

2017 mei

CCN Bunnik · Lente

Asperge-gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	500	g
agar agar	4	g
kookroom	1	dl

Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houderige uiteinde weg (schillen en uiteinden bewaren). Breng 1 liter water met wat zout aan de kook en voeg de schillen en de uiteinden van de asperges toe. Laat het geheel een half uur zachtjes koken. Zeef de bouillon door een fijne zeef, gooi de schillen en de uiteinden weg en breng de bouillon opnieuw aan de kook. Kook hierin in 8 tot 10 minuten de geschilde asperges gaar. Haal de asperges uit het kookvocht en laat het kookvocht inkoken tot 2 dl. Voeg de agar agar toe en laat het een tweetal minuten flink doorkoken. Snijd het kopje van de gekookte asperges en zet apart. Snijd de rest van de asperges in stukken van ca. 1 cm, doe deze weer terug in de pan bij de bouillon en pureer het geheel. Voeg de kookroom toe. Passeer door een zeef en stort uit op een plateau. Laat opstijven in de koeling en snijd er mooie linten van ongeveer een halve centimeter van.

Crumble van Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	10	plakjes

Leg de plakjes parmaham tussen twee vellen bakpapier en zet gedurende 20 minuten in een oven van 170 gr. Laat volledig afkoelen en verkrumel.

Krokant kwarteleitje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	30	
paneermeel	100	g
panko	100	g
bloem	100	g
arachideolie		

Bekleed twee bakplaten met een siliconenmatje en smeer deze in met wat olie. Prik met een mesje een gaatje in de bovenkant van het kwarteleitje en breek voorzichtig open zodat de dooier eruit kan. Laat de dooier eruit glijden op het siliconenmatje en bewaar het eiwit in een apart bakje. Doe dit met alle eitjes en zet de bakplaten in de vriezer. Neem 3 diepe borden. Klop in een bord het eiwit los en doe de bloem en de paneermeel in de andere borden. Meng wat peper en zout door het paneermeel. Als de dooiertjes volledig bevroren zijn ga je ze paneren: dit doe je in de volgorde: bloem, eiwit, paneermeel, eiwit, panko. Werk snel en doe 1 bakplaat tegelijk want de dooiers ontdooien snel. Zet terug in de vriezer. Frituur last minute 2-3 minuten op 170 ° C. goudbruin in de frituurpan of in een pannetje met arachideolie.

Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bosje
druivenpitolie	1	dl
knoflook	2	teentjes
platte peterselie	4	takjes

Houd 10 sprietjes bieslook apart voor de garnering. Hak of knip de rest van de bieslook heel fijn. Kneus de teentjes knoflook. Verwarm de olie en voeg de knoflook, de peterselie (met steel en al) toe en laat van het vuur af verder afkoelen. Haal de knoflook uit de olie, haal de blaadjes van de peterselie en hak deze heel fijn. Voeg de peterselie en de bieslook toe aan de olie en breng op smaak met peper en zout.

Zeevruchten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine st. jacobsschelpen	10	
langoustines	10	
kerrie		

Snijd –als deze te groot zijn- de St. Jacobsschelpen overdwers doormidden. Pel de langoustines (bewaars de koppen en de pantsers) en verwijder het darmkanaaltje. Bestrooi de langoustines en de St. Jacobsschelpen licht met peper, zout en een beetje kerrie. Bak de zeevruchten vlak voor het uitserveren in een gloeiend hete pan.

Langoustinebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fijne wups	250	g
knoflook, geplet	1	teentje
pantsers en koppen van de langoustines		
tomatenpuree	1	blikje
cognac	½	dl
witte wijn	1	dl
geplet	10	witte peperkorrels
van kreeft (uit de diepvries)	2	pantsers

Zet in een grote braadpan de wups met de geplette knoflook en peperkorrels aan in wat olijfolie. Voeg de koppen en pantsers van de langoustines en kreeftenpanters erbij, roer de tomatenpuree erdoor en laat goed heet worden. Blus af met de cognac en de witte wijn. Laat het vocht een beetje verdampen en voeg daarna ½ liter water toe. Laat ongeveer 45 minuten trekken. Zeef de bouillon door een grove zeef en passeer vervolgens door een passeerdoek.

Schaaldierensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steranijs	2	
pernod	½	dl
kookroom	1	dl

Bak de steranijs kort aan in een droge pan en blus af met de Pernod. Laat een beetje inkoken. Voeg vervolgens de langoustinebouillon toe en kook weer geen beetje in. Voeg de kookroom toe, laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak. Schuim vlak voor het opdienen op met de staafmixer.

Espuma van groene asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	10	
ui	1	
dijonmosterd	1	mespunt
eidooier	1	
slagroom	2	dl
gaspatronen	2	

Kook de asperges in ca. 15 minuten gaar. Giet af en snijd in stukken. Snijd de ui heel fijn en bak even kort aan in wat olijfolie. Pureer de asperges met de ui, mosterd en eidooier in de keukenmachine. Voeg de slagroom toe, breng op smaak en druk door een zeef. Doe over in de sifon en breng 2 gaspatronen aan.

Snijbonensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	400	g
knoflook	2	teentjes
geschaafde amandelen	4	el

Snijd de snijbonen met de machine en kook beetgaar. Hak de knoflook heel fijn. Rooster de geschaafde amandelen in een pan lichtbruin. Bak vlak voor het uitserveren de knoflook aan in wat olijfolie. Voeg de snijbonen toe en wok op een hoog vuur tot het goed warm is. Voeg op het laatste moment de geroosterde amandelen toe en meng goed door elkaar.

Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges	1	kg
sjalotjes	2	
tijm	2	takjes
kalfsfond	1	potje
laurierblaadjes	2	
kookroom	2,5	dl

Schil de asperges en snijd het houtachtige deel van de onderkant (schillen en onderkantjes bewaren). Bewaar de geschilde asperges onder een vochtige doek. Zet de schillen en de onderkantjes aan in een grote soeppan met wat olijfolie. Voeg de laurierblaadjes, de tijm, zout en 2 liter water toe. Laat dit gedurende een uur zachtjes trekken. Zeef de aspergebouillon en laat inkoken tot ca 1,5 liter. Snijd de geschilde asperges in stukken. Snipper de sjalotjes. Neem een soeppan en zet de sjalotjes even aan in wat olijfolie. Voeg de in stukken gesneden asperges, de kalfsfond en de aspergebouillon toe en kook gaar. Neem 4 stukken asperge uit de soep en bewaar deze, pureer de rest en wrijf door een zeef. Voeg de kookroom toe en laat nog een paar minuten doorkoken. Schuim vlak voor het opdienen op met de staafmixer.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastameel	200	g
eieren	2	

Maak een deeg van 200 gram pastameel, een scheutje olijfolie en 2 eieren. Laat een uurtje rusten in de koeling en maak ondertussen de vulling. Rol het deeg uit tot een langwerpige lap en snijd deze in de lengte doormidden. Leg op een helft 10 hoopjes (gebruik hiervoor de kleine ijsbolletjeslepel) van de vulling, maak een beetje vochtig rondom het bolletje, leg de tweede deeglap er overheen en druk goed aan rondom de vulling. Zorg dat er geen lucht meer tussen zit. Steek uit met een ravioli-steker en druk de randen nogmaals goed aan. Kook de ravioli ca. 12 minuten in water met wat olie.

Ravioli-vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
knoflook	1	teentje
parmaham, geraspt	100	gr.
crème fraîche	1	el
parmezaanse kaas	2	el

Snijd het sjalotje en de knoflook in stukken en zet even aan in een pannetje met wat olie. Pureer het sjalotje, de knoflook, parmaham en de vier stukken gekookte asperge in de blender. Roer de crème fraîche en de Parmezaanse kaas erdoor en breng op smaak met peper en zout.

VISGERECHT Tongschar, gepocheerd op citruskruiden met een zeegroentesalade en citroengrassaus

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	300	g
lamsoor	300	g
avocado	1	
citroen	1	
mosterd		

Blancheer de zeekraal en de lamsoor gedurende 30 seconden in kokend water. Spoel af onder koud water, laat afkoelen en zet wat zeekraal apart voor de garnering (1 takje per persoon). Pers de citroen uit en zeef het sap. Schil de avocado en snijd deze in blokjes. Besprenkel met een beetje citroensap. Maak een dressing van een beetje citroensap, een mespunt mosterd, peper en zout en roer dit goed door elkaar. Voeg dan een scheutje olijfolie toe. Meng alle ingrediënten goed door elkaar en breng verder op smaak.

Citroengrassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
noilly prat	80	ml
droge witte wijn	2	dl
sjalotten	2	
citroengras	5	stengels
kookroom	2,5	dl

Snipper de sjalotten en snij de citroengrassstengels in plakjes. Giet de Noilly Prat en de witte wijn in een pannetje en voeg de gehakte sjalotten en citroengras toe. Breng aan de kook, draai het vuur lager zodat alles suddert en laat het mengsel tot een kwart van de oorspronkelijke hoeveelheid reduceren. Zeef de saus en meng de room erdoor.

Tongschar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tongscharren	5	
citroengras	10	stengels

Fileer de tongschar en maak 10 porties. Kneus de citroenstengels en snij ze in kleine stukjes. Giet een bodempje water in een anti-aanbak pan en voeg de kleingesneden citroengras toe. Laat het geheel ongeveer 20 minuten trekken. Kruid de tongscharfilets met zout en versgemalen zwarte peper. Leg ze op het citroengras en doe de deksel op de pan. Gaar de filets in een paar minuten op laag vuur. Houd warm tot verder gebruik.

Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsbotten	1	kg
knoflook	4	teentjes
sjalotjes	2	
laurierblaadjes	2	
vadouvan kruiden	1	el
tomatenpuree	1	blikje
tijm	4	takjes
rozemarijn	4	takjes
rode wijn	4	dl
roomboter	50	g

Doe de botten in een braadslede en zet een 30 min in de oven op 200° C. Kneus de teentjes knoflook en hak de sjalotjes grof. Bak in een pan de knoflook, het sjalotje en de kruiden. Roer 1 el tomatenpuree erdoor en voeg de lamsbotten toe. Blus af met de rode wijn. Voeg zoveel water toe dat alles net onder staat en laat ca. 3 uur zachtjes koken. Passeer de bouillon door een zeef en daarna door een passeerdoek en laat inkoken tot de gewenste dikte. Monteer vlak voor het uitserveren met wat klontjes ijskoude boter.

Lamsrack

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks voor 20 koteletjes		
rozemarijn	3	takjes
tijm	3	takjes
groninger mosterd	2	el
honing	3	el
olijfolie	1	dl

Ris de rozemarijn en de tijm van de steeltjes en hak fijn. Maak een marinade van de kruiden, mosterd, honing en olijfolie en smeer de lamsracks hiermee in. Doe over in een vacuumzak en vacumeer. Laat ongeveer 1 uur garen in de sous-vide of een pan met water op 56 gr. Haal uit de vacuumzak en braad rondom mooi bruin in een hete braadpan. Trancheer tussen de botjes door in koteletjes.

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	300	g
kruimige aardappel	600	g
roomboter	50	g
kookroom	1	dl

Schil de aardappelen en de knolselderij en kook gaar. Giet af, pureer, wrijf door een zeef en maak smeug met een klontje roomboter. Breng op smaak met peper en zout en doe over in een rode spuitzak.

Aspergetips

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene aspergetips (à 125 g)	2	schaaltjes

Snijd 1 cm af van de onderkant van de aspergetips en doe ze in een lage ovenschaal. Besprenkel met olijfolie en grof zeezout. Zet 10 minuten in een oven van 180° C.

Lentegroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oranje bospeentjes	10	
gele bospeentjes	10	
paarse bospeentjes	10	
honing	1	el
boter		

Laat 1 cm van het groen aan de worteltjes zitten en snijd de rest weg. Schil de worteltjes met een dunschiller. Leg in een brede pan met een beetje water, de boter en de honing en stoof zachtjes gaar.

Kwarksorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	70	g
honing	1	el
witte muntokpeper	2	g
kwark	250	g

Doe de suiker met 3 dl. water en de honing in een pannetje en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de geplette peper toe, laat een half uur trekken, passeer door een fijne zeef en koel terug. Meng de kwark erdoor en draai tot ijs in de ijsmachine.

Aardbeienmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	1	dl
slagroom	200	g
gelatine	1	blaadje

Verwarm een paar lepels aardbeien coulis met een paar lepels water en los het geweekte en uitgeknepen blaadje gelatine hierin op. Klop de slagroom stijf en spatel door de aardbeien coulis. Voeg het gelatinemengsel toe en laat in de koeling opstijven tot een stevige mousse.

Aardbeienpapier

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	1	dl
glucose	20	g
roomboter	60	g
bloem	60	g
poedersuiker	40	g
eiwitten	2	

Verwarm de coulis met de glucose en roer goed door elkaar. Roer de zachte boter erdoor en daarna de bloem, eiwit en poedersuiker. Smeer dun uit op een siliconenmatje en laat uitdrogen in een oven op 80° C. Snijd met een pizzasnijder in linten of breek in stukken.

Aardbeienpartjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse aardbeien van gelijk formaat	200	g

Snijd de aardbeien in mooie partjes en houd apart.

Aardbeischuimpjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien coulis	2	el
eiwitten	2	
poedersuiker	120	g
rode kleurstof (poeder)	1	g

Klop de eiwitten stijf en meng de poedersuiker erdoor. Klop net zo lang tot het stevige pieken zijn. Spatel nu voorzichtig de aardbeien coulis erdoor (mag een beetje gemarmerd blijven). Roer de kleurstof door 1 el aardbeien coulis en trek met een penseeltje strepen kleurstof aan de binnenkant van de spuitzak (als het kleurstof in poedervorm is even vloeibaar maken met een paar druppels water). Schep het stijfgeslagen eiwitmengsel in de spuitzak. Spuit dopjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ongeveer 1 uur in een oven van 100° C.