

2017 maart

CCN Bunnik · Lente

Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgergarnalen met kop	50	

Pel het middenstuk van de garnalen, verwijder het darmkanaaltje en laat de kop en staart eraan zitten. Kook de garnalen 1 à 2 minuten en laat ze afkoelen.

Spongecake van wakame

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wakame (zeewier)	160	g
suiker	280	g
eigeel	240	g
eiwit	360	g
bloem	160	g
kartonnen bekers	4	
patronen	2	

Meng alle ingrediënten voor de spongecake samen met een mespuntje zout in een blender. Wrijf het mengsel vervolgens door een zeef, doe het in een sifon en sluit af met twee patronen. Spuit de inhoud in vier kartonnen bekers en zet deze ca 1 minuut in de magnetron op de hoge stand. Droog ze daarna nog een uur in een oven van 55° C.

Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	2	
citroensap	2	tl
olijfolie	1	dl
zonnebloemolie	1	dl
tomatenketchup	2	el
sherry	1	el
cognac	1	el
gembersiroop	1	tl
paprikapoeder		
slagroom	0,5	dl
volle yoghurt	1	dl
patronen	2	

Maak eerst een mayonaise door de eidooiers met een garde te mengen met de citroensap en een beetje zout. Meng de olieën en voeg deze druppelsgewijs toe totdat alles goed is opgenomen. Voeg daarna voorzichtig de rest van de olie in een kleine straal toe en meng goed. Meng 2 dl mayonaise en de ketchup onder elkaar. Voeg de sherry, cognac, citroensap, gembersiroop en een snufje paprikapoeder toe. Roer er nu half opgeslagen room onder (ongeveer 1/5 van de totale hoeveelheid saus). Voeg de cocktailsaus en de yoghurt bij elkaar en wrijf alles door een zeef. Doe het over in een sifon, sluit af met twee patronen en bewaar koel.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress	1	bakje
zeekraal	50	g
dille	1/2	bosje

Schik de spongecake in een glas, hang de garnalen aan de rand en spuit de espuma er over heen. Garneer met de cress, zeekraal en takje dille.

Tiradito

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
st. jakobsschelpen, verse	10	
rode pepers	2	
koriander	1	bosje
limoensap		
vanillezout		

Tiradito is een bereiding van rauwe vis, die lijkt op ceviche. Maak de schelp open en haal de noot eruit. Spoel de noten goed schoon onder koud stromend water. Dep ze goed droog. Snij de nootjes horizontaal in dunne plakjes, plet ze eventueel tussen folie. Hak de peper en koriander fijn en maak een marinade hiervan met het limoensap en het vanillezout. Voeg eventueel wat olijfolie toe. Marineer hierin de plakjes St. Jakobsschelp. Zet tot gebruik in de koeling.

Tempura

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	
ijsklontjes		
tempurabloem	250	g
arachideolie		
fleur de sel		

Schil de avocado's en snijd elk in 10 partjes. Maak 2,5 dl water ijskoud en meng er zoveel tempurabloem doorheen dat er een dun beslag ontstaat dat zich hecht aan de avocadopartjes. Voeg wat zout toe aan het beslag. Haal de partjes door het beslag en bak ze gedurende 3 min. in frituurolie op 175° C., maar maak geen gebruik van het mandje in de friteuse. Haal ze eruit met een tang, laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi de warme partjes met een beetje fleur de sel.

Maïsgel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
maïskorrels (blik)	250	g
kippenbouillon (flacon)	2,5	dl
agar agar	4	g

Doe de maïskorrels en de bouillon in de Magimix en hak alles zo fijn mogelijk. Meng met de bouillon en pers alles door een zeef. Kook de massa op met agar agar en stort direct daarna in een bak tot 1 à 1,5 cm hoogte. Zet koel weg. Steek er als het is opgesteven kleine vormpjes uit.

Kruidenpapier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel (kruimig)	400	g
peterselie, plat	25	g
dragon, vers	15	g
kervel, vers	15	g
ijsklontjes		
eiwit	150	g

Schil de aardappels, kook ze gaar en duw ze door een bolzeef. Blancheer de kruiden enkele seconden en koel direct terug op ijswater. Draai de kruiden fijn in de blender en hak ze heel fijn. Meng het aardappelkruim met de kruiden en het eiwit en breng op smaak met peper en zout. Smeer dun uit op siliconenmatten en droog in ongeveer 30 minuten in een oven van 100° C. Controleer regelmatig.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen-cress	1	bakje

Maak de borden op met de tiradito, de gefrituurde avocado en toefjes maïsgel. Garneer met een krokantje kruidenpapier en wat limoen-cress.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenvlees (bout, borst)	250	g
room	1,75	dl
eiwit	1	

Snij het eendenvlees in kleine stukjes, doe het in de blender en mix fijn. Voeg het eiwit en de room toe en laat de blender op hoge snelheid draaien tot een gladde mousse ontstaat. Doe de room er scheutsgewijs bij, zodat je de dikte van de vulling kunt bepalen. Als deze namelijk te dun wordt, kan je er geen worst meer van draaien. Leg een dikke streep van de mousse op ingeoliede aluminiumfolie en rol deze op tot een worst. Draai de uiteinden goed dicht. Draai desgewenst nog in plasticfolie. Laat deze pocheren in water van ca 75° C gedurende 20 min. (Eventueel in de sous vide).

Mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mosselen	1	kg
sjalotje	1	
witte wijn	2	dl
kookroom	1	dl
noilly prat	0,75	dl

Spoel de mosselen af en gooi beschadigde exemplaren weg. Hak het sjalotje fijn en fruit in wat boter. Voeg de mosselen en de witte wijn toe en kruid met peper. Laat ca 8 min afgedekt koken. Laat even afkoelen en haal de mosselen uit de schelpen. Zeef het mosselsap en bewaar de mosselen in wat vocht. Laat 1 dl mosselsap met de room en de Noilly Prat aan de kook komen en kook in tot de gewenste sausdikte. Breng op smaak.

Lasagna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
eieren	2	
olie		

Zeef de bloem en maak op het werkblad een bergje met een kuiltje in het midden. Breek de eieren en voeg ze met een beetje zout toe. Kneed het deeg 10 minuten, voeg bloem toe als het te zacht is en water als het te droog blijft. Maak een bal en laat deze 15 min onder een droge doek rusten. Rol het op een met bloem licht bestoven werkblad uit en draai er in de pastamachine vellen van; herhaal dit in een steeds dunnere stand. Gebruik de pastamachine die gekoppeld kan worden aan de Kitchen-Aid-machine. Snij er daarna tien vellen van 10 x 20 cm van. Kook ze in royaal water met wat zout en olie in twee à drie minuten beetgaar en laat ze op een schone doek drogen.

Eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten zonder vel	2	

Peper de eendenborsten en bak ze 5 min in wat boter. Laat even rusten alvorens te trancheren.

Presentatie

Haal de vulling uit de folie en rol ze in de nog warme lasagnavellen. Snijd ze tot canneloni en leg ze in een warm diep bord. Giet de saus er rondom. Leg er een plakje eendenborst naast de canneloni en verdeel de mosselen over het bord.

Kwartel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippengehakt	200	g
eieren	2	
kookroom	0,75	dl
tuttifrutti, gedroogd	200	g
kwartels, uitgebeend	10	

Meng het gehakt met de eieren en wat peper en zout in de Magimix tot er een gladde farce ontstaat. Voeg de kookroom toe en meng. Doe dit niet te lang, anders kan schifting optreden. Breng op smaak. Snijd de tuttifrutti fijn en spatel handmatig door de farce. Verwarm de oven voor op 175° C. Verwijder bij de kwartels de vleugeltjes. Doe de vleugeltjes in een pannetje met olijfolie, verwarm dit tot 80° C., confijt ze tot ze gaar zijn en deel de vleugeltjes tijdens het koken uit als snoepjes aan de andere kokers. Spreid de uitgebeende kwartel op de werkplank en plaats in het midden een quenelle farce. Vouw ze dicht in de oorspronkelijke vorm, bind ze dicht met keukentouw en besmeer ze licht met gesmolten boter. Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in ca. 18 min. gaar worden. Laat ze daarna ca. 5 min rusten onder aluminiumfolie.

Saus van paddenstoelen en morilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen, gedroogd	30	g
morilles, gedroogd	10	g
madeira	4	dl
gevogeltefond (flacon)	4	dl
kookroom	2,5	dl

Week de paddenstoelen en de morilles 15 min. in water. Bewaar het weekwater. Spoel de paddenstoelen en de morilles af en kook ze met 2 dl madeira en wat weekwater gedurende 3 min. Laat afkoelen in het vocht. Haal de paddenstoelen en de morilles uit het vocht en hou ze apart. Voeg aan het vocht de gevogeltefond en de rest van de madeira toe en laat dit tot de helft inkoken. Doe de rest van de room erbij en kook in tot de gewenste sausdikte. Voeg op het laatste moment de paddenstoelen en de morilles toe.

Pommes Anna

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappels, vastkokend	1200	g
boter	100	g
nootmuskaat		

Verwarm de oven voor op 200° C. Schil en was de aardappelen. Snij ze op de snijmachine in dunne plakjes van 2 mm.(stand 6), steek ze met een steker van ca. 4,5 cm gelijkmatig uit en bestrooi ze licht met wat peper, zout en nootmuskaat. Klaar de boter. Maak van de aardappelplakjes torentjes van ca. 4 cm hoog en zet ze op een bakblik. Probeer zoveel mogelijk geklaarde boter tussen de laagjes te smeren. Druk de torentjes daarna wat aan en dek ze af met aluminiumfolie. Bak ze in de oven gedurende 45 min. gaar en krokant, de laatste 5 min. zonder folie.

Broccolicompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	500	g
ijsklontjes		
nootmuskaat		

Snij de roosjes van de stelen en gebruik beide. Kook de broccoliroosjes in 5 min. gaar. Draai de broccoli fijn tot een puree -evt. met wat kookvocht of kookroom- en breng hoog op smaak met zout, nootmuskaat en wat groentebouillonpoeder. Schil de steel van de broccoli goed en snijd brunoise. Blancheer de blokjes zeer kort en vermeng ze met de broccolipuree.

Presentatie

Leg op een warm bord een schuin doorgesneden kwartel en drapeer de saus er omheen. Zet aan de ene kant een torentje pommes en aan de ander kant een quenelle broccoli.

Kaasmarbre

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gemarmerde gloucester	90	g
commissiekaas	60	g
stilton	60	g
kernhem	60	g
courgette	1/2	
ricotta	40	g
witte wijn	2	dl
agar-agar	14	g

Bekleed de bodem en zijkanten van een kleine langwerpige patévorm met drukschroeven eerst met plastic en hierna met de gemarmerde kaas. Zorg dat het goed sluit zonder openingen. Snij de overige kazen in plakken van 3 mm. Snij op de snijmachine van de courgette in de lengte 3 mm dikke plakken en blancheer deze heel kort. Verwarm de ricotta met de witte wijn heel licht, meng de agar-agar erdoor en laat afkoelen. Bekleed de vorm nu met afwisselende laagjes kaas, courgette en ricottamengsel. Doe het deksel erop, vul eventueel de overige ruimte in de patévorm op en zet onder druk weg op kamertemperatuur.

Bombe bleue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bleu d' auvergne	140	g
witte wijn	1	dl
gelatine	4	blok
honing	15	g
slagroom	2	dl
kletzenbrood	50	g

Verwarm de blauwe kaas licht met de witte wijn en los de geweekte gelatineblaadjes erin op. Meng alles fijn in de Magimix en voeg de honing toe. Laat afkoelen. Sla de slagroom lobbige en spatel door het kaasmengsel. Verdeel het mengsel over een siliconenmatje met halve bolletjes. Zet koel weg. Snij het kletzenbrood met een steker even groot uit als het bolletje.

Gorgonzolamousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tramezzini	5	plakken
paperclips	10	
gorgonzola, zachte	150	g
slagroom	2	dl
borage cress	1	bakje

Rol de Tramezzini zo dun mogelijk uit en besprenkel ze met wat olijfolie. Snij ze in dunne lange repen van ca. 4 cm., vouw bakpapier om ronde ringvormen en vouw de repen daarom heen. Zet evt. vast met een paperclip. Prik een gaatje bovenin voor de bieslook straks. Pas op dat de rol niet breekt. Bak ze in een oven van 180° C zonder hete lucht. Sla de slagroom stijf, meng er luchtig de los gemaakte Gorgonzola door en tenslotte de fijngesneden cress. Laat de mousse in de koeling opstijven.

Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterselie, bieslook, kervel	30	g
olijfolie, extra vergine	1	dl

Meng de kruiden met de olie in de kleine Magimix heel fijn tot een kruidenolie en doe deze in een spuitflesje.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslookstengels	10	

Leg in het midden van een bord een rondje Tramezzini, steek hierin een bieslookstengel en leg er een quenelle mousse in. Haal de marbre uit de vorm, snij in tien blokjes en leg een blokje links op het bord. Plaats een stukje kletzenbrood rechts op het bord en leg daarbovenop een bombe bleue. Druppel rondom op het bord wat kruidenolie.

DESSERT Millefeuille van mango met citroencrème, crumble en een sorbet van bloedsinaasappel

Millefeuille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mango's	4	
suiker	200	g
dragon	1	bosje

Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in zeer dunne plakjes. Snijd met een steker 30 rondjes van ca. 5 cm Ø. Bewaar de restjes mango voor de sorbet. Maak een suikersiroop door de suiker op te lossen in 2 dl kokend water. Doe de fijngehakte dragonblaadjes in de siroop en laat alles afkoelen. Zeef daarna de siroop en leg de plakjes mango hierin.

Citroencrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	400	g
vanillestokjes	2	
mascarpone	600	g
limoen	1	
citroenen	2	

Los de suiker op in 1 dl kokend water. Haal de vanille uit de stokjes en voeg zowel de vanille als de opengesneden stokjes toe aan de siroop. Laat een kwartiertje van het vuur af intrekken. Verwijder de stokjes en meng de siroop door de mascarpone. Rasp de limoen en citroenen en spatel de rasp door de crème. Zet koel weg en laat opstijven.

Crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	45	g
boter	50	g
suiker	50	g
amandelpoeder	45	g
geschaafde amandelen	30	g
citroen	1	

Verwarm de oven voor op 180° C. Meng de ingrediënten voor de crumble en de rasp van de citroen met de hand tot een kruimelig deeg, maar kneed niet te lang, anders wordt de boter in het deeg te warm. Verdeel het kruimeldeeg over een bakplaat en bak het in ca 20 minuten goudbruin. Laat de crumble afkoelen en uitharden.

Sorbet van bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	5	
suiker	300	g
vanillesuiker	10	g
cointreau	2	el
eiwit	1	

Pers de bloedsinaasappels uit, zeef 4 dl sap, pers een geraspte citroen van de crème uit en meng 1 eetlepel citroensap door het sap. Maak een siroop van 3 dl water en de suiker. Hak de restjes mango fijn in de blender en zeef het geheel. Meng sap van bloedsinaasappel en dat van de mango, de siroop en de vanillesuiker en voeg 1 dl ijskoud water toe. Voeg de Cointreau toe, schenk alles in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Voeg vlak voor het einde het opgeklopte eiwit toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen (dv)	150	g

Ontdooi de frambozen. Maak met behulp van een steker van ca 5 cm Ø een torentje van om en om een plakje mango en laagjes citroencrème. Zet het torentje midden op het bord, leg er een quenelle sorbet naast, strooi er crumble om heen en garneer met wat frambozen.