

# 2018 januari

CCN Bunnik · Winter

---

## Beignet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1,5	dl
boter	120	g
bloem	200	g
eieren	6	
oude beemster (geraspt)	200	g
bieslook	15	sprietjes

Breng 1,5 dl water met de melk, boter en een snufje zout in een kleine pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Zet de pan terug op een laag vuur en blijf roeren tot de lepel niet meer aan het deeg kleeft en een bal ontstaat die loskomt van de bodem. Gaar het deeg nog 1 min door. Neem de pan van het vuur en klop met een mixer één voor één de eieren erdoor. Klop dit soezendeeg nog 5 minuten. Meng er de geraspte kaas en de fijngesneden bieslook door.

## Tomatensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	200	g
olijfolie	3	el
rookoventje (ook voor 2e gerecht nodig)		
houtmot		

Plisseer (ontvel)de tomaat. Snijd de tomaten in stukjes en leg ze in de rookoven. Rook de tomaten in 20 minuten gaar boven het houtmot. Pureer ze met de olijfolie met een staafmixer. Zeef de saus en breng hem op smaak met peper en zout.

## Rucola-venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	75	g
venkelknollen	2	
ijsklontjes		

Snijd de venkel in de lengte doormidden. Snijd de venkel met behulp van een mandoline zeer fijn en bewaar de plakken op ijswater tot gebruik.

## Kruidendressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	0,5	bosje
dille	0,5	bosje
peterselie	0,5	bosje
bieslook	0,5	bosje
(witte) balsamico	75	ml
olijfolie	75	ml
zonnebloemolie	75	ml
honing	1	tl

Pureer de kruiden en de balsamico zijn zeer fijn met de staafmixer. Voeg de olijfolie en de zonnebloemolie in een dun straaltje toe totdat je een gladde dressing hebt. Breng op smaak met de honing en peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		
frituurpan (geef door naar hoofdgerecht)		

Verhit de olie tot 170° C. Maak met een kleine ijslepeltang balletjes van het soezendeeg en laat deze in de olie in 3 min. goudbruin en gaar worden. Vermeng de rucola en de venkel met de kruidendressing. Verdeel de sla over de borden. Leg op elk bord 3 kaasbeignets en een lepeltje met de tomatensaus.

### Sinaasappel-worteltartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterpeen	200	g
suiker	200	g
roomboter	20	g
perssinaasappels	2	
citroenen	2	
agar agar	3	g

Schil de winterpeen, snijd in grove brunoise en stoom gaar. Haal de schil van de sinaasappels en kook deze samen met het sap met 100 gram suiker iets in. Kook de schil van de citroen met iets water en de andere 100 gram suiker iets in. Breng het sinaasappel- en citroenvocht samen met de agar agar aan de kook voor 2 minuten. Pureer de helft van de gare wortel met de sinaasappel en het citroenvocht, blender de andere helft kort tot kleine brokjes. Meng en breng op smaak. Monteer op het laatst de boter erdoor en roer er het klein gesneden vruchtvlees van de citroen door (eerst van 1 citroen, proeven, eventueel 2e citroen).

### Yuzucrème

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzusap	100	g
maisolie	140	g
poedersuiker	20	g
water	35	g
xantana	2	g
sechuanpeper gemalen		
unique binder	4	g

Weeg het yuzusap af. Weeg daarna heel secuur de overige ingrediënten af. Meng alles voorzichtig met een staafmixer mengen tot de gewenste dikte. Doe over in een spuitflesje of kleine spuitzak.

## Gerookte coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
hennepzaad	20	g
gerookte olijfolie (savorette hanos)	50	g
rookoventje (ook nodig bij 1e gerecht)		
houtmot		

Maak de rookoven klaar en laat flink roken. Rooster het hennepzaad en laat afkoelen. Bestrooi de coquilles licht met peper. Plaats de coquilles in de rookoven en laat 1 minuut op hoog vermogen staan. Schakel de oven uit. Laat de coquilles 4 minuten in de rook staan en haal ze er daarna uit. Smeer de coquilles licht in met rookolie en zet dan de coquilles even in een oven van 90° C. om iets rosé te laten worden. Brand af met de crème brûlée-brander.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fleur de sel		
apple blossom	0,5	bakje

Strooi hennepzaad in het midden, alsof het een aarden bedje is. Maak een ringetje van de sinaasappel/wortel tartaar. Snijd de coquilles horizontaal doormidden en plaats ze met de binnenzijde naar boven op de tartaar. Bestrooi met Fleur de sel. Leg een toefje yuzucrème op de coquille en daar omheen. Garneer met een takje apple blossom.

## Parmaham

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
parmaham	10	plakjes

Leg de plakjes Parmaham op een bakplaat bekleed met bakpapier. Dek af met bakpapier en zet er een passende bakplaat op. Bak de ham in 30 minuten krokant in een oven van 200° C.

## Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kipvleugels	500	g
wups, grof	250	g

Bak de kipvleugels 30 min in een oven van 200° C. Zet de wups en de kipvleugels op in een snelkookpan met 1,5 liter water. Sluit de pan en laat deze op druk komen en laat de bouillon 45 min. stomen. Koel de pan af onder koud water, zeef de soep en breng deze op smaak met zout en peper.

## Lamszwezerik

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
lamszwezerik	250	g

Breng de zwezerik in de kippenbouillon aan de kook en laat een paar minuten rustig koken. Haal de zwezerik uit de bouillon en laat afkoelen. Verwijder de vliezen en snijd de zwezerik in kleine stukjes. Gebruik de bouillon voor de soep.

## Peer-pastinaaksoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	grote
boter	2	el
pastinaak	500	g
handpeer	500	g
kerriepoeder	2	tl
oude balsamicoazijn	1	tl

Snipper de ui. Snijd de pastinaak en de peer in stukjes. Fruit de ui in de boter en voeg de pastinaak, de peer en de kerrie toe en bak dit even mee. Schenk de bouillon van de lamszwezerik en 1 liter kippenbouillon in de pan. Breng aan de kook en laat 30 min zachtjes doorkoken. Pureer het geheel glad met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
handpeer	1	
volle kwark	250	g
balsamicoazijn		

Snijd de peer in kleine blokjes. Verdeel de zwezerikstukjes over de borden en schenk er de soep op. Serveer hier 1 lepel kwark, wat stukjes peer en een paar druppels balsamico in. Leg de krokante ham op de rand van het bord.

**VISGERECHT** Heilbot met tijgernaal, garnalensaus, aardappespuma, basilicumolie en kaaskletskop

---

## Heilbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
heilbothaasjes a 60 g	10	

Verhit vlaak voor uitserveren olie in een pan en bak de heilbot aan elke kant ca. 3 à 4 min. Breng op smaak met zout en peper. Neem de vis uit de pan en houd warm. Gebruik de pan met bakvet voor de garnalen.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tijgernaal (middelmaat)	10	

Pel de garnalen en bewaar de schalen en pantsers. Verwijder het darmkanaal en dep de garnalen droog. Bak voor het uitserveren de garnalen ca.3 min in het bakvet van de heilbot en breng op smaak met zout en peper.

## Visfond

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	3	el
visgraten	1	kilo
wups (fijn)	250	g
laurierblaadjes	2	
peperkorrels	5	
kruidnagels	2	
witte wijn	1	dl

Verhit een pan, voeg de olie toe en zet hierin de graten aan. Voeg de wups, de laurier, de gekneusde peperkorrels en de kruidnagels toe en blus af met de witte wijn. Schenk er 1 liter water bij en laat dit 30 minuten trekken (niet koken). Zeef de soep door een doek en kook in tot 3 dl fond.

## Garnalensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	6	stengels
sjalotten	2	
boter	5	el
witte wijn	1	dl
visfond	3	dl
kookroom	1	dl
noilly prat	30	ml

Maak de bleekselderij schoon en snijd in blokjes. Pel en snipper de sjalotten. Verhit 2 el boter en een flinke scheut olijfolie in een pan en rooster de garnalenschalen en -kopjes al roerend ca. 3 min. Voeg de bleekselderij en de sjalotten toe en bak ca. 3 minuten. Giet de wijn, de visfond en de kookroom erbij, breng aan de kook en laat ca. 5 min koken op laag vuur. Zeef de saus. Breng de saus op smaak met zout, peper en Noilly Prat.

## Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
olijfolie	1,5	dl

Blancheer de basilicum en laat uitlekken. Verwarm 1,5 dl olijfolie en voeg de basilicum toe. Laat intrekken en afkoelen. Zeef de basilicumolie.

## Espuma van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	250	g
knoflook	1	teentje
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
kookroom	1,25	dl
olijfolie	0,5	dl
patronen	2	

Schil en was de aardappels. Snijd de gewassen aardappels in blokjes. Kook de aardappel beetgaar in gezouten water met de knoflook, de tijm en de rozemarijn. Doe de aardappels met 1 dl kookvocht, de room en de olijfolie in een blender. Breng op smaak met zout. Zeef het mengsel en giet in de shifon. Voeg 2 patronen toe en schud flink voor het uitserveren.

## Gruyèrekletskep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gruyère (geraspt)	125	g

Maak van de Gruyère 10 cirkeltjes van 5 cm doorsnee op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak ze in ongeveer 10 min goudbruin in een oven van 180° C. Laat ze afkoelen op een rooster.

## Presentatie

Spruit een toef van de aardappel-espuma iets uit het midden van het bord. Leg de heilbotfilet er tegenaan. Leg de garnaal hierop. Nappeer er wat van de garnalensaus tegenaan. Druppel wat basilicumolie rondom het geheel en plaats het kletskepje tegen het gerecht.

**HOOFDGERECHT** Gevulde lamsschouder met knolselderij-tijm remoulade en gesmoorde pompoen met rozemarijn

---

## Lamsschouder

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsschouder	150	g
vers varkensborstspek	100	g
sjalotten	2	
tijm	5	takjes
zwarte olijven	50	g
cognac	0,5	dl
lamsschouder (ontbeend)	1	kg
rozemarijn	5	takjes
keukentouw		

Maal het kalfsvlees en de spek fijn in de Magimix, door enkele keren op pulse te drukken. Pel en snipper de sjalotjes en meng deze met de tijm, gehakte olijven en cognac door het gehakt (het mengsel niet te fijn hakken). Voeg peper en zout toe. Vul de lamsschouder met het gehakt: vouw de lamsschouder open en verdeel het gehakt over hele oppervlak en leg de takjes tijm en rozemarijn in het midden. Rol het vlees op, bind op met keukentouw en bestrijk het met olie. Bestrooi met zout en peper en braad de gevulde schouder in een op 180° C voorverwarmde oven tot een kerntemperatuur van 55° C.

## Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	1	
zonnebloemolie	2	dl
witte wijnazijn	2	el
dijon mosterd	1	el
citroen	1	

Maak eerst mayonaise door de eidooiers, de zonnebloemolie, de witte wijnazijn, de Dijon mosterd en een snufje zout in een staafbeker met een staafmixer rustig omhoog te trekken. Gebruik hiervoor de Bamix met de gaatjes schijf. Zorg dat een homogene massa ontstaat.

## Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	6	el
dijonmosterd	0,5	el
witte wijnazijn	0,5	el
citroen	1	

Maak vervolgens een saus door de olijfolie, de Dijonmosterd, de witte wijnazijn, sap van 1 citroen (gezeefd) en een snuf zout in een kom te kloppen.

## Remoulade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	6	el
peterselie	0,5	bosje
augurken (middelgroot)	10	
tijm	2	takjes
selderijknol	1	

Spoel de kappertjes goed af en laat uitlekken. Hak de augurken en de peterselie fijn. Rits de blaadjes van de takjes tijm. Was en schil de knolselderij. Snijd de selderijknol in dunne (!) juliennereepjes. Doe de juliennereepjes in een kom, voeg de saus toe en meng goed door elkaar. Roer dit mengsel door de mayonaise en voeg de kappertjes, gehakte augurken, de tijmblaadjes en peterselie toe. Schep goed door en zet afgedekt koel weg.

## Gesmoorde pompoen met rozemarijn

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen (à 1kg)	1	
rozemarijn	1	takje
knoflook	5	tenen
witte wijn	1	dl
laurier	3	blaadjes
selderijblad	3	takjes
olijfolie (extra vergine)		
kookroom		

Was de pompoen en schil hem niet. Snijd de pompoen in dunne plakjes van ca. 0,5 cm. Rits de naaldjes van 1 takje rozemarijn en snijd deze zeer fijn. Verhit 4 eetlepels olijfolie in een pan op matig vuur, voeg de knoflooktenen en de pompoen toe en verwarm al roerend totdat de knoflook licht gebruind is. Verwijder de knoflook, voeg de witte wijn de laurier en de selderij toe, wacht tot de alcohol is verdampt en draai het vuur laag. Laat de pompoen pruttelen, totdat de schijfjes zacht zijn. Verwijder de laurier en de selderij. Blender de pompoen met een scheutje kookroom tot een zalfachtige puree. Voeg naar smaak zout en peper toe. Houd warm tot opdienen.

## Oliebolletje van knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij(400 g)	0,5	
bloem	120	g
bakpoeder	10	g
heel ei	50	g
arachideolie		
frituurpan( van 1e gerecht)		

Was en schil de knolselderij en snijd in blokjes. Kook de knolselderij gaar en pureer deze. Neem 265 gram gepureerde knolselderij en meng samen met de bloem, het ei en de bakpoeder in een keukenmachine tot een beslag. Breng het beslag op smaak met zout en peper. Laat het beslag een uurtje rusten. Schep met een ijslepel kleine bolletjes. Laat de bolletjes in olie van 180° C. zakken en bak ze goudbruin en gaar.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	50	g

Snijd de rollade in mooie dunne plakken. Zeef het braadvocht en monteer met de in blokjes gesneden ijskoude boter. Serveer de remoulade en pompoen naast het vlees. Leg er een oliebolletje tegenaan. Nappeer de jus iets over en langs de rollade.

## Stoofperen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stoofperen (gieser wildeman)	10	
rode wijn (merlot)	7,5	dl
suiker	350	g
kaneelstokjes	2	

Schil de stoofperen, halveer ze en verwijder klokhuis. Doe de stoofperen met de rode wijn, de suiker en de kaneelstokjes in een pan. Breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de peertjes in 30 à 40 min op laag vuur rustig gaar worden. Bewaar het stoofvocht met de kaneelstokjes.

## Stoofperenbavarois

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
slagroom	3,5	dl
poedersuiker	60	g

Pureer de helft (!) van de stoofperen met zó veel van het stoofvocht dat een mooie coulis ontstaat. Week de gelatine in koud water, verwarm de coulis zacht en los de geweekte gelatine op in de warme perencoulis. Laat het geheel afkoelen tot het dikker begint te worden. Klop de slagroom met de poedersuiker lobbig. Spatel de geslagen room door de opstijvende perencoulis. Giet het mengsel in schaalpjes of taartvormpjes. Zet in de koelkast en laat opstijven (3 à 4 uur).

## Zoethout-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	3,5	dl
volle melk	1,5	dl
zoethoutpoeder	25	g
eidooiers	4	
suiker	150	g

Breng de slagroom met de melk aan de kook. Roer er het zoethoutpoeder doorheen. Meng ondertussen de eidooiers met de suiker en een snufje zout tot een luchtig mengsel ontstaat. Maak familie: meng al kloppend wat van het roommengsel toe aan het eischuim. Voeg daarna het eischuim bij het roommengsel onder voortdurend roeren. Laat het mengsel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine. Leg op een voorgekoelde stalen tray 10 bolletjes van het ijs en bewaar in de vriezer.

## Kruim van peperkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peperkoek	4	plakken

Snijd de peperkoek in kleine stukjes en verkruimel deze op een bakplaat bekleed met een vel bakpapier. Verwarm de oven op 140° C. Droog de peperkoek in ongeveer 20 min tot krokant.

## Kaneelsiroop

Kook het overgebleven stoofvocht van de peertjes in tot een mooie dikke siroop overblijft. Verwijder de kaneelstokjes en laat afkoelen.

## Presentatie

Dompel de vormpjes kort in heet water en stort de bavarois op bordjes. Snijd de resterende halve peertjes in dunne plakjes, maar niet helemaal door, zodat er een waaiertje ontstaat. Serveer de bavarois met een eetlepel kaneelsiroop en de peerwaaier. Leg er een bolletje ijs naast. Strooi er wat kruim van peperkoek over.