

2017 januari

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Mosseltjes met bleekselderij, appel en kerriesabayon

Mosseltjes met bleekselderij, appel en kerriesabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	2	kg
sjalot	1	
witte wijn	2	dl
kerrie		
bleekselderij	5	st
granny smith appels	2	
citroensap		
eidooiers	5	
grof zeezout	1	el

Mosselen

- Was de mosselen in koud water en verwijder de drijvende exemplaren.
- Snipper het sjalotje en fruit deze met wat kerrie in een ruime pan met wat olie.
- Voeg de mosselen toe en blus af met de witte wijn.
- Kook de mosselen gaar in 6 à 7 min en giet ze af.
- Bewaar het kookvocht.
- Snij de appels brunoise, sprenkel er wat citroensap over en bewaar.
- Was de stengels bleekselderij en snijd 3 stengels in dunne plakjes.
- Blancheer de stukjes bleekselderij kort in kokend water.
- Schep ze uit de pan en dompel ze in een kom met koud water.
- Halveer de overgebleven 2 stengels bleekselderij en snijd van deze helften dunne stengels.

Sabayon

- Klop de eidooiers in een rvs mengkom totdat ze lichtgeel zijn.
- Voeg daarna al roerend 2 dl kookvocht van de mosselen toe.
- Verwarm de sabayon al kloppend 'au bain Marie'. Het moet een luchtige lobbige massa worden.
- Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

- Verdeel de mosselen over de glaasjes en lepel daarop een volle lepel appel en daarna de geblancheerde bleekselderij.
- Overgiet het geheel met de sabayon.
- Garneer met een stengel bleekselderij en een beetje grof zeezout.

Quenelle van zeebaars met velouté van pepers en paprikacoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten en -koppen	750	g
fijne wups	250	g
witte wijn	1	dl
laurierblad		
rode paprika's	3	
olijfolie		
witbrood, zonder korst	60	g
zeebaarsfilet	600	g
melk	30	ml
eieren	4	
cayennepeper		
boter	50	g
bloem	50	g
pepermelange (wit-zwartroze korrels)	10	g
stronkjes little gem (babysla)	2	
cress apple blossom	1	bakje

- Maak op de gebruikelijke wijze 6 dl. visbouillon en laat deze afkoelen.

Paprikacoulis

- Schil de paprika's met een dunschiller. snijd ze in vieren en snijd de zaadlijsten eruit.
- Bestrijk de paprikapartten met olijfolie en gaar ze 25 min in een oven op 180° C.
- Maal de paprika's fijn met een staafmixer en voeg in een dun straaltje olijfolie toe.
- Breng op smaak met peper en zout.

Quenelles

- Snij brood in stukken.
- Snijd evt. de graat uit de zeebaarsfilet en maal de zeebaars met de stukken brood fijn in de keukenmachine.
- Meng de melk en de eieren door de visfarce.
- Breng op smaak met zout en cayennepeper.
- Maak met behulp van twee lepels tien quenelles en gaar die 4 min in gezouten water tegen de kook aan.
- Laat afkoelen.

Velouté

- Maak een blanke roux door de boter te smelten en de bloem er doorheen te roeren.
- Laat een paar minuten garen zonder te bruinen en zorg dat er geen klontjes in zitten.
- Meng en beetje koude visbouillon met de warme blanke roux tot een dikke pap.
- Meng de rest van de bouillon door de roux en pas op dat er geen klontjes ontstaan.
- Vijzel de pepers en breng op smaak met zout en de gemalen pepers.
- Controleer op klontjes en dikte en passeer evt. door een grove zeef.

Presentatie

- Snijd de stronkjes little gem in vieren en verwijder de grove bladeren.
- Bak de little gem rondom kort aan in olijfolie.
- Zet een braadslede met de quenelles 10 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C.

- Trek een streep met een kwast paprikacoulis, serveer hierop de little gem en leg de warme quenelle op de sla.
- Nappeer met de warme velouté en decoreer met de apple blossom.

TUSSENGERECHT Tarte Tatin van rode ui, gekarameliserde geitenkaas, jonge bietjes en krokante venkel

Tarte Tatin van rode ui, gekarameliserde geitenkaas, jonge bietjes en krokante venkel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	
ijsklontjes		
rode uien	5	
aluminiumfolie		
rode wijn	3	dl
rode port	1	dl
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
bladerdeeg (dv)	10	plakjes
honing	3	el
bietjes	500	g
peterselie, plat	2	el
knoflookteen	1	
sinaasappel	1	
citroenen	2	
grote uien	4	
zout	10	g
witte wijnazijn	10	g
suiker	50	g
geitenkaas	20	plakjes
rucola	25	g

Venkel

- Schaaf de venkel flinterdun met de snijmachine en leg de schijfjes op ruim ijswater in een bak in de koeling: de venkel wordt op deze manier superkrokant.

Tarte tatin

- Pof eerst de uien: leg de rode uien met schil en al op op aluminiumfolie en besprenkel met wat zout en olijfolie.
- pak goed in en pof ongeveer 45 minuten in een oven van 175° C. tot ze beetgaar, maar nog stevig zijn.
- Breng de rode wijn, port en de kruiden aan de kook.
- Snijd de gepofte uien doormidden en verwijder de schil.
- Bewaar het vocht dat vrijkomt van het poffen.
- Leg de gehalveerde uien in de wijn en stoof de uien verder gaar terwijl de wijn en port inkookt. De uien moeten geglaceerd zijn met de wijn.
- Giet een klein beetje honing onder in 10 kleine bakvormpjes en leg er de halve ui met de snijkant naar beneden op.
- Laat het bladerdeeg ontdooien en steek er rondjes deeg uit de ui net kunnen omvatten. Het deeg hoeft niet over de bakvormpjes te vallen.
- Pak de ui in met bladerdeeg en laat de tarte tatin in ongeveer 20 min. afbakken in een oven van 180° C.

Gegrilde bietjes

- Maak de bietjes schoon, maar laat een deel van de stelen zitten en kook de bietjes halfgaar in de schil.
- Haal de blaadjes van de kruidentakjes en hak ze fijn
- Hak ook de peterselie en de knoflook fijn.
- Rasp de schillen van de sinaasappel en citroenen ragfijn.
- Meng dit kruiden/raspmengsel met 1 dl olijfolie tot een marinade.
- Duw de schil van de halfgare bietjes en snijd ze doormidden.
- Gril de bietjes à la minute onder de salamander en besprenkel ze daarna met de marinade.

Uiensiroop

- Schil de uien en snij ze in stukken.
- Blancheer in 2 liter water met het zout en de witte wijnazijn.
- Schep de uien uit het water, voeg de suiker aan het water toe en kook heel rustig in tot siroop.
- (Gebruik de uien evt. ergens anders)

Presentatie

- Bestrijk de geitenkaasplakjes met honing en gratineer ze onder de salamander.
- Plaats de warme tarte tatin op een bord en besprenkel met het vocht, dat is overgebleven na het poffen.
- Werk de borden af met de gegrilde bietjes, de krokante venkelschijfjes en een paar blaadjes rucola.
- Besprenkel het gerecht met wat uiensiroop.

Parelhoender in hooi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
gandaham	20	plakjes
aardappels, klein	20	
jus de veau (potje)	1	dl
groene asperges	20	
parelhoenders, panklaar	2	
mosterd		
sjalotten	2	
wortel		
bosuitjes	8	
peterselie	8	takjes
boter	300	g
hooi	300	g
rozemarijn	1	bosje
tijm	1	bosje
prei	1	
cantharellen	300	g
slagroom	2	dl
truffelolie		
granaatappelpitjes	100	g
witte balsamico-azijn		
ijsbergsla		

Garnituur:

- Verwarm de oven voor op 180° C.
- Snij de prei in min. 20 linten, blancheer ze en hang ze, samen met de plakjes ham over een ovenrekje te drogen.
- Tourneer de aardappelen. (Getourneerde aardappelen: Neem aardappelen van gelijke grootte. Snijd de aardappelen in de lengte doormidden. Daarna de beide helften zodat gelijke kwartdelen ontstaan. Snijd dan de uiteinden recht af. Neem een kwart deel tussen duim en wijsvinger. Snijd met een klein mes van beneden naar boven zodat een mooie ronde kant ontstaat. Draai na iedere snijbeweging. Na zeven snijbewegingen ontstaat een ronde vorm. Snijd gelijkmatig in verband met het gelijkmatig garen. Doe de getourneerde aardappelen in koud water om verkleuren te voorkomen.)
- Leng de jus de veau aan met wat water en kook de aardappelen hierin.
- Blancheer de asperges beetgaar in water met zout.

Parelhoen

- Zet de oven op 190°C.
- Besmeer de parelhoenders met mosterd en peper en zout ze licht.
- Snij de gepelde sjalotten, wortel, bosuitjes en peterselie fijn, meng er wat boter door en vul de parelhoen ermee.
- Vermeng het hooi met de tijm en rozemarijn. Verpak de parelhoen in het hooi en pak het in

met aluminiumfolie.

- Bak ze in 100 minuten gaar.
- Haal de parelhoen uit de oven en verwijder het hooi.
- Haal de borsten en de poten van het karkas.
- Verdeel de poten in stukken en gril ze krokant.
- Trancheer de borstfilets in 20 gelijke plakken.

Cantharellenragout

- Snij voor de cantharellenragout het preiwit in Chinese ruit (wybertjesvorm).
- Zweet aan in olijfolie, voeg hierbij de gesneden cantharellen en blus af met room.
- Breng op smaak met zout en peper en een heel klein beetje truffelolie.

Garnering

- Meng de granaatappelpitjes met wat olie en balsamico.

Presentatie:

- Verdeel de cantharellenragout tussen 2 plakken filets.
- Leg de parelhoensandwiches en pootjes op de borden.
- Leg er twee asperges en twee aardappeltjes bij.
- Garneer met de gedroogde ham, de gedroogde preilinten en de granaatappelpitjes en dunne reepjes ijsbergsla.

In olie gegaarde diamanthaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spaanse peper	1	
gember 2x2x2	1	stukje
ui	1	
knoflook	1	teen
kardemom	2	peulen
citroengras	1	stengel
zonnebloemolie	1	liter
steranijs	1	
kruidnagel	1	
sechuanpeperkorrels	10	
citroenblad	3	blaadjes
diamanthaas	800	g
grove mosterd	60	g
boter	100	g
crème fraîche	1	dl
kombu 10x15 cm	1	vel
kruidnagels	3	
sojasaus	25	ml
worteltjes, met een beetje loof	10	
knolselderij	300	g
haricots verts	300	g
peultjes	100	g
bieslook	20	stengels
doperwtjes (diepvries)	100	g
fleur de sel		

Diamanthaas

- Halveer de peper, ontdoe hem van zaadjes en snijd hem fijn.
- Schil de gember en snijd in plakjes.
- Pel de ui en snijd de ui in vieren.
- Kneus met de platte kant van je mes de knoflook, peuter de kardemom uit de peulen, snijd het citroengras in ringetjes.
- Meng bovenstaande ingrediënten met steranijs, kruidnagel, sechuanpeperkorrels, citroenblaadjes en zonnebloemolie en verwarm tot 80° C.
- Koel de olie daarna terug tot 60° C.
- Bak de diamanthaas rondom aan in olijfolie in een hete koekenpan en leg hem daarna in de warme kruidenolie.
- Zet de pan met diamanthaas en olie in een voorverwarmde oven op 50°C en laat rustig garen tot serveren (minimaal 45 minuten)

Mosterdsaus

- Verwarm op gematigd vuur de mosterd, boter en crème fraîche en klop tot een luchtige saus.

Laat afkoelen.

Pot au feu van groente

- Snijd de Spaanse peper fijn, schil de gember en snijd in plakjes.
- Vul een pan met 3 liter water, leg hier een vel kombu in en breng tegen de kook aan.
- Breng op smaak met steranijs, kardemompeulen, kruidnagels, sechuanpepers, gember, peper, citroenblaadjes en sojasaus.
- Laat 45 minuten trekken tot een oosterse bouillon.
- Snijd al het loof behalve de laatste 5 mm van de worteltjes, schil ze en snijd ze in de gewenste grootte.
- Schil de knolselderij en snijd in frieten, maak de haricots verts aan één kant schoon, haal de peultjes aan één kant af.
- Snijd de bieslook fijn.
- Kook worteltjes, knolselderij, haricots verts, peultjes en doperwtjes in de oosterse bouillon tot beetgaar (begin met de worteltjes, na 2 minuten de knolselderij, na een minuut de haricots verts en de peultjes en na weer 1 minuut de doperwtjes).
- Giet na de laatste minuut alle groenten af en laat uitdampen.
- Smelt de boter in een diepe pan en verwarm hier rustig alle groenten in. Roer regelmatig om maar zorg dat de groenten niet kapot gaan.
- Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie:

- Verwarm al roerend de mosterdsaus.
- Haal het vlees uit de olie, dep droog met keukenpapier en trancheer.
- Verdeel de groente over een warm diep bord, dan het vlees, vervolgens de mosterdsaus over de helft van het vlees en maak af met wat fijn gesneden bieslook en fleur de sel

DESSERT Taartje van appelcompote met crème anglaise en karamelijs

Taartje van appelcompote met crème anglaise en karamelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	5	
jonagold appels	3	
citroen	1	
sinaasappel	1	
bruine suiker	30	g
kristalsuiker	30	g
kaneel		
bladerdeeg (dv)	10	plakjes
vanillepeulen	2	
volle melk	2.5	dl
kookroom	2.5	dl
suiker	50	g
eierdooiers	6	
crème fraîche	1.5	dl
fijne kristalsuiker	260	g
boter	35	g
granny smith appel	1	

Taartje

- Verwarm een oven voor op 220° C.
- Schil 3 Granny Smith appels en de drie Jonagolds en snij ze in blokjes van 0,5 x 0,5 cm.
- Pers de citroen en sinaasappel uit en kook het sap met de suikers tot een siroop.
- Roer de siroop door de appelblokjes en bestrooi ze met kaneel.
- Verdeel de appeltjes over een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 15 à 20 min. tot ze goudkleurig zijn.
- Schil de twee overige Granny Smith, snij ze ook in blokjes en meng ze buiten de oven met de andere appelblokjes.
- Verlaag de baktemperatuur van de oven tot 180° C.
- Ontdooi de bladerdeegvellen en steek er tien rondjes uit van ca. 10 cm.
- Leg ze op een siliconenmatje op een bakplaat en bedek met een ander siliconenmat.
- Bak ze af gedurende 10 minuten.

Crème anglaise

- Snij de peulen open en schraap het merg eruit.
- Breng de melk en de room met de vanillemerg en de peulen in een pan aan de kook.
- Doe de eierdooiers in een kom en klop de suiker er met een garde door.
- Voeg 1/3 van het kokende roommengsel toe aan de dooiers en roer voortdurend.
- Giet het mengsel terug in de pan en verwarm tot 84°C. onder voortdurend roeren met een garde, totdat de massa bindt. De saus blijft op de bolle kant van een lepel hangen en met je vinger kan je er een streep door trekken.
- Haal de pan van het vuur en bewaar de crème anglaise onder plasticfolie om velvorming tegen te gaan in de koeling.

Karamelijs

- Breng de melk met 0,5 dl crème fraîche aan de kook.

- Haal van het vuur en dek af.
- Klop de rest van de crème fraîche tot zachte pieken.
- Meng de eierdooiers met 85 gram suiker in een pan met een dikke bodem.
- Doe 35 gram suiker in een pannetje met een dikke bodem en laat de suiker op een laag vuur.
- Doe er daarna nog eens 35 gram suiker bij en herhaal dit tot de suiker op is.
- Kook tot de karamel een donkere amberkleur heeft.
- Haal de pan van het vuur en roer met een garde de boter erdoor.
- Voeg ook de opgeklopte crème fraîche erdoor en roer goed.
- Roer deze karamel goed door de hete melk.
- Giet deze karamelmelk bij het dooiermengsel en roer stevig.
- Verhit het al roerend tot het dik genoeg is om aan een lepel te blijven hangen.
- Zet de pan in ijswater en laat afkoelen.
- Doe de afgekoelde karamelcrème in de ijsmachine en draai er ijs van.

Presentatie:

- Schil de appel en snij er julienne staafjes van.
- Roer de crème anglaise goed door.
- Zet de bladerdeegtaartjes in een steker en bestrijk de bodem met de crème.
- Vul de taartjes op met de appelcompote.
- Zet het taartje op een bord en serveer er een bolletje karamelijs naast.
- Strooi een paar staafjes appel over het taartje en trek desgewenst een karameldraadje over het ijs.