

2016 oktober

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van gerookte zalm met een bol van knoflookyoghurt en avocadocrème

Tartaar van gerookte zalm met een bol van knoflookyoghurt en avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0,5	stuk
gerookte zalm aan het stuk	400	g
yoghurt	2	dl
knoflooktenen	2	stuk
sushi-azijn	2	el
gelatine	2	blaadjes
suiker	50	g
avocado's (rijp)	2	stuk
sinaasappels	2	stuk
citroen	1	stuk
boter	25	g
eidooier	1	stuk
savora mosterd	150	g
isomalt	15	g
borage cress	1	doosje

Tartaar

- Schil de komkommer, verwijder de lijsten en snij brunoise.
- Snijd ook de zalm brunoise en meng met de komkommer.
- Verdeel het geheel in tien rondjes van 5 cm Ø.

Dooier van yoghurt

- Vermeng de yoghurt met de uitgeperste knoflook en breng op smaak met sushi-azijn, peper en zout.
- Giet dit in siliconenvormpjes van halve bolletjes van 2 cm doorsnee en vries dit in.
- Wacht tot de bolletjes zijn bevroren en week dan de gelatine in koud water.
- Breng 0,5 dl water en de suiker al roerend aan de kook en roer de uitgeperste gelatine erdoor.
- Druk de bevroren dooiers van onder uit het matje of pak ze met een scherp pincet er uit en haal ze door de gelei.
- Leg ze voorzichtig in de koeling op een lepel, dan leg je ze makkelijker op het gerecht.

Avocadocrème

- Schil de avocado's, pers de sinaasappels en citroen uit en leg de avocado's in het sap.
- Haal de avocado's na ca. 10 min. uit het sap en draai ze in de keukenmachine tot een gladde crème.
- Smelt de boter en voeg die met de eidooier toe aan de crème.
- Maak op smaak met sushi-azijn, peper en zout en doe over in een groene spuitzak.

Krokantje

- Roer de mosterd glad en voeg de isomalt toe.
- Verwarm dit tot 90° C tot de isomalt is opgelost.
- Strijk het uit op een siliconenmatje en droog dit in de oven op 90° C. in ca 30 min.
- Haal warm van het matje af en modeleer in de gewenste vorm.

Presentatie:

- Draai met de pepermolen een slag boven het bord.
- Zet een rondje zalmartaar midden op een bord.
- Leg de halve bol yoghurt er bovenop.
 - Spuit toefjes avocadocrème er omheen.
 - Garneer met wat cress.
 - Schik het mosterdkrokantje er tegenaan.

VOORGERECHT Panna cotta van zoete aardappel met pinda, venkel en gekaramelliseerde
zilveruitjes

Panna cotta van zoete aardappel met pinda, venkel en gekaramelliseerde zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappels	1	kg
slagroom	2,5	dl
agar agar	3	g
gel vegetal (sosa)	2	g
sushi-azijn	125	cc
suiker	100	g
zeezout	10	g
korianderzaad	1	el
yuzuschil, diepvries	2	el
venkelknollen	2	stuk
dragon	30	g
zonnebloemolie	2	dl
eiwitten	3	stuk
yoghurt	50	g
zilveruitjes, verse	20	stuk
roomboter	50	g
pinda's, ongezoeten	90	g

Panna cotta

- Schil de aardappels, kook ze en maak ze tot puree.
- Roer de puree, de room, agar en vegetal samen in pan en kook onder voortdurend roeren gedurende 2 min.
- Stort de massa in 10 vormpjes en zet 2 uur in de koeling.

Venkel

- Meng alle ingrediënten behalve de venkel en breng aan de kook tot de suiker is opgelost.
- Laat dit inmaakvocht afkoelen.
- Verwijder van de venkelknollen het groen en eventueel de gekleurde delen.
- Snij ze verticaal op de snijmachine in flinterdunne plakken.
- Doe de venkel in vacumeerzak(ken) en voeg voldoende inmaakvocht toe.
- Trek vacuüm en leg in de koeling.

Dragoncrème

- Hak 30 gram dragon met de olie fijn in de keukenmachine.
- Verwarm heel even tot 37°C en laat volledig afkoelen.
- Meng de eiwitten, azijn en yoghurt in een smalle maatbeker en voeg voorzichtig een straaltje dragonolie toe, zoals bij de bereiding van mayonaise.
- Gebruik een staafmixer om te emulgeren.
- De exacte hoeveelheid olie is afhankelijk van het eiwit. Voeg dus op gevoel minder of meer olie toe.

Zilveruitjes

- Leg de zilveruitjes eerst een half uur in water zodat ze makkelijk schoongemaakt kunnen worden.
- Maak ze schoon, halveer ze en vacumeer ze met de gesmolten boter en een beetje zout.

- Gaar ze 90 sec op vol vermogen in de magnetron: zo verlies je geen smaak en bereik je de perfecte gaarheid.

- Bak de zilveruitjes nog even in wat boter tot ze karamelliseren.

Presentatie:

- Hak de pinda's grof en rooster ze in een droge koekenpan.

- Laat de venkel goed uitlekken en vermeng die losjes met de fijngesneden dragon.

- Plaats de panna cotta's op een bord en garneer deze met de geroosterde pinda's.

- Rangschik de venkel er naast.

- Spuit toefjes dragoncrème rondom en garneer met de warme zilveruitjes.

Kroketje van paddenstoelen en zoetzure wortel met saffraan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wortelen, div. kleuren	3	stuk
honing	4	el
rijstazijn	2	dl
citroensap	1	el
saffraan	2	g
kastanjechampignons	400	g
paddenstoelen, divers	400	g
tijm	1	bosje
peterselie, plat	1	bosje
knoflooktenen	2	stuk
sjalotjes	4	stuk
bloem	6	el
groentebouillon (potje)	4	dl
mosterd	2	el
olijfolie	2	dl
geraspte mierikswortel	1	el
azijn	3	el
ei	1	stuk

Wortel met saffraan

- Maak fijne slierten van de wortels met behulp van de spirellisnijder.
- Breng de honing, rijstazijn, citroensap en saffraan aan de kook en laat de wortelen hierin van het vuur af zo lang mogelijk marinieren.

Kroketje

- Hak de champignons en paddenstoelen fijn en zet apart.
- Ris de tijmblaadjes van de takjes en hak de peterselie fijn.
- Pers de knoflooktenen uit en fruit ze samen met de gesnipperde sjalotjes in wat boter.
- Voeg de bloem toe, roer goed en laat alles 1 min. verder bakken zonder te kleuren.
- Voeg de warme bouillon al roerend toe en zorg dat er geen klonten in de saus ontstaan.
- Kook onder voortdurend roeren zo'n 3 min. door.
- Bak de fijngehakte paddenstoelen in wat olie totdat er geen vocht meer vrijkomt.
- Meng paddenstoelen, saus en de fijngehakte kruiden door elkaar en breng op smaak met wat mosterd.
- Stort alles uit op een plaat en strijk het glad.
- Zet in de diepvries tot alles stijf genoeg is om kroketjes te vormen.
- Maak zoveel kroketjes als mogelijk en paneer deze achtereenvolgens in bloem, eiwit en paneermeel.
- Frituur de kroketjes 5 min. op 180° C en laat ze even uitlekken op keukenpapier.

Knoflookmayonaise

- Pers de knoflooktenen uit en doe ze met de overige ingrediënten en twee eetlepels warm water in een maatbeker.
- Zet een staafmixer erin en haal deze heel langzaam al mixend naar boven om een dikke, vloeibare emulsie te verkrijgen.

Presentatie:

- Serveer de kroketjes op een bord met enkele toefjes knoflookmayonaise.
- Werk af met de sliertjes wortel.

SOEP Crème van zuurkool met langoustine

Crème van zuurkool met langoustine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten/koppen	1	kg
wups (fijn)	250	g
sjalotjes	2	stuk
boter	50	g
zuurkool	400	g
kookroom	4	dl
kleine mosselen	30	stuk
langoustines	10	stuk

Zuurkoolcrème

- Maak op de bekende wijze een visbouillon en kook deze in tot 6 dl.
- Snipper de sjalotjes fijn en fruit ze aan in de boter.
- Voeg de visbouillon en de zuurkool toe.
- Laat alles op een laag vuur 15 min. doorkoken.
- Pureer de soep en passeer het geheel door een zeef.
- Hak een paar eetlepels van de gezeefde zuurkool nogmaals ragfijn en voeg toe aan de crème.
- Voeg de room toe en breng het op smaak met peper en zout.

Zeedieren

- Spoel de mosseltjes goed en stoom ze in 5 min. open.
- Snijd de langoustines in de lengte open en bak ze op het vlees kort in wat olijfolie.

Presentatie:

- Giet wat crème in de verwarmde diepe borden.
- Leg de halve langoustines erin en garneer met de mosseltjes in een halve schelp.

HOOFDGERECHT Stoof van varkenswangetjes in abdijbier, saus van flespompoen en gratin van koolraap

Stoof van varkenswangetjes in abdijbier, saus van flespompoen en gratin van koolraap

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswang	1	kg
sjalotje	1	stuk
boter	40	g
kruidnagel	2	st
tijm	5	takjes
laurier	3	blok
abdijbier	2	fl
witte wijnazijn	1	dl
gemberkoek	2	plakken
perenstroop	2	el
koolraap	1	kg
eieren	4	stuk
kookroom	4	dl
knoflooktenen	2	stuk
flespompoen	800	g
honing	3	el
sjalotten	2	stuk
kalfsfond (potje)	3	dl

Stoof

- Ontdoe de varkenswangen van vet en stevige vliezen en kruid ze met peper en zout.
- Snipper het sjalotje.
- Bak de wangen krokant in de boter en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe.
- Haal het vlees uit de pan en blus alles af met het bier en de azijn.
- Voeg het vlees weer toe en laat alles rustig twee uur garen.
- Voeg daarna de gemberkoek en stroop toe en laat het nog minimaal een uur trekken. Mag ook langer.
- Controleer de gaarheid; het vlees moet net niet uit elkaar vallen.
- Kook evt. de saus nog verder in, zodat de ze licht stroperig wordt.

Gratin

- Schil de koolraap en snijd ze op de snijmachine in zeer dunne plakken (stand 8).
- Meng de overige ingrediënten met een staafmixer door elkaar en breng hoog op smaak.
- Leg de plakken in dit vocht, zodat ze al wat vocht kunnen opnemen.
- Smeer een passende braadslee in met olie en leg de plakken koolraap er gelijkmatig in.
- Voeg het vocht toe en druk het geheel aan, zodat alles net onder de room staat.
- Dek af met bakpapier, zet licht onder druk en bak gedurende 30 min op 180° C.
- Haal het bakpapier en het gewicht eraf en bak het nog eens 15 min op dezelfde temperatuur.
- Zet het onder druk weg.

Saus:

- Snij de pompoen in vieren en verwijder de zaadjes.
- Snij het vruchtvlees enkele keren in.
- Steek de kruiden gelijkmatig verdeeld in de pompoen.

- Besprenkel het met honing en zout en pak de vier parten in aluminiumfolie in.
- Pof de pompoen in ongeveer 45 min. in een oven op 180°C.
- Ontdoe de pompoen van de kruiden en haal het vruchtvlees uit de schil.
- Snipper de sjalotten en fruit ze aan.
- Voeg het pompoenvlees toe, strooi er wat gember- en korianderpoeder over en blus af met de kalfsfond.
- Laat het 15 min. trekken en draai vervolgens alles fijn in de keukenmachine.
- Zeef de saus met een grove zeef en zet weg.

Presentatie:

- Leg het stoofvlees op het bord en besmeer het met de ingekookte stroop.
- Snij de koolraapgratin in tien strakke plakken en leg een plak naast het vlees.
- Garneer het bord met de saus van pompoen.

Macarons met drie verschillende vullingen en baba au café

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	5	stuk
poedersuiker	300	g
amandelmeel	200	g
boter	90	g
vanille-extract	0,5	el
slagroom	0,5	el
citroensap	1	el
pistachenoten	1	el
aardbeienjam	1	el
chocolade, puur	100	g
eieren	4	stuk
suiker	75	g
bloem	50	g
espressokoffiepoeder	1	tl
frangelico (hazelnootlikeur)	50	cc

Macarons

- Doe de eiwitten in een schone metalen kom met een snufje zout en klop ze helemaal stijf.
- Voeg 1 el poedersuiker toe en blijf kloppen.
- Zeef de helft van de resterende poedersuiker erdoor en blijf mixen op de hoogste stand tot er een glanzend mengsel ontstaat.
- Mix de resterende poedersuiker er ook door.
- Schep voorzichtig het amandelmeel door het eiwit en blijf doorscheppen tot er een glad mengsel ontstaat.
- Het mengsel moet als een lint van een spatel lopen: bij te kort mengen blijft het te dik en ontstaat er straks bij het spuiten een tuutje; bij te lang mengen wordt het beslag te dun!
- Verdeel dit mengsel gelijkmatig over drie kommen.
- Meng in elk kommetje vijf druppels kleurstof om zo het juiste gele, roze en groene beslag te krijgen.
- Vul een groene spuitzak met een beslagmengsel en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 20 kleine cirkels van ca. 2 cm.
- Herhaal dit met de twee andere beslagmengsels en gebruik steeds een schone spuitzak.
- Zet de bakplaten 30 min. opzij en verwarm ondertussen de oven voor op 140° C. hete lucht.

Vulling

- Zorg dat de boter zacht is en klop deze met een mixer romig.
- Voeg de poedersuiker toe en mix door tot een glad geheel.
- Klop het vanille-extract en de slagroom erdoor en blijf mixen tot het mengsel luchtig en licht is.
- Verdeel deze boterglazuur over drie kommetjes.
- Roer respectievelijk het citroensap, de fijngestampte pistachenootjes en de jam door elk van de kommetjes om zo drie verschillende vullingen te krijgen.
- Zet alles apart.

Baba au café

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Smelt au bien-marie de boter en de chocolade.
- Doe dit samen met de eieren, suiker, bloem en espressokoffiepoeder in de Magimix en draai er een dun beslag van.
- Schep het beslag in 20 kleine siliconenvormpjes en bak ze gedurende 10 minuten af.
- Laat ze afkoelen en doop ze vlak voor het uitserveren even in de likeur.

Presentatie:

- Bak na de 30 minuten wachttijd de macarons in 14 minuten in de oven.
- Haal ze uit de oven en laat ze op de bakplaat afkoelen.
- Zodra ze zijn afgekoeld, bestrijk de platte kant met de bijbehorende kleur vulling en dek af met een andere macaron.
- Serveer de baba's met de macarons als friandises bij een kopje espresso, koffie of thee.