

2017 oktober

CCN Bunnik · Herfst

AMUSE BITTERBAL VAN GARNAAL EN AVOCADO MET TOMATENSALSA

BITTERBAL VAN GARNAAL EN AVOCADO MET TOMATENSALSA

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaat	1	
panko	200	g
bonitovlokken	50	g
avocado's	2	
limoen	1	
rode peper	0.5	
koriander	0.5	bosje
olijfolie	1	el
ciderazijn	1	el
hollandse garnalen (gepeld)	250	g
eiwit	60	g
arachideolie		
vleestomaten	500	g
rode ui	1	
knoflook	1	knoflookteen
witte wijn	1	dl
azijn		
verse oregano	0.5	bosje

Ontvel de tomaat, verwijder de zaadlijst en snijd in brunoise. Frituur de panko in arachide olie van 180°C goudbruin. Hak de bonitovlokken fijn en meng met de afgekoelde panko. Maak een soort guacamole van de avocado, limoen, Spaanse peper, koriander, olijfolie, azijn, wat suiker en peper en zout. Spatel de tomaatbrunoise en grijze garnalen door de guacamole en breng op smaak met zout en peper. Maak nu balletjes van ongeveer 25 gram en rol deze twee keer door de panko met bonitovlokken. Klop de eiwitten op en rol de balletjes eerst door het eiwit en nogmaals door de panko. Tomatensalsa: Ontvel de tomaten. Snijd de zaadlijsten uit de tomaten. Snijd het vruchtvlees in brunoise. Snipper de rode ui en hak de knoflook fijn. Zet de ui en knoflook licht aan in een laagje olie. Voeg de tomaat toe en zet deze ook kort aan. Blus af met de witte wijn en azijn en laat deze verdampen. Snijd de oregano fijn en voeg toe. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Presenteer 2 balletjes met een lepeltje tomatensalsa op een amusebordje.

RICOTTAGNOCCHI IN AUBERGINE MET SALIEBOTER

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitten	30	g
ricotta	250	g
eidooiers	2	
bloem	35	g
geraspte parmezaan	40	g
peterselie	0.5	bosje
basilicum	0.5	bosje
nootmuskaat	0.25	tl
zout	0.5	tl
middelgrote aubergine	1	
olijfolie	4	el
boter	20	g
salieblaadjes	20	
citroen	1	
arachideolie		

Vulling: Rooster de pijnboompitten in een kleine koekenpan 3 à 4 minuten op halfhoog vuur. Roer af en toe zodat ze gelijkmatig kleuren. Schud ze in een schaal en voeg ricotta, eidooiers, bloem, geraspte parmezaan, fijngesneden kruiden, nootmuskaat, zout en zwarte peper toe. Roer alles goed door elkaar en zet weg in de koeling of vriezer om op te stijven.

Ricottagnocchi: Verhit de oven tot 180° C. Snijd aan beide zijden van de aubergine een schijfje af. Snijd de aubergine overlans in 5 mm dikke plakken op de snijmachine. Bestrijk ze royaal met olijfolie en grill ze in enkele minuten goudbruin in de grillpan op hoog vuur. Haal de vulling uit de koeling. Bevochtig je handen en schep porties van 50 gram van de vulling in je handpalm en vorm er 10 langwerpige rolletjes van. Breng ondertussen een pan water aan de kook. Smelt de boter. Laat een paar rolletjes tegelijk in het water glijden (niet meer, anders kleven ze aan elkaar). Na een minuut of 2 komen ze naar het oppervlak drijven. Schep ze met een schuimspaan uit de pan op een schone theedoek. Dep ze met keukenpapier droog en bestrijk ze met gesmolten boter. Wikkel de gnocchi in een aubergineplakje en zorg dat de naad aan de onderkant zit. Leg ze in een ingevette ovenschaal. Bestrooi de gnocchi met de geraspte Parmezaan en laat in de voorverwarmde oven goed heet worden in 10 minuten.

Salieboter: Snijd de salieblaadjes fijn. Pers de citroen uit. Verhit in een steelpan de boter tot hij goudbruin van kleur is en nootachtig geurt. Neem de pan van het vuur en voeg de salie, zout en eventueel wat citroensap toe. Presentatie: Frituur de salieblaadjes in een beetje olie in de wok. Laat de blaadjes uitlekken op keukenpapier. Leg een auberginegnochirolletje op elk bord. Giet er een beetje van de boter over en werk af met een salieblaadje.

OOSTERSE KIPPENBOUILLON MET ZWARTEBONENIJS EN TARTAAR VAN LANGOUSTINE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kippenvleugels	1	kg
prei	1	
uien	3	
citroengras	1	stengel
gember	50	g
limoenblaadjes	2	
spaanse peper	0.5	
limoenblaadje	1	
bosuitjes	4	
boter	50	g
knoflook	2	teentjes
kookroom	1	dl
kokosmelk	1	dl
volle melk	0.7	dl
kippenbouillon	1	dl
winterpeen	1	stuks
maïskipfilets met vel (200 g)	1	
japanse sesamsaus	2	el
eiwit	50	g
azijn	2	dl
witte wijn	2	dl
suiker	200	g
verse gember	10	g
laurier	2	blaadje
tijm	2	takje
rozemarijn	2	takje
langoustines	10	stuks
limoen	1	
gembersiroop	25	g
agar-agar	3.5	g
lichte ponzu (japanse saus)	50	g
rode peper	0.25	
melk	1.5	dl
zwarte bonen (blik)	250	g
inktvisinkt	1	zakje
eidooier	40	g
ijstabilisator cortina	2	g

donkere ponzu	10	g
bosui	3	st

Kippenbouillon: Bak de kippenvleugels 30 minuten in een oven op 200° C. Snijd en was de prei. Halveer de uien en rooster in een pan de platte kant bijna zwart. Snijd de citroengras, gember, limoenblad en pepertje in kleine stukjes. Zet alle ingrediënten op in 3 liter koud water en trek hier bouillon van in de snelkookpan. Laat het zo lang mogelijk trekken in de gesloten pan. Passeer de bouillon door een doek en kook in tot 1 liter. Breng op smaak met zout. Geef 7 dl. door aan de makers van het hoofdgerecht. Crème van bosui: Snijd de gember, citroengras, limoenblad en bosui in kleine stukjes (gebruik ook het groen van de bosui). Fruit dit aan in een klontje boter. Pers de 2 teentjes knoflook hierin uit en blus het geheel af met room, kokosmelk, melk en bouillon. Kook de crème tot de bosui gaar is en blender hem fijn. Zeef de crème en breng op smaak met peper en zout. Schuim de crème op met de staafmixer voor het uitserveren. Rolletjes: Schil de winterpeen en snijd er met de hulp van een snijmachine dunne langwerpige plakjes van. Breng de aigre doux aan de kook, giet dit over de wortelplakjes en laat ze afkoelen in het vocht. Trek het vel van de kip, smeer dit vel in met de sesamsaus en leg op een vel bakpapier. Dek af met nog een vel bakpapier, leg het op een ovenplateau en plaats hier iets zwaars op. Bak de huid 90 minuten in een oven van 140° C. tot deze goudgeel is. Snijd kleine blokjes van de kipfilets en draai deze samen met de eiwitten fijn in een blender. Koel de massa af in de koelkast of vriezer. Snijd citroengras en limoenblad fijn, breng dit samen met de kokosmelk aan de kook en laat dit even doortrekken. Zeef de vloeistof en laat afkoelen in de koelkast of vriezer. Pas als de kip en het kokosvocht goed koud zijn, doe dan de kip in een keukenmachine. Meng de room bij de kokosmelk en voeg dit druppelsgewijs toe aan de kip. Mix niet te lang, anders gaat het schiften. Breng de farce op smaak met peper en zout. Doe de massa in een spuitzak en spuit op keukenfolie banen van 1,5 cm doorsnee. Rol de farce hierin op en kook ze 10 minuten in een pan kokend water. Laat de rolletjes afkoelen in de koelkast. Haal het plastic van de rollen. Snijd een stukje van de farce gelijk aan de breedte van het wortelplakje en rol op in de wortelplakken. Halveer dit in 2 plakjes. Serveer de rolletjes op kamertemperatuur. Tartaar van langoustine: Pel de langoustines. Verwijder het darmkanaaltje. Hak ze fijn en breng op smaak met limoenrasp, wat olijfolie en peper en zout. Ponzu-gel: Meng alle ingrediënten, behalve de ponzu, met 4 dl water. Kook dit voor de binding van de agar 2 minuten door. Laat de gelei afkoelen in de koelkast. Draai de gelei, als deze is afgekoeld, fijn in de blender. Voeg tijdens het draaien van de gelei de ponzu toe. Zwarte bonenijs: Plaats een metalen tray in de vriezer. Snijd de peper, citroengras, limoenblaadjes, gember en knoflook fijn. Zet dit op in de room, melk, sesamsaus en kokosmelk en laat dit even trekken. Voeg de bonen toe - maar houd enkele bonen achter voor garnering - en laat dit nog 15 minuten koken. Voeg het zakje inktvisinkt toe. Draai fijn in de blender. Klop de eidooiers tot lichtgeel. Giet de vloeistof (heet) al roerend over de eidooiers en de stabilisator. Laat afkoelen en breng op smaak met limoensap en ponzu. Draai de massa tot ijs in de ijsmachine. Haal de tray uit de vriezer en plaats hierop 10 bolletjes ijs en zet terug in de vriezer. Presentatie: Snijd de bosui in fijne ringetjes. Verwarm de creme van bosui en schuim op met de staafmixer. Plaats 2 wortelrolletjes in een kombord. Leg op het ene rolletje een lepeltje langoustinetartaar en op de andere wat ponzugel. Garneer met enkele zwarte bonen, wat ringetjes bosui en het krokante kippenhuidje. Serveer de borden uit en schenk de bouillon aan tafel uit gevolgd door een lepel schuim van de bosuicreme. Amusebordje: Leg een bolletje ijs op het bordje. Garneer met een paar zwarte bonen en een paar bosui-ringetjes. Lepel ernaast wat schuim van bosui.

RODE MUL MET MOSSEL, COURGETTE EN GEBAKKEN SUSHIRIJST

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mulfilets (met vel)	10	
brickdeeg	3	vellen
olijfolie		
mosselen	1	kg
wups	250	g
witte wijn	2	dl
courgettes	2	
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
bosuitje	1	
sushirijst	100	g
sushi-azijn	2	dl
arachideolie		
mosterd	1	el
druivenpitolie	1.5	dl
sjalotten	40	g
gembersiroop	5	ml
poedersuiker	5	g
eidooiers	3	
kerrie	1	el
komkommer	0.5	
taugé	50	g
haricot verts	50	g
beukenzwammetjes	50	g
eetbare viooltjes of chrysanten		

Mul: Smeer de filets licht in met een beetje olie. Breng op smaak met peper en zout. Plak op de huidjes een reepje brickdeeg zodat het hele fileetje bedekt is, draai om en snijd langs het fileetje op maat. Bewaar koel tot vlak voor bereiding. Leg de filets in een lauwe bakpan met een beetje olie. Breng langzaam de temperatuur omhoog en bak de huidkant krokant en goudbruin. Draai de filets nog even om en haal ze uit de pan. Courgetterolletjes: Zet een mosselpan op het vuur. Bak de groenten even aan en voeg de mosselen toe. Blus af met de witte wijn en dek de pan af met het deksel. Schud de pan regelmatig. Als alle schelpen open staan, zijn de mosselen gaar. Haal uit de mosselen uit de schelpen (bewaar een paar schelpen voor garnering). Snijd dunne plakken van de courgette met de mandoline of snijmachine. Bewaar 10 plakken. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn. Snijd de bosui in fijne ringetjes en snijd 30 mosselen fijn. Bak de garnituren (zonder de mosselen) in een bakpan en breng op smaak met zout en peper. Blancheer de dunne plakjes courgette kort en marineer ze vervolgens met olijfolie en peper en zout. Meng de gebakken garnituren met de gehakte mosselen. Maak van de plakjes courgette een kokertje en vul deze met het gemengde garnituur. Krokante sushirijst: Kook de rijst in 1 dl water en de sushi-azijn gaar. Stort de gare

rijst uit op een bakplaat en druk plat tussen plasticfolie. Laat de rijst opstijven in de koeling. Snijd kleine blokjes van de rijst, als deze is afgekoeld. Bak de blokjes krokant in hete olie.

French dressing: Maak de sjalot schoon. Meng alle ingrediënten in de keukenmachine tot er een gladde geëmulgeerde dressing ontstaat.

Mayonaise: Meng de eidooiers, een halve deciliter water, de mosterd en azijn in een keukenmachine (zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn). Voeg druppelsgewijze de druivenpitolie toe en breng op smaak met peper en zout. Fruit de kerrie aan in wat olie, laat afkoelen en meng met de mayonaise.

Garnituur: Snijd de komkommer julienne. Schroei de komkommer met de taugé kort in een hete bakpan met een beetje olie. Blancheer de haricot verts en marineer in de French dressing. Bak de beukenzwammetjes kort in een klontje boter.

Presentatie: Maak op het bord een veeg van de mayonaise als een halve cirkel. Leg de rode mul er tegenaan aan de dikke kant. Leg er onder de haricots vert, de beukenzwammetjes en de courgetterolletjes rechtop. Leg op het rolletje een viooltje. Leg er de mossel en een blokje rijst tegenaan.

HOOFDGERECHT GEGRILDE RUNDERLENDE MET LASAGNE VAN SUKADE, GRUYÈRE EN
GEROOKTE AUBERGINE

GEGRILDE RUNDERLENDE MET LASAGNE VAN SUKADE, GRUYÈRE EN GEROOKTE AUBERGINE

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
grain fed runderlende	1.5	kg
sukade stooflappen	300	g
rode wijn	1	dl
laurierblaadje	1	
peperkorrels		
pastabloem (harde tarwe)	330	g
eidooier	150	g
geraspte gruyère	100	g
aubergines	1	
knoflook	1	teentje
tijm	4	takjes
grof zeezout		
rookoven en mot		
peruaanse bluestar aardappels	15	
vacuumzakken		
aubergine	0.5	
gele courgette	0.5	
groene courgette	0.5	
rode paprika	1	
ui	0.5	
tomatenpuree	2	el
sushiazijn	1	dl
limoen	1	
spitskool	1	
kippenfond (potje)	3.5	dl
waterkers	2	bosjes
kippenfond (van spitskool sushi)	25	ml
xantana (texturas)	1	g
citroensap		
eiwit	15	g
olijfolie	75	ml
maisolie	75	ml
volle melk	3	dl
sojalecetine	1	tl
dragon	0.5	bosje
zonnebloemolie	0.25	liter

Runderlende: Portioneer de runderlende in vijf gelijke stukken à 300 gram. Lasagne van sukade en Gruyère: Braadt de stooflapjes om en om bruin in wat olijfolie in de snelkookpan. Blus af met een 1 dl rode wijn. Voeg toe: 1 laurierblaadje, 6 peperkorrels gekneusd. Vul af met water tot het vlees bijna onder staat. Sluit af met de deksel en laat onder stoom komen. Gaar het vlees in 45 minuten. Pluk het vlees in stukjes. Maak pastadeeg van de bloem, eidooier en olijfolie in de keukenmachine. Rol lasagnevellen van het deeg met de pastamachine. Kook de vellen vervolgens beetgaar af in gezouten water en spoel koud. Steek rondjes uit ter grootte van de lasagnekokertjes. Leg onder in het kokertje een pastavel, doe hier wat kaas op, daarop de sukadestroof. Op de stoof komt weer wat kaas. Herhaal dit twee keer. Gerookte auberginecrème: Snijd de aubergine over de lengte door en kerf er ruitjes in. Smeer dit in met olijfolie. Verdeel over de aubergines de fijngehakte knoflook en de tijm. Breng op smaak met grof zeezout. Zet de aubergines in een oven van 200° C. en laat ze kleuren. Dek de gekleurde aubergines af en pof ze verder gaar in de oven. Haal het vrucht vlees eruit door middel van een lepel. Doe de aubergine pulp in het bakje van de rookoven. Verwarm de rookoven met rookmot op de kachel. Voeg, als het gaat roken, het bakje met auberginepulp toe. Doe de klep weer dicht en haal van het vuur af. Laat een half uurtje staan en draai er vervolgens crème van in de blender. Doe in een spuitflesje. Peruaanse paarse aardappel: Breng de sous vide met heet water op 85° C. Schil alle aardappels en snijd van 10 aardappels de kontjes af. Steek met een klein rond stekertje 10 cilinders uit. Was deze aardappels kort en droog ze op een doek. Doe deze in een vacuümzak met een scheutje olijfolie en een beetje zout. Wikkel de knoflook en tijm in plasticfolie en doe ze ook in de vacuumzak. Vacumeer dit vervolgens en gaar de aardappels in een warmwaterbad van 85° C. gedurende 50 minuten. Aardappelpuree: Snijd de overige 5 aardappels en de overblijfselen van de gebruikte aardappels in gelijkmatige blokjes en kook deze in water. Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk ze vervolgens door een fijne zeef. Voeg een klontje boter toe en breng op smaak met peper en zout. Ratatouille: Snijd de aubergine, courgette en rode paprika in fijne brunoise zonder het zaad. Zet in een hete pan de fijngehakte knoflook en ui aan. Voeg de aubergine toe en fruit mee aan. Voeg de courgette en paprika toe en fruit ook mee aan. Ontzuur de tomatenpuree en voeg toe. Voeg de sushiazijn toe. Haal de ratatouille van het vuur zodra deze gaar is en breng op smaak met limoenrasp, peper en zout. Koel terug. Spitskool sushi: Haal de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de nerf eruit. Blancheer deze kort en koel terug op ijswater. Snijd de overgebleven kool in julienne. Zet de gesneden kool zachtjes aan en bevochtig deze met de kippenfond totdat het net onderstaat. Breng aan de kook en giet de kool af als deze beetgaar is. Doe vervolgens terug in de pan en voeg een klontje boter toe. Breng op smaak met peper en zout en koel dit terug. Droog de spitskool bladeren tussen twee doeken. Bedek het werkblad met trekfolie. Leg hier netjes de koolbladeren op. Vul dit met de gegaarde kool en rol dit strak op tot een lange rol. Wikkel de rol in slagersfolie en maak warm in de sous-vide (van de aardappel). Crème van waterkers: Doe de waterkers, kippenfond, xantana, sushiazijn, ¼ eetlepel citroensap en eiwit samen in de blender en draai fijn. Bind de massa af met olijf- en maïsolie. Doe in een spuitflesje. Knoflookschuim: Doe de melk met de in plakjes gesneden knoflook in een pan en breng zachtjes aan de kook. Laat dit een uurtje trekken met de deksel op de pan. Haal de knoflook teen eruit en breng op smaak met peper en zout. Voeg de sojalectine toe en schuim op met de staafmixer. Dragonolie: Doe de dragon met 0,5 dl van de olie in een blender en draai dit glad. Voeg vervolgens druppelsgewijs de rest van de olie toe, totdat alles goed is opgelost. Giet dit op een fijne puntzeef en laat rustig uitlekken boven een bakje. Doe de dragonolie in een flesje. Presentatie: Gril de runderlende aan, geef cuisson (de juiste garing) in de oven en laat rusten in aluminiumfolie. Verwarm eventueel de lasagne in de oven. Warm de aardappelcilinders op in eigen olie. Verwarm alle groenten, garnituren en crèmes. Snijd sushi van de spitskool.

STRUCTUREN VAN MAÏS

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse maïskolven	2	
melk	4	dl
kookroom	2.5	dl
eierdooier	125	g
suiker	55	g
limoen	1	
gemalen peper	2	g
vacuümzak		
boter	50	g
zoete maïskorrels (blikje)	230	g
vanillepeul	1	
koksroom	1	dl
poedersuiker	40	g
maïskorrels (blikje)	230	g
maïzena	40	g
zonnebloemolie	1	dl
zout	2	g
arachideolie		
borage bloemetjes	30	

Maïsmoothijs: Snij het haar van de maïskolven en bewaar dit. Gaar de maïskolven en snijd de korrels eraf. Haal zestes van de limoen. Voeg hier de melk, de room en de helft van de suiker, de limoenzeste en de peper aan toe en breng aan de kook. Blender dit goed. Klop de eidooier op met de andere helft van de suiker. Giet het maïsmengsel onder voortdurend roeren bij het dooiermengsel. Het zal een beetje gaan binden. Verwarm het zo nodig onder voortdurend roeren totdat het een vladikte krijgt (niet boven 80° C). Vacumeer alles en laat zo lang mogelijk intrekken. Zeef de maïsvelletjes eruit en koel het mengsel terug. Draai er ijs van in de ijsmachine. **Zoete crème van maïs en vanille:** Smelt een eetlepel boter en stoof de maïskorrels hier enkele minuten in. Voeg de zaadjes van de vanillepeul toe en stoof even mee. Breng over in een blender en draai volledig glad. Voeg de rest van de boter, de room en de suiker toe en draai tot een gladde massa. Duw eventueel door een zeef voor een gladder resultaat. **Maïskletskoppen:** Draai de maïskorrels en 3 deciliter water samen fijn in de blender of keukenmachine. Giet door een fijne zeef en meng in de blender met de andere ingrediënten. Niet verwarmen. Weeg telkens 10-15 gram van de dunne vloeistof af. Verhit een anti-aanbak koekenpan tot hij licht begint te roken. Giet in één keer de dunne vloeistof in de pan en laat het vocht verdampen. Door het snelle verdampen ontstaan er kleine gaatjes. Probeer een zo dun mogelijk koekje te krijgen. Als de ene kant goudbruin is omdraaien en de andere kant bakken. Maak zo 10 kletskoppen. Laat ze afkoelen op keukenpapier. Tijdens het koelen worden ze knapperiger. **Krokante maïs:** Frituur het haar van de verse maïskolven kort in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier. **Presentatie:** Maak een spiegeltje van de maïscrème. Leg hierop een bolletje ijs. Leg hierop het kletskopje. Leg op het kletskopje het krokante maïs. Leg verdeeld drie borage bloemetje op het geheel.