel is afgedekt. Zet dit minimaal 3 uur in de koelkast. Het vocht zal door het doek in de kom/pan lekken. De massa die in de doek overblijft is de basis voor de hangop. Haal net voor het moment van uitgifte de hangop uit de koeling. Sla de slagroom met de suiker luchtig op. Spatel vervolgens de slagroom door de hangop tot een massa.

Rabarbercompôte

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse rabarberstengels	500	g
witte wijn	1	glas
suiker	75	g
aardbeienjam	2	el

Was de rabarber en schil deze. Snijd vervolgens de stengels in kleine stukken van 2 cm. Smoor de rabarber in de wijn, de suiker en aardbeienjam in ongeveer 20 minuten gaar. Zeef de rabarber eruit (gooi dit niet weg!) en vang het vocht op in de pan. Kook vervolgens het vocht in tot een stroop. Laat zowel de rabarber als ook de stroop afkoelen. Meng beide -als ze zijn afgekoeld- weer met elkaar en zet de compôte koel weg.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
patentbloem	250	g
roomboter	200	g
suiker	100	g

Doe de bloem in een mengkom met de suiker en de in blokjes gesneden koude boter. Wrijf deze ingrediënten tussen de handen tot een kruimelig deeg. Het is de bedoeling dat het kruimelig blijft, dus kneed het niet als één geheel. Bak de kruimels in een ovenschaal in ca. 8 tot 10 minuten in een voorverwarmde oven op 160° C tot ze knapperig en goudbruin zijn. Laat de kruimels afkoelen.