

2017 december

CCN Bunnik · Winter

Gepocheerde oesters met mayonaise en mierikswortel

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------|-------------|---------|
| middelgrote oesters | 20 | |
| witte wijn | 0.5 | dl |
| eierdooiers | 2 | |
| witte-wijnazijn | 1 | tl |
| dijon mosterd | 2 | tl |
| zonnebloemolie | 2.5 | dl |
| citroensap | 2 | tl |
| waterkers | 250 | g |
| verse mierikswortel | 2 | el |
| bosje dragon | 1 | |
| grof zeezout | | |

Oesters

- Open de oesters:
- Houd de oesterschelp in de handpalm en gebruik een theedoek ter bescherming. Druk de punt van een oestermes in het puntige uiteinde van de oester en snijd met het blad van het mes langs de binnenkant van de bovenste schelp. Maak zo de spier die de twee helften samen houdt los. Til de bovenste schelp op en laat de oester in de onderste helft zitten.
- Maak de oester voorzichtig los van de bolvormige schelp en laat hem met het vocht in een kom glijden.
- Verwijder alle losse schelpdeeltjes, spoel de halve schelpen af onder de koude kraan en bewaar ze.
- Zeef het oestervocht en doe de oesters met het vocht in een grote pan, giet de wijn erbij en zet op een halfhoog vuur.
- Draai het vuur uit, zodra het vocht circa 80°C. is en laat de oesters 15 seconden pocheren.
- Haal de oesters eruit, laat het vocht afkoelen tot keukentemperatuur en bewaar de oesters daarna in het gezeefde pocheervocht.

Mayonaise

- Maak de mayonaise door de eierdooiers (op kamertemperatuur!), de mosterd en azijn in een kom te doen en voeg wat zout en witte peper toe.
- Leg een vochtige theedoek onder de kom, giet druppel voor druppel de olie erbij en roer goed met een garde.
- Wanneer de saus dikker wordt, kan de olie in een straaltje worden toegevoegd.
- Roer als voldoende olie is opgenomen de citroensap erdoor en controleer de smaak.
- Pluk de blaadjes van de waterkers en snijd ze in smalle reepjes.
- Roer de blaadjes door 100 gram van de mayonaise en breng eventueel op smaak met peper en zout.

Presentatie

- Rasp de mierikswortel.
- Verdeel de waterkersmayonaise over de 20 bolle schelpen.
- Laat de oesters uitlekken en leg ze een paar seconden op een theedoek om te drogen.
- Leg op elke schelp een oester en maal er wat peper over.
- Dek de oester af met een theelepel mayonaise, strooi er wat geraspte mierikswortel over en

leg op elke oester drie blaadjes dragon.

- Leg op een bord twee hoopjes grof zeezout en leg de schelpen voor de stevigheid hierop.

Salade van geroosterde eendenlever met biet, appel en venecress

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|-----------------------|-------------|---------|
| eendenlever | 600 | g |
| sjalotje | 1 | |
| witte wijnazijn | 0.2 | dl |
| balsamicoazijn | 0.1 | dl |
| honing | 1 | tl |
| eierdooier | 0.25 | g |
| grove mosterd | 1 | tl |
| zonnebloemolie | 1 | dl |
| jonagold appels | 2 | |
| rietsuiker | 100 | g |
| rode bieten | 2 | |
| gele bieten | 2 | |
| sneetjes briochebrood | 3 | |
| zeezout | | |
| bakjes vene cress | 2 | |
| maldonzout | | |

- Vries de eendenlever kort aan, snij er 10 plakken van en bewaar de eendenlever tot gebruik in de koeling.

Sjalottendressing

- Schil het sjalotje en hak grof.
- Hak alle ingrediënten behalve de mosterd en olie fijn in de blender.
- Voeg wat peper, zout en olie toe en draai opnieuw fijn, opdat er een fijne emulsie ontstaat.
- Draai daarna de mosterd erdoor.
- Bewaar op kamertemperatuur.

Gekaramelliseerde appel

- Schil de appels, boor ze uit en snij ze in plakken van 1 cm dikte.
- Klaar 2 eetlepels boter en bak de appel kort hierin.
- Voeg de rietsuiker toe en laat karamelliseren zonder te schudden.
- Voeg nog boter in blokjes toe (max. 100 gram), zodat er een mooie karamel ontstaat.
- Haal de plakken uit de pan en snijd ze in stukken.

Bietjes

- Kook één rode en één gele biet gaar in ruim water.
- Snijd de gekookte en afgekoelde biet in dikke plakken en steek hier kleine torentjes uit.
- Snijd op de snijmachine twee andere rauwe bieten in dunne plakken (stand 3) en steek deze uit.

Croutôns

- Leg de sneetjes briochebrood op een plank en snij er met een steker kleine rondjes uit.
- Klaar wat boter in een koekenpan en bak de rondjes à la minute.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zeezout

Salade

- Knip de blaadjes van de cress en doe deze in een kom.
- Voeg voorzichtig wat sjalottendressing toe tot alle blaadjes met de dressing zijn omhuld.

Presentatie

- Leg de blaadjes salade luchtig op een bord.
- Maak de plakken en torentjes biet aan met de sjalottendressing, zout en peper en dresseer ze in en om de salade.
- Brand de plakken eendenlever af met de gasbrander en strooi er wat Maldonzout over.
- Leg de plak op de salade en garneer het geheel met de croûtons en de stukjes appel.

Tarbot met knolselderij en rucolasaus

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|----------------------|-------------|---------|
| knolselderij | 1 | |
| bloem | 1 | kg |
| zout | 500 | g |
| satéprikker | | |
| kookroom | 2 | dl |
| rucola | 150 | g |
| witte balsamicoazijn | 3 | el |
| dijon mosterd | 1 | el |
| druivenpitolie | 2 | dl |
| tarbotfilet met huid | 600 | g |
| takjes tijm | 5 | |
| bakje rock chives | 1 | |

Knolselderij

- Maak de selderij aan de buitenzijde schoon.
- Meng de gezeefde bloem en het zout, kneed van dit mengsel en water een stevig deeg. Je hebt ongeveer 5 dl water nodig.
- Bedek de knolselderij rondom met dit deeg en bak hem in circa 60 tot 80 minuten gaar in een oven van 200° C.
- Controleer de gaarheid, aan de bovenkant, met een satéprikker.
- Breek de korst van de selderij, laat wat afkoelen en snij de knol in staven.

Knolselderijpuree

- Schil de knolselderij en snij hem in plakken en vervolgens in blokjes.
- Bak de blokjes in olie tot ze kleuren.
- Doe ze in een vacuumzak en laat het geheel in een pan kokend water in 45 min. garen.
- Bruin 50 gram boter in een pannetje.
- Kook de kookroom in tot de helft.
- Pureer de blokjes knolselderij met de bruine boter en de ingekookte room tot een gladde puree.
- Breng op smaak met peper en zout.

Rucolasaus

- Was de rucola en verwijder eventuele dikke steeltjes.
- Pureer de rucola, de azijn en de mosterd in de Magimix.
- Voeg langzaam de olie toe tot er een saus ontstaat, maar draai niet te lang.
- Zeef de saus en bewaar deze op ijs tot gebruik.

Tarbot

- Portioneer de tarbot in 10 stukken.
- Bak de vis op de huidzijde in de druivenpitolie met een klontje boter op een zeer zacht vuur.
- Bestrooi met de tijmblaadjes en bedruip de vis regelmatig, maar draai hem niet om.
- Laat de vis niet te gaar worden.

Presentatie

- Breng 2 eetlepels water aan de kook en klop er 50 gram boter door tot er een emulsie ontstaat.
- Warm de knolselderijstaven voorzichtig in deze beurre monté.

- Trek een streep van de warme knolselderijpuree over het bord.
- Verwijder de donkere huid van de tarbot en leg een stukje tarbot tussen twee knolselderijstaven.
- Napeer de saus er ruim omheen en garneer met wat Rock chives.

HOOFDGERECHT LOEMPIA VAN HAZENBOUT MET MARSHMALLOWS VAN RODE KOOL EN EEN
ESPUMA VAN SPECERIJEN

Loempia van hazenbout met marshmallows van rode kool en een espuma van specerijen

| Ingrediënt | Hoeveelheid | Eenheid |
|--------------------------------|-------------|---------|
| hazebouten, ontvliesd | 2 | |
| rode wijn | 5 | dl |
| wups, fijn | 200 | g |
| tenen knoflook | 2 | |
| takjes tijm | 3 | |
| mosterd | 1 | el |
| blaadjes laurier | 4 | |
| bloem | 50 | g |
| rozijnen | 50 | g |
| kastanjechampignons | 100 | g |
| suiker | 40 | g |
| ontbijtkoek | 80 | g |
| pure chocolade | 20 | g |
| dunne loempiavellen, diepvries | 10 | |
| frituurolie | | |
| rode kool, gesneden | 500 | g |
| blaadjes gelatine | 20 | |
| eiwit | 200 | g |
| witte wijnazijn | 1 | à 2 el |
| five-spices kruiden | 25 | g |
| kruidnagels | 5 | |
| laurierbladen | 4 | |
| zwarte peperkorrels | 10 | |
| kaneelstokjes | 2 | |
| gevogeltesfond (potje) | 3 | dl |
| kookroom | 1.5 | dl |
| eiwit (flacon) | 2 | dl |
| granny smith appels | 2 | |
| ijsblokjes | | |
| citroensap | | |
| arachideolie | | |
| bakje tahoon cress | 1 | |

Loempia's

Voor het maken van de loempia's wordt heel dun loempiadeeg gebruikt uit de vriezer. Om de velletjes van elkaar te halen moet het een beetje ontdooid zijn. Leg tijdens het ontdooien een natgemaakte doek over het deeg, anders droogt het uit. Het restant kan terug in de vriezer (laat dus niet alle velletjes ontdooien!)

- Leg de ontvliesde hazenbouten in een marinade van de rode wijn, de groenten en kruiden en laat ze een uur marinieren.
- Droog de bouten af en bak ze bruin in 100 gram boter.
- Haal de bouten uit de pan en voeg daarna de bloem toe, roer goed, blus af met de marinade en voeg de rozijnen, de plakjes champignons en de suiker toe.
- Doe de saus met het vlees over in de snelkookpan en voeg eventueel extra water toe. Het vlees moet bijna onder staan. Sluit de pan af en stook de hazenbout in ca 45 minuten gaar.
- Koel de snelkookpan af onder koud stromend water, haal de bouten uit het vocht en pluk het vlees van de bouten. Controleer goed op botjes en botsplinters.
- Zeef het kookvocht.
- Zet het vocht op met de stukjes ontbijtkoek om te binden en voeg -zodra de saus de gewenste dikte heeft bereikt- de chocolade erbij. Laat niet meer koken en zeef (indien nodig) de saus nog een keer.
- Meng een beetje van het kookvocht door het geplukte vlees zodat het wat smeüiger wordt.
- Leg een ontdooid loempiavel op het met bloem bestoven werkblad en snijd het met een pizzames/roller in 4 vierkanten. Leg een vierkant met de punt naar boven op het werkblad en leg in het midden een beetje van het geplukte vlees. Vouw de zijkanten naar binnen, de onderkant omhoog en rol verder op. Maak de bovenkant van het envelopje een beetje nat met water en plak dicht.
- Leg het pakketje op het volgende vierkant en herhaal de procedure. Dit tweede velletje dient ervoor dat de vulling er niet uitloopt tijdens het frituren.
- Maak twee loempiaatjes per persoon.
- Frituur de pakketjes gedurende 5 minuten in de frituurpan op 180° C. tot ze goudbruin zijn. Laat even uitlekken op een stukje keukenpapier.

Marshmallow van rode kool

- Kook de rode kool 10 minuten in 1 liter water.
- Pureer de rode kool en het kookvocht in de blender en zeef dit.
- Kook het rodekoolvocht in tot 5 dl. en voeg de geweekte gelatineblaadjes erbij.
- Zet de suiker op met iets water en kook dit tot 126° C.
- Doe het eiwit in de ontvette kom van de Kitchen Aid en voeg al kloppend druppelsgewijs het suikerwater bij het eiwit.
- Giet, als het eiwit lauwwarm is, langzaam het rodekoolvocht erbij. Let op: het mengsel zal verkleuren tot blauw-groen. Om weer een mooie roze/rode kleur te krijgen, roer je er vervolgens druppelsgewijs een beetje witte wijnazijn door, tot de gewenste kleur is bereikt. Doe dit voorzichtig en met mate, anders wordt het te zuur.
- Klop alles nog 2 minuten door en giet het uit in een ovenschaal.
- Laat afkoelen in de vriezer en steek er kleine cilindertjes uit (doorsnede 2 cm).

Espuma van specerijen

- Rooster de kruiden licht in een droge koekenpan en blus ze af met de gevogeltesfond.
- Breng alles aan de kook, laat daarna afkoelen en minstens 1 uur intrekken.
- Zeef de fond, breng opnieuw aan de kook en voeg de room en het eiwit toe. Kook kort.
- Giet het vocht via een zeef in een siphon en sluit af met 2 luchtpatronen.
- Hou de siphon (liggend) warm in de bordenwarmer.

Appelbolletjes

- Schil de appel en boor er met een zo klein mogelijk parisienne-boortje zo veel mogelijk appelbolletjes uit.
- Bewaar de appelbolletjes in een bakje met ijswater en een scheutje citroensap. Zo blijven ze mooi van kleur.

Presentatie

- Schep een flinke lepel van de saus op het bord en veeg dit met de achterkant van een lepel met een ronde boog naar links.
- Bak de loempia's 5 minuten in hete frituurolie van 170° C.
- Schik twee loempia's tegen elkaar op het bord.
- Zet er blokjes marshmallows omheen (3 per bord).
- Schud de siphon goed voor gebruik en spuit het schuim in toefjes op het bord.
- Garneer met de appelbolletjes en de blaadjes cress.

HOOFDGERECHT REEBOKNOOTJES IN AMANDELKORST MET FRUITBIERSAUS, CANTHARELLEN EN
EEN TOFFEE VAN POMPOEN

Reeboknootjes in amandelkorst met fruitbiersaus, cantharellen en een toffee van pompoen

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|------------------------------------|-------------|---------|
| reerugfilet | 800 | g |
| geschaafde amandelen | 150 | g |
| eieren | 2 | |
| botten en afsnijdsels van wild | 1.5 | kilo |
| maïsolie | | |
| klein blikje tomatenpuree | 1 | |
| rode wijn | 1 | dl |
| grove wups | 500 | g |
| kruidnagels | 3 | |
| bl laurier | 2 | |
| takjes tijm | 4 | |
| zout | 2 | tl |
| witte peperkorrels | 1 | tl |
| jeneverbessen | 4 | |
| zwarte peperkorrels | 10 | |
| sinaasappels | 2 | |
| bosbessenjam | 2 | el |
| rode wijnazijn | 4 | el |
| kaneelstokje | 1 | |
| flesjes fruitbier (liefmans 250cc) | 2 | |
| kookroom | 1 | dl |
| pure chocolade | 10 | g |
| granny smith | 5 | |
| bloem | 200 | g |
| stronkjes witlof | 5 | |
| arachideolie | | |
| cantharellen, kleine | 250 | g |
| flespompoen | 1 | |
| olijfolie | | |
| rietsuiker | 75 | g |

- Portioneer de reerugfilet in 20 vierkantjes van 40 gram.
- Pulseer de amandelen in de Magimix grof.
- Klop de eieren los en haal de reeboknootjes eerst door het eimengsel en daarna door de stukjes amandel.
- Bewaar ze afgedekt.

Wildfond

- Doe de botten in een braadslede en laat ze onder toevoeging van wat maïsolie rondom bruin braden in een voorverwarmde oven van 200° C.

- Keer de botten af en toe om en schep ze na 25 minuten over in de snelkookpan.
- Zet de braadslede op rustig vuur.
- Voeg de tomatenpuree en de rode wijn toe en roer de aanbaksels goed los en voeg bij de botten.
- Voeg de groenten, de kruiden en 1,5 liter water toe.
- Breng het geheel aan de kook en schuim af.
- Sluit de pan en laat de bouillon 45 minuten stomen.
- Laat de pan afkoelen onder de kraan.
- Zeef de bouillon door een vochtige neteldoek.
- Kook het vocht in tot 6 dl wildfond.

Wildsaus van fruitbier

- Plet de peperkorrels en trek zestes van de sinaasappels.
- Voeg beide toe aan de 6 dl wildfond samen met de bosbessenjam, de azijn en het kaneelstokje en breng het aan de kook.
- Kook gedeeltelijk in en voeg dan het fruitbier toe.
- Kook dit in tot de gewenste dikte en zeef.
- Doe de saus terug in een pan, verwarm en voeg de room toe.
- Kook weer in tot sausdikte en roer er vlak voor het uitserveren de chocolade door.

Millefeuille

- Schil de appels en verwijder het klokhuis met een appelboor.
- Snij de appels op de snijmachine tot dunne schijfjes.
- Rol de mooiste 30 schijfjes door de bloem en frituur ze op 170°C.
- Snij de rest van de appels tot dunne staafjes.
- Maak de witlof schoon en snij de bladeren in fijne reepjes, even lang als de appelstaafjes.
- Bak de witlofreepjes kort voor het uitserveren in wat boter en voeg daarna de appelstaafjes toe.

Cantharellen

- Borstel de paddenstoelen schoon en bak ze vlak voor het uitserveren in wat boter.

Toffee van pompoen

- Schil de pompoen, verwijder zaden en draden.
- Snijd het vruchtvlees in stukken en gaar de pompoen 15 min. in kokend water.
- Draai de stukken pompoen zo fijn mogelijk in keukenmachine of blender.
- Verwarm 2 el olijfolie en voeg de pompoenmassa, de suiker en een tl zout toe.
- Laat op een heel laag vuur onder regelmatig roeren langzaam indampen en karamelliseren.
- Wrijf uiteindelijk door een zeef en doe over in een rode spuitzak met een gekarteld spuitmondje.

Presentatie

- Bak de reeboknootjes in ruim boter kort op hoog vuur.
- Leg twee nootjes op een warm bord, nappeer de saus er omheen en leg er wat cantharellen bij.
- Maak een torentje van drie schijfjes appel met twee laagjes witlof-appel-mix ertussen.
- Spuit een toffee van de pompoenmousse.

DESSERT LIMOEN SINAASAPPELCREMEUX, VOSSENBESSENCOMPÔTE EN
DENNENNAALDENHONING MOUSSE

Limoen sinaasappelcremeux, vossenbessencompôte en dennennaaldenhoning mousse

| Ingredient | Hoeveelheid | Eenheid |
|---------------------------------|-------------|---------|
| limoensap | 100 | g |
| sinaasappelsap | 100 | g |
| suiker | 150 | g |
| eieren | 150 | g |
| eierdooier | 75 | g |
| gelatine | 4 | blok |
| boter (op kamertemperatuur) | 100 | g |
| vossenbessen | 350 | g |
| kaneelstokje | 1 | |
| yuzusap | 2 | el |
| amandelspijs | 200 | g |
| ei | 1 | |
| eiwit | 125 | g |
| chocolade (puur) | 40 | g |
| boter | 40 | g |
| cacaopoeder | 20 | g |
| bloem | 30 | g |
| pecannoten | 20 | g |
| kerstvormpjes | | |
| slagroom | 1.5 | dl |
| dennennaaldenhoning | 175 | g |
| witte chocolade | 250 | g |
| goudflinters (eetbaar) | 2 | g |
| bakje atsina cress (anijssmaak) | 1 | |

Limoen sinaasappelcremeux

- Kook de sappen met 75 gram suiker, opdat de suiker wordt opgenomen.
- Klop in een kom de andere 75 gram suiker met de eieren en de eierdooiers los.
- Meng dit bij de warme suikerstroop en gaar tot 82°C.
- Voeg van het vuur af de geweekte blaadjes gelatine toe, monteer met de boter en roer alles glad.
- Koel terug naar kamertemperatuur, giet het mengsel in siliconenmallen naar keuze en zet koud weg.

Vossenbessencompôte en -saus

- Doe alle ingrediënten in een pan, breng langzaam aan de kook met 2 dl water en laat ca. 15 minuten zachtjes koken.
- Laat afkoelen, afgedekt met plasticfolie om velvorming te voorkomen.
- Plaats de afgekoelde massa in een bolzeef en laat uitlekken.
- Verdeel de massa die in de zeef achterblijft over kleine siliconenmalletjes en vries dit in.
- Gebruik het uitgezeefde vocht als vossenbessensaus.

Chocolade sacherbiscuit

- Klop de spijs, eierdooier en ei op. Zorg dat de spijs niet blijft klonteren.
- Klop in een vetvrij bekken het eiwit met de suiker bijna stijf.
- Smelt de chocolade en voeg wanneer de chocolade 50° C. is de boter toe.
- Meng het bijna stijf geklopte eiwit met de eimassa.
- Meng er ook het chocolade-botermengsel door.
- Zeef de bloem en de cacaopoeder en spatel dit door de massa.
- Leg bakpapier in ovenplaten en strijk de massa erover uit.
- Strooi fijngemalen pecannoten erover en bak af in de oven op 220° C.
- Droog de biscuit na op 135° C. in ongeveer 15 minuten.
- Snij het biscuit in gewenste vormen (Kerstster / dennenboom) en vermaal enkele restanten tot crumble.

Dennennaaldenhoning mousse

- Kook de slagroom samen met de honing.
- Voeg de eierdooier toe en laat garen tot 82° C.
- Voeg de chocolade toe en roer tot een egale massa.
- Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe en laat de crème afkoelen tot 35° C.
- Klop de slagroom lobbij en voeg de crème toe aan de slagroom.
- Giet direct in siliconenmallen naar keuze en vries in.

Presentatie

- Haal op tijd de diverse vormen uit de mallen en zorg dat ze zijn ontdooid.
- Maak het bord op naar wens en nappeer met de saus.
- Strooi enkele goudflinters over het bord en garneer met wat blaadjes cress en een weinig crumble.