

2016 september

CCN Bunnik · Herfst

Appels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appels (pink lady)	3	
ongefilterd appelsap	2	dl
suiker	2	el
rijstazijn	1	tl
kaneel	0,5	tl
vacumeerzak		
vacumeermachine		
sous vide		

Schil de appels, snijd ze in acht partjes en verwijder het klokhuis. Snijd de partjes 1x dwars doormidden. Doe de appels en de overige ingrediënten in een vacumeerzak en vacumeer deze. Laat de appels in 30 minuten gaar worden in een waterbad van 85°C. Spoel onder koud water en koel verder terug in de vriezer. Laat zo lang mogelijk rusten. Maak de appels weer warm in het waterbad. Haal ze uit de kookzak en vang het vocht op. Kook het vocht in tot stroperig en glaceer hiermee de appels.

Paddenstoelen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	150	g
shiitake	150	g
oesterzwammen	150	g

Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in plakjes. Bak ze in een hete koekenpan met wat olijfolie beetgaar. Strooi er zout overheen en dien zo warm mogelijk op.

Rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bietensap	5	dl
ongefilterd appelsap	2	dl
rijstazijn	2	el
tijm	2	takjes

Laat het rode bietensap, appelsap en de rijstazijn in een pan met dikke bodem op matig vuur inkoken tot stroperig. Laat de tijm de laatste 5 minuten meetrokken. Verwijder de tijm en breng op smaak met zeezout en peper.

Garnering

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenoten	75	g
appelsap	1	dl
sultana's	30	g

Hak de pistachenoten grof. Rooster ze in een koekenpan met wat olie. Breng op smaak met zeezout. Verwarm de appelsap iets en week hierin de sultana's.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje

Maak voorverwarmde borden op waarbij alle componenten op een veeg rode biet komen te liggen. Garneer met tuinkers en peper uit de molen.

Wortels

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wortels	1	kg
zeezout		
gemberwortel	30	g
kaneelpoeder	1	tl
korianderzaad	0,5	tl
wortelsap	2,5	dl
kokoswater	2,5	dl
sinaasappels	3	handsinaasappels
vanillestokje	1	
olijfolie	4	el
boter	30	g
honing	1	el
kaneelstokje	1	
kokosmelk	0,5	dl

Was de wortels, schil ze en snijd in grove stukken. Schil en snijd de gember in plakjes. Bak de wortels in een hete koekenpan op matig vuur met wat olijfolie en zeezout rondom goudgeel. Voeg de gember, kaneelpoeder en korianderzaad toe en bak alles even mee. Blus af met wortelsap en kokoswater. Ontvel de sinaasappels, verdeel in partjes en vang het eventuele sap op. Schraap het vanillestokje uit. Voeg de vanille, de sinaasappelpartjes, de olijfolie, boter, honing en kaneelstokje toe aan de wortelsoep samen met 3,5 dl water. Laat de wortelsoep gaar worden op een zacht vuur rond de 85° C. Verwijder het kaneelstokje. Pureer de soep heel fijn in een keukenmachine en zeef de soep vervolgens. Verwarm de soep in een pan en breng op smaak met de kokosmelk en evt. sinaasappelsap.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
tijm	4	takjes
olijfolie		

Maak de coquilles schoon. Verwijder het spiertje aan de zijkant en dep ze droog met keukenpapier. Leg de coquilles strak tegen elkaar aan op een theedoek en zet tot gebruik in de koeling om op te stijven. Bak de coquilles goudgeel in een hete koekenpan met wat olijfolie.

Korianderolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	0,5	bosje
olijfolie	4	el
citroen	1	
honing	1	tl

Was de koriander en pluk de blaadjes. Pers de citroen uit. Pureer all ingrediënten in een keukenmachine of met de staafmixer tot een fijne homogene massa.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pinda's (ongezouten)	50	g
olijfolie		
poedersuiker		
gemberwortel	40	g

Hak de pinda's grof. Rooster de pinda's goudgeel in een koekenpan met olijfolie. Bestuif ze lichtjes met poedersuiker. Schil de gember en snijd hem in ragfijne staafjes. Bak deze goudgeel in hete olie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestuif ze met poedersuiker.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander	0,5	bosje

Was de koriander en snijd de blaadjes fijn. Schenk de wortelsoep in een warm diep bord. Schik de coquille in het midden. Garneer de coquille met pinda's en gebakken gember. Druppel een beetje korianderolie rondom en strooi er een paar blaadjes verse koriander over.

Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik	500	g
azijn		
olijfolie	20	ml
witte balsamicoazijn	15	ml
tijm	3	takjes
vacumeermachine		
sous vide		

Maak de zwezerik schoon, verwijder de zenen en laat het vlees 30 minuten staan in water met enkele eetlepels azijn. Neem de zwezerik uit het azijnwater en spoel hem goed af onder de kraan. Dep droog met keukenpapier. Doe hem met de olijfolie, balsamicoazijn en tijm in een vacumeerzak en vacumeer deze. Laat de zwezerik in 35 minuten garen in de sous-vidé op 60°C. Haal de zwezerik uit de vacumeerzak. Bak hem met wat zeezout in een hete koekenpan met olijfolie en boter rondom krokant.

Oesterzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesterzwammen	200	g
olijfolie	1	el
tijm	1	takje

Maak de oesterzwammen goed schoon. Portioneer ze en bak ze krokant in een hete koekenpan met wat olijfolie. Sauteer op het laatst de takjes tijm nog even mee.

Veldsla

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	150	g
perensap	4	el
notenolie	3	el
balsamicoazijn	2	el
honing		
zeezout		

Was de veldsla en snijd hem schoon. Verwerk de overige ingrediënten tot een dressing en besprenkel hiermee de veldsla.

Stoofpeer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe peren	3	
appelsap	2	dl
kaneelpoeder	1	tl
vanillestokje	0,25	
vacumeerzak		
sous vide		

Schil de peren, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Doe de stukken met de overige ingrediënten in een vacumeerzak en vacumeer maximaal. Laat de peren garen gedurende 25 minuten in een waterbad/sous vide van 85°C. (Werk samen, want ook bij het eerste gerecht wordt een waterbad van 85° C gebruikt!) Haal de peer daarna uit het kookvocht. Vang het kookvocht op en kook in tot stroperig. Glaceer de peer in het vocht.

Garnering

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jus de veau (fles)	2	dl
balsamico azijn	20	ml
pijnboompitten	50	g
notenolie		

Breng de kalfsjus samen met de balsamicoazijn aan de kook en laat iets inkoken. Rooster de pijnboompitjes goudgeel in een hete koekenpan met notenolie. Breng op smaak met zeezout.

Presentatie

Maak voorverwarmde borden op met alle componenten.

Parelhoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
parelhoenborsten (met vel)	5	
tijm	4	takjes
olijfolie	5	dl
zeezout		

Spoel de parelhoenborsten af onder de koude kraan en dep ze droog met keukenpapier. Verwijder vet en zenen. Verwarm de olijfolie met de tijm tot 56°C en laat hierin de filets 50 minuten marinieren. Bak ze op de licht gezouten velzijde in een hete koekenpan met olijfolie krokant. Bak ze nog heel even op de andere kant.

Sjalotjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	30	
kersensap	2	dl
tijm	4	takjes
balsamicoazijn	4	el
jeneverbessen	4	
bruine suiker	2	el
knoflook	1	teen

Pel de sjalotjes. Doe ze samen met de overige ingrediënten in een pannetje en kook ze gaar. Zeef de sjalotjes en vang het vocht op. Kook het vocht in tot het stroperig is en glaceer hierin de sjalotjes.

Peterseliequenelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladpeterselie	2	bosjes
melk	125	cc
boter	50	g
nootmuskaat		
bloem	75	g
eieren	2	

Snijd de peterselie fijn. Breng de melk met de boter aan de kook. Voeg zout en wat geraspte nootmuskaat toe. Roer de bloem door de melk, zodat er een deegachtige massa ontstaat. Klop van het vuur af de eieren en de peterselie door het deeg. Maak er met behulp van twee vochtige eetlepels quenelles van het afgekoelde deeg. Pocheer de quenelles gedurende 5 min. in gezouten water.

Bospaddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospaddenstoelen	200	g

Maak de paddenstoelen goed schoon en snijd ze in plakjes. Bak ze kort in een hete koekenpan met schuimende boter. Breng op smaak met zeezout en peper.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogeltefond (potje)	4	dl
tijm	1	takje
zachte boter	1	el

Breng de bouillon aan de kook en reduceer hem tot de helft. Kook de tijm de laatste 5 minuten mee en verwijder hem. Maak de saus af met wat zachte boter en breng eventueel op smaak met wat zeezout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	1	el
panko	4	el
zeezout		

Bak in een hete koekenpan met boter de panko goudgeel. Breng op smaak met zeezout en strooi het over de peterselie quenelles. Maak de voorverwarmde borden op met alle componenten en versier met zeezout en tijm.

Witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	5	kleine stronkjes
sinaasappelsap	2	dl
suiker	2	el
olijfolie	2	el
tijm	2	takjes
rozemarijn	2	takje

Was de witlof, verwijder de buitenste bladeren en halveer de stronkjes overlangs. Doe alle ingrediënten in een pan en voeg sinaasappelsap toe. Kook de witlof gaar. Vang het vocht op en kook in tot stroperig. Glaceer de witlof in het vocht. Hou de witlof warm tot uitserveren.

Kumquats

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kumquats	30	
vanillestokje	1	
sinaasappelsap	2	dl
honing	1	el
abrikozenjam	1	el
boter	1	el

Spoel de kumquats af onder de kraan. Halveer ze en verwijder de pitjes. Schraap het vanillestokje uit. Doe alle ingrediënten in een pannetje en kook de kumquats gaar. Vang het vocht op en laat het inkoken tot het stroperig is. Glaceer de kumquats er kort in.

Walnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bruine suiker	2	el
walnoten	100	g

Breng in een hete koekenpan 4 el. water en de suiker aan de kook en laat op matig vuur inkoken. Voeg de walnoten toe en laat ze al roerend goudgeel karamelliseren en vervolgens afkoelen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gorgonzola	200	g

Leg de warme witlof op een bord. Strooi er de verkruidelde blauwe kaas over en maak op met de andere componenten.

Vijgen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgen	10	
port	1	dl
kersensap	1	dl
witte balsamicoazijn	3	el
honing	2	el
vijgenjam	1	el
rozemarijn	2	takjes
chilipeper	0,5	kleine

Was de vijgen, snijd ze eenmaal overdwars doormidden en de halveer de onderste helften. Prik hier en daar een gaatje in de vijg. Breng de port het kersensap, de balsamicoazijn, honing en vijgenjam samen met de vijgen aan de kook en gaar de vijgen. Zorg dat de vijgen onderstaan en vul anders aan met water. Vang het kookvocht op en kook in tot het stroperig is.

Grieks yoghurtijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosestroop	6	el
witte basterdsuiker	30	g
griekse yoghurt	500	g
vanillestokje	1	

Los de glucosestroop en de basterdsuiker op in 0,5 dl water. Voeg de yoghurt en de merg van het vanillestokje toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

Brownies

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter	60	g
bittere chocolade	125	g
stroop	1	el
suiker	150	g
muscovadosuiker	75	g
eieren	2	
vanille-extract	1	tl
bloem	100	g
cacaopoeder	20	g
bakpoeder	0,5	tl

Smelt de boter, chocolade, stroop en beide soorten suiker au bain-marie. Laat het mengsel afkoelen. Klop ondertussen de eieren en het vanille-extract door elkaar. Voeg het afgekoelde chocolademengsel toe aan de eieren en meng dit tot een glad geheel. Zeef de bloem, cacaopoeder en de bakpoeder bij het chocolade-ei mengsel. Spatel tot een glad beslag. Giet in een met bakpapier beklede vorm van 20x20 cm.(of cakevorm) Bak de brownies in 25 minuten op 190° C. De bovenkant ziet er krokant uit na het bakken, maar de binnenkant moet nog smeugig zijn (controleer dit geregeld). Laat afkoelen in de vorm.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pecannoten	50	g
suiker	1	el
zeezout		

Hak de noten grof. Laat ze in een hete koekenpan met wat suiker en zeezout karamelliseren. Maak de borden op met alle componenten.