

# 2017 november

CCN Bunnik · Herfst

---

**VOORGERECHT** Carpaccio van portobello met zoete ui in zoutkorst en mousse van gerookte knoflook

---

## Carpaccio van portobello met zoete ui in zoutkorst en mousse van gerookte knoflook

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
portobello's	4	
aardperen	3	
zoete uien	2	
zeezout	800	g
middelgrote kruimige aardappel (eigenheimer)	1	
bol knoflook	1	
rookoven		
citroen	1	
sjalotje	1	
dijon mosterd	1	el
frambozenazijn	1	el
zonnebloemolie	2	dl
rode nerf zuring	100	g
blauwe aderkaas	120	g
zwarte peper		
fleur de sel		

### Carpaccio van portobello

- Snijd de portobello's in fijne plakken met een trancheermes of gebruik de snijmachine of de mandoline.
- Schil de aardperen en snijd in dunne plakjes.

### Ui

- Pel de uien, snijd ze in vieren en de kwarten verticaal doormidden, doe over in een ovenschaal en bedek met het zeezout.
- Zet gedurende 45 minuten in een oven op 175° C.
- Haal de uien uit het zout (het zout kan weer gebruikt worden voor de volgende groep).
- Pel de uien, en bak ze vervolgens goudbruin in een pan.

### Crème van gerookte knoflook

- Maak de rookoven klaar voor gebruik.
- Schil de aardappel en snijd in blokjes.
- Maak de knoflookteentjes los van de bol en ontdoe de teentjes van hun vliesje.
- Leg de knoflook en de aardappel gedurende 20 minuten in de rookoven op een stuk aluminiumfolie.
- Zet het vuur van de rookoven uit en laat nog 20 min staan.
- Pureer de knoflook en de aardappel, wrijf vervolgens door een grove zeef.
- Breng op smaak met verse zwarte peper uit de molen en doe over in een spuitzakje.

### Vinaigrette

- Pers de citroen uit en zeef het sap.
- Snipper het sjalotje heel fijn.
- Meng de mosterd, de frambozenazijn, zonnebloemolie, citroensap en het sjalotje goed door elkaar.
- Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

- Schik de carpaccio van portobello op het bord.
- Schik hier de zoete ui, de crème van knoflook en rauwe plakjes aardpeer op.
- Besprenkel met de vinaigrette.
- Werk af met de rode nerf zuring, gebrokkelde kaas, zwarte peper uit de molen en fleur de sel.



## Gebakken schol met zuurdesemtoast en knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
scholfilets ca 60-80 g	10	
citroensap		
bloem	100	g
visgraten en -koppen	500	g
wups (fijn)	500	g
geplette peperkorrels (gemengd)	10	
takjes tijm	4	
blaadje laurier	1	
witte wijn	5	dl
bosje basilicum	1	
bosje munt	0.5	
bosje dragon	0.5	
kookroom	1	dl
spitskool	0.25	
goede olijfolie	0.5	dl
citroensap (flacon)	0.5	el
knolselderij	1	
ui	1	
kippenbouillon (flacon)	2	dl
arachideolie		
sneden zuurdesembrood	4	
olijfolie	1	dl
fleur de sel		

### Schol

- Klaar de boter.
- Spoel de filetjes onder koud stromend water af, dep ze, bestrooi met peper en zout en wentel door de bloem.
- Bak de vis aan beide zijden in de geklaarde boter gedurende ca. 5 minuten.
- Besprenkel met een paar druppels citroensap.

### Vissaus met groene kruidencoulis:

- Zweet de wups aan in wat olijfolie.
- Voeg na een paar minuten de tijm, peperkorrels en de laurier toe.
- Blus af met de witte wijn.
- Voeg de graten en koppen van de vis toe en 1 liter water.
- Laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 45 min. koken.
- Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek.
- Laat inkoken tot ongeveer een halve liter.
- Blancheer voor de kruidencoulis de basilicum, munt en de dragon in een pan met kokend water en koel snel terug in ijswater.

- Schud het water eraf en blancheer in de kleine magi-mix tot een glad geheel.
- Zeef en druk zoveel mogelijk vocht eruit.
- Houd een beetje van de kruidencoulis apart voor de garnering en roer de rest door de bouillon.
- Roer de room erdoor en breng de saus verder op smaak met peper en zout.

#### Spitskoolsla

- Haal de buitenste bladeren van de spitskool.
- Spoel de kern goed af onder koud stromend water, schud droog en snijd fijn in julienne.
- Maak aan met olijfolie, beetje citroensap, peper en zout.

#### Knolselderijpuree en -chips

- Schil de knolselderij en snijd in vier stukken: één stuk gebruik je voor de chips, de overige drie voor de puree.
- Snijd de drie stukken knolselderij in blokjes.
- Snipper de ui.
- Zweet de ui aan in wat olijfolie en bak de blokjes knolselderij 2 minuten op een halfhoog vuur mee.
- Blus af met de kippenbouillon, zet het vuur laag en laat gedurende een half uur zachtjes garen.
- Giet af (bewaars het kookvocht) en pureer met een scheutje kookroom en eventueel wat kookvocht tot een gladde puree.
- Breng op smaak met peper en zout.

#### Knolselderijchips

- Snijd het resterende stuk van de knolselderij op de snijmachine in flinterdunne plakjes.
- Steek met een steekvorm rondjes uit de plakjes.
- Verhit de arachideolie in een pannetje en frituur de chips tot ze goudbruin zijn.
- Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.

#### Zuurdesemtoast

- Snijd de korsten van het brood en snijd in smalle repen van ca. 1 cm breed en 10 cm lang.
- Smeer de toast in met een beetje olijfolie en bak in een gloeiend hete pan of onder de salamander krokant.
- Bestrooi als ze nog warm zijn met Fleur de Sel.

#### Presentatie:

- Schep in het midden van het bord een lepel puree.
- Schik op de puree de schol en zet het broodreepje er schuin tegenaan.
- Garneer met de salade van spitskool, de knolselderijchips, de vissaus en de groene kruidencoulis.

**VISGERECHT** Brandade met gefrituurde mosselen, een saus van geroosterde paprika en avocadomousse

---

## Brandade met gefrituurde mosselen, een saus van geroosterde paprika en avocadomousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote kruimige aardappelen (eigenheimer)	2	
kabeljauwfilet	500	g
zeezout		
kookroom	1.5	dl
teentjes knoflook	4	
taggiasche olijven (potje)	20	
mosselen	30	
bloem	100	g
panko	200	g
eiwit (pak)	100	g
arachideolie	4	dl
fleur de sel		
rode puntpaprika's	2	
avocado	1	
witte wijnazijn	0.5	dl
mosterd	1	el
olijfolie	0.5	dl
maiskiemolie	3	dl
sprietjes bieslook	10	
veldsla	100	g

### Aardappelpuree

- Kook de aardappelen in de schil gaar en laat uitdampen.
- Ontdoe de aardappelen van het velletje en pureer ze met behulp van de pureeknijper.

### Brandade

- Bestrooi de kabeljauw rijkelijk met zeezout, rol in een stuk plastic en zet koel weg.
- Spoel na 30 minuten het zout van de kabeljauw en stoom de kabeljauw in ca. 5 minuten gaar. Gebruik hierna de stoompan voor het stomen van de mosselen.
- Pluk de kabeljauw in kleine stukjes.
- Hak de olijven fijn.
- Zet een pan met een scheut olijfolie op het vuur en pers de knoflook hierboven uit.
- Voeg de fijngehakte olijven toe.
- Laat de knoflook en de olijven even zachtjes bakken en giet de kookroom erbij. Laat een paar minuten zachtjes doorkoken en haal van het vuur.
- Meng de aardappelpuree, het roommengsel en kabeljauw goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

### Mosselen:

- Stoom de mosselen heel kort in de stoompan tot de schelpen opengaan.
- Snijd de mosselen voorzichtig uit de schelp en leg op een natgemaakte doek.
- Bestrooi rondom met bloem en haal vervolgens eerst door het eiwit en daarna door de panko.

- Frituur de mosselen in de arachideolie op 180° C. in een pannetje, laat uitlekken op een stuk keukenpapier en bestrooi Fleur de Sel.

Saus van geroosterde paprika

- Pel de knoflook en pers uit.

- Snijd de paprika's doormidden en leg met het vel naar boven onder de hete salamander tot ze geblakerd zijn.

- Doe over in een plastic zak, bind deze dicht en laat afkoelen. Het vel laat nu gemakkelijk los.

- Verwijder het vel, de steel en de zaadlijsten.

- Scheur de paprika's in stukken en pureer met de uitgeperste knoflook tot een gladde saus.

- Voeg -als de saus te dik is- een scheutje kookroom toe.

Avocadomousse:

- Halveer de avocado, ontdoe van de pit en pureer het vlucht vlees met de staafmixer.

- Roer de azijn en de mosterd door de mousse en voeg druppelsgewijs de olijfolie en de maiskiemolie toe tot de mousse de juiste dikte heeft.

- Breng op smaak met peper en zout.

- Doe over in een spuitflesje met een flinke opening.

Presentatie:

- Spuit in een zigzagpatroon de avocadomousse op een groot rond bord.

- Leg in het midden van het bord een bergje veldsla.

- Leg op de veldsla een quenelle van de brandade.

- Schik de gefrituurde mosselen eromheen.

- Maak af met de geroosterde paprikasaus en een sprietje bieslook.

**HOOFDGERECHT** Ribeye met crème van brie, geroosterde noten en witlof

---

## Ribeye met crème van brie, geroosterde noten en witlof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rib-eyes (livar) van ca 2 cm dik en 5 cm breed	2	
teentjes knoflook	2	
laurier laurierblaadjes	2	
takjes rozemarijn	2	
vacumeerzakken en vacumeermachine		
stronkjes mini witlof	10	
sinaasappelsap	1	dl
poedersuiker		
brie	100	g
kookroom	50	ml
krumige aardappelen (eigenheimer)	2	
takje selderij	1	
bloem	2	el
losgeklopt eiwit	1	
paneermeel		
arachideolie		
gemengde noten, ongezouten (walnoten, hazelnoten, pistache)	100	g

### Ribeye:

- Giet heet water in de sous-vide en breng de temperatuur naar 55° C.
- Kruid de ribeyes met peper en zout en doe ze met de geplet knoflookteentjes, de rozemarijn en laurierblaadjes in een vacumeerzak en vacumeer.
- Leg de zakken in de sous-vide bak en laat ze daarin tot vlak voor het uitserveren.
- Knip de zak open, verwijder de kruiden en bak de ribeye om en om op een gloeiend hete grillplaat.
- Trancheer in plakjes.

### Witlof

- Snijd de witlofstronkjes in vieren.
- Bak in een pan aan in een klontje roomboter en bestrooi met wat peper en zout.
- Blus af met de sinaasappelsap en dek af met bakpapier.
- Laat op een heel zacht vuurtje langzaam gaar worden.
- Leg ze vlak voor het uitserveren op een bakplaat, bestrooi met poedersuiker en zet kort onder de hete salamander.

### Crème van Brie

- Snijd de korstjes van de brie en roer met wat versgemalen zwarte peper tot een smeug geheel.
- Verwarm de brie in een pannetje en voeg scheutje voor scheutje de room toe tot er een mooie crème ontstaat.
- Doe over in een spuitzak.

### Aardappelballetjes

- Kook de aardappels gaar in de schil, pel de schil eraf en wrijf door een grove zeef.
- Hak de selderij fijn en meng door het aardappelmengsel. Breng op smaak met peper en zout.
- Laat afkoelen in de koeling.

- Draai er balletjes van zo groot als een knikker.
- Rol de balletjes door de bloem, het losgeklopte eiwit en daarna door de paneermeel.
- Frituur in ca 5 minuten goudgeel in een pannetje met arachideolie.

Presentatie:

- Hak de noten grof en rooster in een droge koekenpan.
- Schik midden op het bord 3 plakjes rib-eye.
- Schik de witlof eromheen.
- Garneer met de aardappelballetjes, toefjes brie en de geroosterde notenmelange.



## Hertensukade met schorseneren, uienmousse, frites en zuurkoolsabayon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
tenen knoflook	4	
bloem	3	el
five spices kruiden	1	el
hertensukade	800	g
roomboter	100	g
olijfolie	50	ml
potje wildfond	1	
flesje witbier	1	
laurierblaadjes	3	
granny smith	1	
lange satéstok	1	
schorseneren	1.5	kg
keukenhandschoenen		
boter	50	g
droge witte wijn	1	dl
uien	2	
pastinaak	200	g
groentebouillon (flacon)	2.5	dl
koksroom	2	el
grote vastkokende grote aardappelen (opperdoeser)	4	
takje rozemarijn	1	
zuurkoolsap	1	dl
eidooiers	2	

### Hertensukade

- Snipper de ui en pers de knoflook uit.
- Meng de bloem met de five spices kruiden.
- Snijd het vlees in stukken, bestrooi met peper en zout en wentel door de bloem.
- Verwarm de helft van de boter en de olie in de snelkookpan en bak de ui en de knoflook glazig.
- Voeg het vlees toe en bak rondom bruin.
- Voeg de fond, het bier en de laurier toe en breng rustig aan de kook.
- Sluit de pan en laat het geheel in ca 1 uur gaar stoven. Tijdens dit uur de pan om het kwartier schudden, dit ter vermindering van aankoeken.
- Haal het vlees uit de pan en houd warm.
- Zeef het braadvocht, laat inkoken tot de gewenste dikte en monteer met wat ijskoude roomboter.

### Appel

- Boen de appel goed schoon en verwijder het klokhuis.

- Snijd de appel op de snijmachine in flinterdunne plakjes.
- Leg de ringen op bakpapier in een niet geventileerde oven.
- Rijg de plakjes aan een lange satéstok en hang deze dwars over een ovenrek, zodat de plakjes door het rooster naar beneden hangen.
- Droog de appel crispy in een oven op 90° C. (dit duurt ca. 50 minuten)

#### Schorseneren

- Schrob de schorseneren onder stromend water schoon met handschoenen aan, schil ze en snijd in stukken van 3 cm.
- Laat de boter smelten in een pan, voeg de laurierblaadjes, peper en zout toe en blus af met de witte wijn en 2 dl water en voeg tenslotte de schorseneren toe.
- Smoor met een deksel op de pan in ca. 20 minuten beetgaar.

#### Uien-pastinaak mousse

- Snijd de uien fijn
- Schil de pastinaak met een dunschiller en snijd in blokjes.
- Fruit het geheel aan in wat olijfolie en bak gedurende 5 minuten op een halfhoog vuur onder voortdurend omscheppen.
- Doe de bouillon erbij en kook in 15 minuten gaar.
- Pureer met de staafmixer en laat op het vuur zoveel mogelijk vocht verdampen, blijf roeren!
- Haal van het vuur en roer de room erdoor.
- Breng op smaak met peper en weinig zout.

#### Friet

- Snijd de aardappelen in plakken van ca 1 cm en deze plakken in repen van 1 cm zodat er lange frieten ontstaan.
- Snijd de frieten op maat zodat je per persoon ca 4 frieten hebt van maximaal 5 cm.
- Verwarm de olie met de tak rozemarijn tot 90° C. in een ruime pan.
- Voeg de rauwe frieten toe aan de olie en konfijt deze in ca 60 minuten.
- Haal de friet uit de pan, laat uitlekken, dep met een stukje keukenpapier droog en laat helemaal afkoelen.
- Frituur ze vlak voor het uitserveren op 180° C. zodat ze goudbruin zijn.

#### Zuurkoolsabayon (maak deze op het laatste moment)

- Meng de eidooiers, het zuurkoolsap en de bouillon, verwarm au bain-marie en klop tot een luchtige sabayon.

#### Presentatie:

- Leg stukjes hertensukade en de frieten zigzaggend op een bord
- Snijd de schorseneren in schuine korte stukken en leg deze op dezelfde wijze op het bord.
- Spuit eromheen kleine toefjes van de uienmousse.
- Garneer met de gedroogde appel en besprenkel met de braadjus.
- Maak af met de zuurkoolsabayon.

**DESSERT** Pompoenijs met kardemom, panna cotta met rozemarijn en marsh mellows van pastis

---

## Pompoenijs met kardemom, panna cotta met rozemarijn en marsh mellows van pastis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen	150	g
peulen kardemom	4	
slagroom	2	dl
ahornsiroop	75	ml
eieren	3	
blaadjes gelatine	2	
limoen	1	
melk	1.5	dl
suiker	75	g
takje rozemarijn	1	
poedersuiker	150	g
pastis	1	dl
boter	100	g
bloem	100	g
eiwit (pak)	100	g
cacaopoeder	1	tl
kardemom	1	tl
bakje atsina cress	1	

### Pompoenijs

- Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- Stoof de pompoenblokjes in een beetje roomboter in 30 minuten gaar tot het zacht is.
- Pureer de pompoen.
- Verwarm de room, kardemom en de ahornsiroop. Het mengsel mag niet koken, maar door zachtjes te warmen trekt de kardemom erin. Haal de peulen eruit.
- Spatel de pompoenpuree door het roommengsel.
- Laat afkoelen tot 50° C.
- Splits de eieren (het eiwit bewaar je voor de marsh mellow) en roer de eidooiers door het pompoenmengsel.
- Doe over in de ijsmachine en draai tot ijs.

### Panna cotta

- Week de gelatine in koud water.
- Rasp de limoen, pers uit en zeef het sap.
- Kook de melk en de helft van de slagroom met de suiker, fijngehakte rozemarijn, limoenrasp, limoensap en een halve mespunt zout.
- Laat het geheel tot 2/3 inkoken.
- Haal van het vuur en los de gelatine erin op.
- Zet in een bak met koud water en laat verder afkoelen.
- Klop de rest van de slagroom lobbijg en spatel dit door het afgekoelde roommengsel voordat het gaat geleren.
- Doe de massa in een spuitzak, knoop dicht en snijd er een klein puntje vanaf.
- Maak 30 halve bolletjes in een siliconenvorm (als het nog vloeibaar is).

- Laat volledig afkoelen in de koeling.

Marsh mellow

- Week de gelatine in koud water.

- Kook de suiker in een pannetje op met de Pastis tot 121°C.

- Klop ondertussen de drie bewaarde eiwitten met de poedersuiker in een vetvrije kom in de Kitchen Aid met de garde stijf.

- Haal de suikeroplossing van het gas en roer de uitgeknepen gelatine erdoor.

- Voeg direct daarna de suikeroplossing toe aan het eiwit terwijl de machine draait. Doe dit in een dun straaltje.

- Laat het al kloppend afkoelen tot 50° C.

- Smeer een platte bak in met een beetje boter.

- Giet het mengsel in de bak en laat opstijven in de koeling.

- Snijd, zodra de massa is opgesteven, met een warm nat mes in blokjes.

Krokantje:

- Verwarm de oven op 160° C.

- Smelt de boter in een pannetje en meng dit met de bloem.

- Roer de suiker erdoor en tenslotte het eiwit.

- Verdeel het beslag over twee schaaltes en voeg aan één schaalte de kardemom en cacao poeder toe. Je hebt nu een donker en een licht beslag.

- Doe beide soorten beslag over in een spuitzak met een glad dun spuitmondje

- Bekleed een bakplaat met een siliconenmatje en spuit een smalle streep van ca. 20 cm van het donkere beslag.

- Spuit hier strak tegenaan een streep van het lichtere beslag

- Herhaal dit, zodat je 4 dubbele strepen hebt.

- Zet de bakplaat in de oven gedurende ongeveer 6 minuten.

- Neem een nog warme (en flexibele) reep van het beslag en draai deze om een aanzetstaal tot een spiraal. Doe dit met twee personen: 1 houdt het aanzetstaal vast en de ander draait het beslag er omheen.

- Werk snel, want de krokantjes op de bakplaat harden ondertussen ook uit. Je kunt beter 2 series van 5 maken dan 1 van 10.

- Laat even afkoelen en schuif vervolgens het spiraaltje los.

- Herhaal dit voor de overige krokantjes.

- Laat de krokantjes nog even nadrogen in een oven van 100° C., ze blijven dan beter krokant.

Presentatie:

- Schik per bord 3 kleine bolletjes pompoenijs.

- Schik daaromheen 3 kleine bolletjes van de panna cotta.

- Leg het krokantje er dwars overheen.

- Garneer met de blokjes marsh mellow en de cress.