

2017 februari

CCN Bunnik · Winter

Wijtingburger

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wijtingen	5	
katenspek (stukje)	50	g
kleine ui	1	
peterselie	5	takjes
koriander	5	takjes
casinobrood	2	sneden
ei	1	
cayennepeper		
serehpoeder		

Fileer de wijtingen (zie www.foodtube.nl). Verwijder het vel en snijd de filets in stukjes. Snijd het katenspek, de ui en de kruiden grof, snijd de korsten van het brood en snijd het brood in stukjes. Draai dit samen met het ei en een mespuntje cayennepeper, sereh en zout in de keukenmachine fijn. Maak van het mengsel 10 visburgertjes (Gebruik hiervoor een ring van 6 cm Ø en een stamper). Klaar de boter en bak hierin de visburgertjes tot goudbruin en gaar (kerntemperatuur 60° C.). Houd eventueel warm in de oven.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	1	
dijon mosterd	1	tl
citroen	0.5	
zonnebloemolie	1	dl

Laat het eigeel op kamertemperatuur komen. Klop het eigeel los met de mosterd, een kneepje citroensap en wat peper en zout. Giet er druppel voor druppel de olie bij en klop tot de olie goed is opgenomen. Zo gauw het mengsel iets dikker wordt de olie er in een straaltje bij gieten. Blijf kloppen tot een mooi dikke mayonaise. Breng eventueel op smaak.

Soesjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	75	g
bloem	100	g
eieren	3	

Breng in een steelpan 1,5 dl water met de boter en een mespuntje zout aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem er snel en één keer al roerend aan toe. Blijf roeren tot een deegbal ontstaat. Verwarm de massa al roerend nog 1 minuut tot een deegfilm op de panbodem is gekomen. Hieraan kun je zien dat de massa de juiste consistentie heeft. Doe de massa in een mengkom en klop de eieren er één voor één met de mixer door. Voeg het volgende ei pas toe als het vorige geheel is opgenomen in de massa. Doe een spuitmondje in een groene spuitzak en vul met het deeg. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat soesjes van ongeveer 5 cm doorsnee en 2 cm hoog. Schuif de bakplaat in een oven van 180° C. en bak ze gedurende 20 à 25 minuten. (Open de eerste 20 minuten de oven niet, anders zakken de soesjes in!) Laat de soesjes afkoelen op een rooster.

Tomatendip

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe roma tomaten	3	
citroen	0.5	
gelatine	1	blaadje
worchestersaus		

Ontvel de tomaten, verwijder de lijsten en snijd ze in stukjes. Meng de tomaat samen met wat citroensap en druppel Worchestersaus in de keukenmachine. Kook van het tomatenmengsel het vocht grotendeels in, laat even afkoelen en meng het geweekte gelatine blaadje erdoor. Plaats in de koeling, roer regelmatig door en laat opstijven. Doe het mengsel in een spuitflesje.

Witte pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	200	g
eieren	2	

Maak het witte deeg in een keukenmachine.

Zwarte pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grano duro	200	g
eieren	2	
inktvisinkt	10	g

Maak het zwarte deeg in de keukenmachine. Laat het deeg 30 min rusten op een koele plek. Rol beide degen uit met de pastamachine tot een dikte van 4 mm en maak er plakken van 20x10cm van. Stapel de witte en zwarte plakken om en om op elkaar en snijd ze bij tot alle kanten strak zijn. Er moeten minimaal 12 laagjes zwart en wit op elkaar komen. Dek het deeg af en laat een half uur rusten. Snijd een plak van 0,5 cm van de korte kant en rol uit met de pastamachine tot de dunste stand. Blancheer de pasta in gezouten water en snijd hem in vierkantjes van 6 x 6 cm. Bewaar afgedekt.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	20	
citroen	1	

Maak de langoustines schoon. Bewaar de pantsers voor de jus. Verwijder de darmkanaaltjes. Hak 10 langoustines tot tartaar. Breng de tartaar op smaak met citroen, peper, zout en olie. Snijd de vierkante zwart-witte pasta in de vorm van een kruis door er in alle hoeken een vierkantje van 2x2cm uit te snijden(of knippen)(zie foto). Vul het met de tartaar en vouw het strak dicht als een pakketje.

Saus van langoustinepantser

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
wortel	1	kleine
tomaat	1	
bleekselderij	1	stengel
tomatenpuree	1	el
cognac	30	ml
witte wijn	125	ml
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
peterselie	3	takjes

Snipper de ui. Schil de wortel en snijd hem in stukjes. Ontvel de tomaat, ontpit hem en snijd in blokjes. Snijd de selderij in stukjes. Verhit de olie in een pan en doe er de koppen en schalen van de langoustines in. Voeg de ui, wortel en selderij toe en bak 15 minuten op een hoog vuur. Voeg de tomatenpuree toe en blus van het vuur af met de cognac. Blus verder af met de witte wijn. Doe er de kruiden en de tomaat bij en voeg 5 dl water toe. Laat 25 minuten zachtjes trekken zonder deksel. Mix de soep in een blender en zeef. Kook de soep in tot sausdikte.

Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	0.5	
wups (grof)	250	g
tijm	2	takjes
knoflook	2	teentjes
peperkorrels	1	el
laurierblaadjes	2	

Zet de wups aan in de snelkookpan in wat olie. Voeg de gekneusde teentjes knoflook, de gekneusde peperkorrels, laurierblaadjes, tijm, kip en 2 liter water toe en laat 45 minuten zachtjes koken. Haal de kip uit de bouillon (gebruik je verder niet). Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek. Laat de kippenbouillon inkoken tot ca. 1 liter.

Mosterdsoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	2	kilo
aardappel, bloemig	150	g
dijon mosterd	150	g
kookroom	4	dl
eidooiers	3	

Was en snijd het witte deel van de prei in fijne ringen. Houd een wit stuk over van 100 gram voor de garnering. Zweet de prei in kleine porties aan in wat olie op een hoog vuur (mag niet verkleuren). Doe de prei en de geschilde en in blokjes gesneden aardappel in een pan met 1 liter kippenbouillon. Breng aan de kook en voeg na 15 minuten de room en de mosterd toe. Laat nog 15 minuten koken. Pureer (in 2 of 3 delen) in de blender en wrijf door een bolzeef. Breng de soep weer aan de kook en breng op smaak. Klop de eidooiers los. Voeg voor het opdienen de eidooiers toe.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
siliconenmatje		
bladerdeeg	6	plakjes
eidooier	1	
ontbijtspek (zeer dun gesneden)	10	plakjes

Snijd de achtergehouden 100 gram wit van de prei in dunne ringen. Leg de ringen op een siliconenmatje. Laat drogen in de oven op 90° C. in ongeveer 20 minuten. Leg 2 plakjes bladerdeeg op elkaar. Bestuif met bloem en rol in de lengte uit tot 20 cm. Snijd tien repen van het deeg en leg ze op een siliconenmatje en besmeer ze met losgeklopt ei. Draai een spiraal van de repen. Bak de stengels af in een oven van 190° C. in 15 minuten. Haal de stengels uit de oven en laat afkoelen. Wikkel voorzichtig een plakje ontbijtspek om de stengels en bak ze verder af tot het deeg goudbruin is.

Konijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenrugfilets	600	g
ontbijtspek, dungseden	200	g
salie	2	takjes
vacuumzakken	3	

Vul de sousvide met heet water en verwarm tot 58° C. Dep de filets droog met keukenpapier en verwijder de zeentjes. Leg een stuk plasticfolie glad neer, bestrijk het met olijfolie en leg er dakpansgewijs de plakjes spek op tot er een rugfilet op past. Leg er een filet op en beleg die in de lengte met salieblaadjes. Leg daarop in tegengestelde richting een tweede filet, zodat het dunne uiteinde van de ene filet op het dikke uiteinde van de andere ligt. Rol de filet met de folie strak op en bind beide uiteinden dicht. Doe hetzelfde met de andere filets. Doe ze apart in een vacumeerzak en vacumeer. Laat de filets gaar worden in het waterbad van 58 ° C. in 45 minuten. Haal de filets uit de vacumeerzak en de folie. Bewaar tot presentatie.

Jus de veau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	500	g
wups (grof)	250	g
appelstroop	2	el
rode wijn	5	dl
sojasaus(manis)	1.5	dl
balsamicoazijn	1	dl
tomatenpuree	2	el
tijm	1	takje
rozemarijn	1	takje
knoflook	1	teen
laurierblaadje	1	
korianderzaad	1	tl
salie	2	takjes

Bak de botten 45 minuten aan op een braadslede in een oven van 180° C. Doe de botten over in de snelkookpan. Zet de wups lichtjes aan in de braadslede en laat karamelliseren met de stroop. Blus af met de rode wijn, de balsamicoazijn en de soja saus. Voeg de tomatenpuree, kruiden en specerijen toe. Giet samen met 0,5 liter water bij de botten. Sluit de pan en kook gedurende 45 minuten. Zeef het vocht, voeg de saliebaadjes toe en kook in tot stroperig. Verwijder de salie.

Doperwten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwtjes (dv)	500	g
boter	50	g
kookroom	0.5	dl
mint	2	takjes
honing		
chilipeper		
zeezout		

Laat de doperwten ontdooien. Breng de room met wat boter en zout aan de kook en verwarm daarin kort 250 gram doperwtjes. Pureer het mengsel heel fijn in de keukenmachine. Breng op smaak met zeezout en eventueel nog wat boter en houd warm tot presentatie. Hak de muntblaadjes fijn. Fruit de rest van de doperwten in wat schuimende boter in een kleine koekenpan. Breng op smaak met zeezout, honing, chilipeper en gehakte munt.

Runderwang

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
runderwangen	5	
knoflook	1	teen
tijm	2	takjes
tomatenpuree	1	el
balsamicoazijn	1	dl
port	2	dl
boter		

Dep de runderwangen droog met keukenpapier. Verwijder vet en zenen. Braad de wangen rondom aan in een koekenpan op hoog vuur. Leg de wangen in de snelkookpan. Fruit de knoflook en de kruiden kort in de koekenpan en bak de tomatenpuree kort mee. Blus af met de balsamicoazijn en de port. Voeg dit bij de wangen en voeg water toe tot ze half onder staan. Sluit de pan en laat hem op stoom komen. Gaar de wangen in ongeveer 45 minuten. Haal de wangen uit de pan, portioneer ze en houd ze warm. Zeef de jus en kook in tot stroperig.

Cranberry's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse cranberry's	150	g
gemberwortel	1	cm
rode peper	1	kleine
kersensap	4	dl
witte balsamicoazijn	30	ml
port	50	ml
bruine suiker	2	el
rozemarijn	1	takje

Spoel de cranberry's af onder de kraan. Snijd de gember in plakjes. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd de peper fijn. Doe de bessen samen met het kersensap, de balsamicoazijn, port, gember, bruine suiker, peper en rozemarijn in de pan en kook de bessen gaar. Zeef de bessen uit het vocht en kook het vocht in tot stroperig.

Sperziebonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortel	1	
sperciebonen	300	g
runderbouillon (poeder)	1	dl
boter	20	g
tijm	2	takjes

Schrap de wortel en snijd hem brunoise. Was de bonen, haal ze af en snijd in schuine stukjes van 2 cm. Doe de groenten samen met de bouillon, de boter en de tijm in een pan en kook de groenten beetgaar. Vang het kookvocht op en kook in tot stroperig en glaceer de groenten hiermee vlak voor het opdienen.

Pommes dauphines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemige aardappels	700	g
boter	70	g
bloem	150	g
maïzena	30	g
eidooiers	4	
ei	1	
bakpoeder	1	tl
geraspte parmezaan	2	el
frituurolie		

Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water. Breng $\frac{1}{4}$ liter water aan de kook met de boter. Roer er de gezeefde bloem en de maïzena door. Laat al roerend op een gematigd vuur staan, totdat zich een deegbal vormt die loslaat van de wand. Roer geleidelijk de eidooiers en het ei erdoor. Knijp de nog warme aardappels er met de pureeknijper in en kneed alles met het bakpoeder en de Parmezaan tot een glad deeg. Breng op smaak met zeezout. Steek er bolletjes af, frituur ze in olie van 180° C en serveer ze zo warm mogelijk.

Flensjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
bloem	150	g
suiker	40	g
eieren	3	
room	1	dl
volle melk	4	dl

Schraap het merg uit de vanille. Meng de bloem, merg en suiker. Meng er een voor een de eieren door. Voeg room en melk toe. Bak van dit beslag 10 flensjes in een kleine koekenpan. Steek uit de flensjes rondjes van ongeveer 20 cm.

Banketbakkersroom

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	2.5	dl
vanillestokje	1	
eidooiers	3	
suiker	40	g
bloem	30	g
boter	10	g

Verwarm de melk op matig vuur. Splits het vanillestokje en voeg het toe aan de warme melk. Laat 10 minuten trekken. Klop de eidooiers met de suiker tot lichtgeel en romig. Meng er de gezeefde bloem door. Haal het stokje uit de melk. Giet de melk al roerend beetje bij beetje bij het eidooiermengsel. Doe terug in de pan en verhit al roerend totdat er binding ontstaat. Giet het geheel in een kom, klop de boter erdoor en dek af met een velletje plasticfolie (zonder dat er lucht tussen de room en het folie zit).

Compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	9	
suiker	100	g
citroen	1	
grand marnier	35	cl

Pers het sap uit 3 sinaasappelen. Maak van de suiker en wat water een lichtbruine karamel. Blus af met het sinaasappelsap en het sap van een halve citroen. Voeg de zeste van een sinaasappel toe en kook in tot een siroop. Voeg de Grand Marnier toe en laat de alcohol verdampen. Schil de andere sinaasappels en snijd de partjes tussen de vliezen uit. (Vang het vocht op en gebruik dit voor de souffle.) Voeg de partjes toe aan de saus en houd warm.

Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	4	
eiwitten	6	
poedersuiker	100	g

Pers de sinaasappelen en kook het samen met het opgevangen sap van de compote in tot 1/4. Meng dit met 220 gram warm gemaakte banketbakkersroom. Klop de eiwitten los, voeg de poedersuiker toe en klop tot een stevig schuim. Roer 1/3 van de eiwitten door de sinaasappelmassa en spatel vervolgens de rest van de eiwitten erdoor.