

2016 juni

CCN Bunnik · Zomer

VOORGERECHT Ceviche van geep met palmhart en tijgermelk

Ceviche van geep met palmhart en tijgermelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chilipoeder	30	g
limoensap	4	dl
rode peper	1	
selderijblad	50	g
rode ui	50	g
palmharten	5	
geepfilets	400	g
radijspoeder	50	g

Tijgermelk: Roer in een kom de chilipoeder door de limoensap. Hak het pepertje, het selderijblad en de ui fijn en meng dat door het limoensap. Laat dit ca 15 min. marineren. Maal alles fijn in de Magimix, zeef het en bewaar het vocht (tijgermelk). Ceviche: Snijd de palmharten op de snijmachine tot dunne schijfjes. Snij de rode ui in flinterdunne plakjes. Snij de geep tot dunne reepjes. Meng de vis in een kom met de ui en voeg de tijgermelk en wat zout toe. Laat staan op keukentemperatuur. Presentatie: Leg een stukje geep op een bord en leg er plakjes palmhart en rode ui overheen. Bestrooi het geheel met de radijspoeder. Draai er één slag met de pepermolen over.

Viskroketje met schuim van kokkels en parelgort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bacalhau (gedroogde stokvis)	200	g
melk	2.5	dl
aardappelen, kruimig	150	g
limoen		
sjalot	1	
knoflookteen	1	
kokkels	150	g
witte wijn		
kookroom		
bloem		
ei	1	
panko		
frituurolie		
parelgort	150	g
citroen	1	
oregano	0.5	bosje
lecithine (poeder)		
borage cress	1	bakje

Brandade: Pocheer de vis in de melk. De vis mag volledig gaar zijn en uiteenvallen. Haal de vis uit de melk en bewaar ook de melk. Schil en kook de aardappelen. Maak een puree. Voeg de vis hieraan toe en meng deze er goed doorheen. Breng de puree op smaak met peper en zout en meng er ook wat flinterdunne zestes van de limoen doorheen. Voeg, als het geheel te droog wordt, een beetje melk toe, maar bedenk dat het geheel vast moet blijven. Laat de brandade afkoelen. **Kokkelschuim:** Snij het sjalotje en de knoflookteen fijn. Zet deze aan in wat olijfolie en voeg de kokkels toe. Blus af met wat witte wijn en een scheutje kookroom en laat alles zachtjes sudderen totdat de schelpen open staan. Passeer het geheel door een zeef. Kook de kokkeljus in. Voeg een paar klontjes boter toe en verfris het met wat limoensap.

Viskroketje: Haal de kokkels uit de schelpen, snij ze evt. nog kleiner en voeg ze toe aan de brandade. Rol van de brandade 10 worstjes en rol deze eerst twee maal door de gezeefde bloem en het opgeklopte ei en vervolgens één maal door de panko. Frituur de kroketjes op 180° C en laat ze op keukenpapier uitlekken. **Parelgort:** Kook de parelgort in 25 min. in kokend water gaar. Giet de parelgort af en meng er citroenrasp, fijngesneden blaadjes oregano en 3 el goede olijfolie door. Houd warm. **Presentatie:** Voeg een mespuntje lecithine toe aan de kokkeljus en schuim het geheel op met een staafmixer. Serveer het kroketje met ernaast wat kokkelschuim. Zet een kleine steker naast het kroketje en vul dit af met de parelgort. Strooi wat cress over het schuim.

Moqueca: stoofpotje van vis en garnalen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
garnalen (16/20)	10	
scheermessen	10	
limoenen	2	
gerookte paprikapoeder	1	tl
rode chilivlokken	1	tl
zeezout	1	tl
bananen	3	
palmolie		
uien	2	
knoflooktenen	2	
rode peper	1	
rode paprika	2	
vleestomaten	3	
kippenbouillon (poeder)	1	dl
kokosmelk	1	dl
doradefilet met vel	400	g
arrowroot		
koriander	1	bosje

Marinade: Ontdoe de garnalen van hun pantsers en het darmkanaaltje, maar laat de staart eraan. Spoel de scheermessen goed schoon. Leg de scheermessen en de garnalen in een schaal en meng ze met limoensap, paprikapoeder, chilivlokken, zeezout en wat zwarte peper. Laat ca. 30 min. marineren. Banaan: Schil de bananen en snijd ze in stukken van ca. 5 cm. Zet ze aan alle kanten aan in wat palmolie. Haal ze uit de pan en plet de stukken banaan tussen twee stukken bakpapier. Bak ze dan opnieuw in palmolie. (Let op: Palmolie wordt al snel te heet!) Stoofpotje: Snij de uien, knoflook en peper fijn en de paprika in reepjes. Ontvel de tomaten, ontdoe ze van pitjes en snij in blokjes. Fruit de ui, knoflook, paprika en peper aan in palmolie. Voeg de tomatenblokjes toe en laat even meestoven. Voeg de uitgelekte scheermessen en garnalen toe. Blus af met de kippenbouillon en de kokosmelk en laat ca 10 min. zachtjes sudderen. Voeg de laatste 3 minuten de garnalen toe. Leg de scheermessen op het stoofpotje, totdat ze open gaan. Bak ondertussen de dorade op de velkant. Presentatie: Zeef de groentes en vang de saus op. Meng wat arrowroot met een paar eetlepels koud water en bind hiermee de saus tot een romig geheel. Verdeel de dorade in 10 reepjes en leg een reepje vis op het bord. Leg een scheermes en een garnaal bij de vis. Schik er een stuk gebakken banaan tegenaan. Werk het bord verder af met de groentes en de jus van het stoofpotje. Strooi er wat blaadjes verse koriander over.

Zeebaars met chourico, courgettesalsa en gebrande puntpaprika met quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika's	5	
crème brûlée-brander		
tijm	0.5	bosje
knoflooktenen	2	
visgraten	1	kg
wups (fijn)	250	g
witte wijn		
quinoa	100	g
sereh	2	stengels
limoen	1	
citroenverbena	0.5	bosje
gele courgettes	2	
groene courgette	1	
piment d'espelette		
sinaasappel	1	
chourico (of anders chorizo)	200	g
zeebaarsfilet	600	g
kervel	1	bosje

Paprika's: Brand de puntpaprika's boven het vuur of met de crème brûlée-brander en ontdoe ze van de schil. Halveer de paprika's en ontdoe ze van de zaadlijsten. Leg ze op een ovenplaat, besprenkel ze met olie, geperste knoflook, tijmblaadjes, peper en zout en gaar ze ca. 40 min. op 70° C. Quinoa: Maak een liter visbouillon. Spoel de quinoa met water. Ontdoe de serehstengel van het buitenste blad en snij de stengel in grote stukken. Breng de visbouillon aan de kook voeg de quinoa toe samen met de stukken sereh/limoengras, wat peper en zout en kook de quinoa gaar in ca. 10 min. Zeef en bewaar de quinoa en breng op smaak met de zestes van een limoen, fijngesnipperde citroenverbena en evt peper en zout. Bewaar op kamertemperatuur. Salsa: Was de courgettes en snijd ze brunoise. Gebruik daarbij voor het kleureffect alleen de stukjes met schil. Bak de courgetteblokjes kort aan in olijfolie gedurende een paar minuten en breng ze op smaak met piment d'espelette en de zestes van een sinaasappel. Zeebaars met chourico: Snij de chourico in kleine blokjes en bak ze rondom krokant. Controleer de visfilets op graten. Bak in dezelfde pan de zeebaarsfilets op de velkant zonder extra olie of boter. Gaar de filets daarna nog 3 minuten in een oven van 180° C. Presentatie: Vul de halve paprika met quinoa en draai de paprika tegengesteld aan beide uiteinden, zodat de quinoa vast zit in de paprika. Schik de salsa van courgette op met bord en leg de vis ernaast met de velzijde boven. Garneer met blokjes chourico. Leg de puntpaprika erbij en werk het geheel af met wat fijn gehakte kervel.

HOOFDGERECHT Geglazuurde varkensribbetjes met malbecsaus, gefrituurde maniok en zwarte rijst

Geglazuurde varkensribbetjes met malbecsaus, gefrituurde maniok en zwarte rijst

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mini-spareribs (10 x 2 ribbetjes)	1.5	kg
sambal manis	1	el
honing	1	dl
runderbouillon (flacon)	1	dl
witte wijnazijn	0.5	dl
korianderzaad	10	g
kaneelstokje	1	
kruidnagels	5	g
zwarte peperkorrels	5	g
anijssterren	2	
piment	5	g
rode peper	1	
maniok	750	g
frituurolie		
eidooiers	2	
zonnebloemolie	1	dl
sherryazijn	1	el
uien	2	
platte peterselie	4	takjes
tomaten (rijp)	4	
knoflooktenen	4	
wortels	2	
laurierbladen	2	
malbec wijn	3	dl
runderfond (flacon)	2	dl
boter	40	g
wilde rijst	300	g
witte wijn	1	dl
groentebouillon (poeder)	1	l
saffraan	0.5	g
zeezout		
bosuitjes	3	

Varkensribbetjes: Zet een ruime pan met zout water op, verhit deze tot 75° à 80° C. en roer er een lepel sambal door. Laat hierin de ribstukken gedurende twee uur wellen. Haal het vlees voorzichtig uit de pan (let erop dat het niet uit elkaar valt) en laat het vlees uitlekken en afkoelen. Honingglazuur: Doe alle ingrediënten in een middelgrote pan en laat het op een laag vuur zachtjes pruttelen tot het voor de helft is ingekookt. Zeef en houd de glazuur apart.

Maniok: Snijd de maniok julienne. Breng water aan de kook in een flinke pan en blancheer de maniokreepjes 1 min. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Klop in een vetvrije bak de eierdooiers los en doe er druppelsgewijs zoveel olie bij dat er een mayonaise ontstaat. Voeg azijn en wat zout toe. Snij de uien doormidden en in halve ringen en karameliseer deze in wat olie op laag vuur. Hak de peterselie grof. Malbecsaus: Snij de tomaten in kleine blokjes. Snij de uien, knoflook, wortels en peper klein. Fruit ze aan in wat olie en voeg de azijn, de tomatenblokjes en laurierbladen toe. Hak ook de peterselie fijn en voeg toe. Doe er de wijn en de fond bij en laat koken tot de hoeveelheid is gehalveerd. Zeef de saus door een passeerdoek en doe terug in de pan. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Monteer de saus op het laatst met de boter van het vuur af. Breng eventueel op smaak met zout en peper. Wilde rijst: Snij de uien en de knoflook fijn en fruit ze in een grote pan met wat olie. Voeg de rijst toe en na een minuut de wijn en laat alles pruttelen totdat de wijn is opgenomen. Giet dan beetje voor beetje de bouillon toe en ook de saffraan en kook alles ca. 30 min. tot de rijst al dente is. Presentatie: Lak het vlees met de glazuur en bak de ribbetjes per twee vlak voor het uitserveren in olijfolie in een grote pan aan beide zijden bruin. Grill ze -indien gewenst- nog een minuut onder de hete salamander. Verhit olie in de friteuse tot 180° C. en frituur de maniokreepjes knapperig. Laat ze even uitlekken en bestrooi ze met zeezout. Meng de gefrituurde maniok in een schaal met de mayonaise, de gekarameliseerde ui en de peterselie. Leg de ribbetjes op het bord en nappeer de saus erom heen. Schik een portie maniok op het bord. Maak met een steker een rondje rijst ernaast en strooi er wat fijngesneden bosuitjes overheen.

DESSERT Tartaar van ananas met schuim van cachaça en kokos, limoensorbet en een krokantje van sechuanpeper

Tartaar van ananas met schuim van cachaça en kokos, limoensorbet en een krokantje van sechuanpeper

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokosmelk	6	dl
suiker	100	g
gelatineblaadjes	3	
cachaça (braz. rum)	15	cc
limoen	1	
slagroompatronen	2	
ananasap	1	dl
szechuanpeper	1	tl
kurkuma		
bloem	30	g
arachideolie	0.4	dl
anassen	2	
lavas	6	takjes
munt	6	takjes
limoenen	8	
eiwit	1	

Schuim: Breng de kokosmelk aan de kook samen met de suiker en los de suiker op. Week de blaadjes gelatine in koud water en voeg ze van het vuur af toe aan de kokosmelk. Roer er de cachaça en het sap van een limoen doorheen. Giet alles door een zeef in een siphon, zet onder druk met twee patronen en bewaar in de koeling. **Krokantje:** Verwarm het ananassap met de peper tot het bijna kookt. Voeg van het vuur af een mespuntje zout en een mespuntje kurkuma toe, dek af met folie en laat ca 10 min. intrekken. Zeef het geheel en laat afkoelen. Doe de bloem in een kom en voeg het ananasvocht er beetje bij beetje bij. Voeg de olie toe en klop tot een homogeen geheel. Strijk het beslag flinterdun uit op een siliconenmatje en zet dit 25 à 30 min in een oven op 100° C. Let op dat het krokant niet te donker wordt. Laat het krokantje buiten de oven uitharden. **Tartaar:** Schil de anassen, verwijder de harde kern en snijd het vruchtvlies in kleine stukjes. Snipper de lavas en munt en meng ze door de blokjes ananas. **Limoensorbet:** Breng 4,5 dl water aan de kook met de suiker en los de suiker op. Laat afkoelen. Rol de limoenen even los onder de hand en pers ze daarna uit. Meet 2 dl limoensap af en meng dit door het afgekoelde suikerwater. Giet alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Voeg er, wanneer het ijs licht bevroren raakt, het stijfgeklopte eiwit aan toe. **Presentatie:** Leg met een steker de ananasblokjes in het midden van een bord. Schud de siphon krachtig en spuit wat schuim op de ananas. Breek de krokant van sechuanpeper in stukken en steek een stuk op het bord. Plaats er een quenelle limoensorbet naast.