

# 2018 februari

CCN Bunnik · Winter

---

## Zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalmfilet, zonder vel	400	g
suiker	10	g
zout	5	g
sinaasappel	0,5	
citroen	0,5	
rookmot	1	el

Verwijder zorgvuldig alle graatjes uit de zalmfilet, bestrooi de zalmfilet eerst met suiker en daarna met zout en zorg dat de korrels echt goed verdeeld zijn. Rasp de sinaasappel en de citroen en verdeel dit over de zalm. Laat dit even intrekken terwijl je de blini's maakt. Leg de zalm op een rekje in de rookoven, verdeel de rookmot in de oven en zet de oven aan. Zet de oven uit na 5 min. en laat de zalm ca. 15 min buiten roken.

## Blini's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (kruimig)	400	g
boter	30	g
bloem	20	g
eierdooiers	3	
crème fraiche	40	g
eiwitten	3	

Kook de aardappels in de schil gaar, laat een paar minuten staan en pel de schil eraf. Prak de aardappels fijn en "werk" ze door een zeef. Roer de nog warme aardappel met de 30 gram boter smeug en meng daarna met de gezeefde bloem. Spatel daarna de eidooier door de puree en daarna de crème fraiche en breng op smaak met zout en peper. Klop het eiwit stijf, spatel door de puree, en vul hier een rode spuitzak mee. Verwarm de koekenpan goed voor en clarificeer 100 g boter. Spuit met een rode spuitzak tien rondjes beslag van ø 6 cm en bak die heel rustig in geclarifieerde boter om en om gaar. Doordat er ei in dit recept zit verwerkt, kunnen de blini's snel aanbakken. Een laag vuur en geen haast is het credo! Herhaal dit nog een keer, zodat er 20 blini's zijn.

## Mierikswortelmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eierdooiers	2	
dijon mosterd	15	g
witte wijnazijn	30	cc
zonnebloemolie	2	dl
mierikswortelpuree	25	g

Vul een maatbeker met de eidooiers, mosterd, azijn en olie, in die volgorde, dus in laagjes! Zet de staafmixer onder in de beker en draai op de hoogste stand. Als de massa egaal van kleur begint te worden haal dan de staafmixer langzaam naar boven. Breng de mayonaise op smaak met zout en peper en verdun evt. met een beetje water als het te dik is. Meng de mierikswortelpuree er doorheen.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stengels bieslook	10	

Snijd de gerookte zalm haaks op de draad in lange rechte plakken. Hak de bieslook fijn. Serveer per bord met 2 warme blini's en een streep mierikswortelmayonaise. Strooi er wat bieslook over.

## Kippenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip	0,5	
wups, grof	600	g
takjes tijm	4	
laurierblaadjes	2	
gekneusde peperkorrels	1	el

Hak de soepkip in stukken. Zet de wups aan in een soeppan en laat een paar minuten doorbakken. Voeg de kruiden, de geplette peperkorrels en de kip toe en meng door elkaar. Blus af met ca 1,5 liter water, en laat met de deksel op de pan een uurtje zachtjes koken. Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek. Laat inkoken tot 0,9 liter en breng op smaak met peper en zout. Houd op laag vuur warm. Geef 3 dl van de bouillon door aan de makers van het hoofdgerecht.

## Risotto

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
saffraan	2	g
witte wijn	1	dl
oesterzwammen	250	g
citroensap	1	el
boter	40	g
ui	1	
risottorijst	200	g
geraspte parmezaanse kaas	50	g
groene asperges	10	

Voeg de saffraan toe aan de witte wijn en laat deze even marineren. Borstel de paddenstoelen schoon, scheur ze in grove stukken en bedruppel ze met citroensap. Neem een ruime kookpan en bak daarin de paddenstoelen in de helft van de boter. Breng op smaak met zout en peper. Haal de paddenstoelen uit de pan wanneer ze goudbruin zijn en zet apart. Pel en snipper de ui. Doe de ui in dezelfde pan als de paddenstoelen en bak ze glazig. Voeg vervolgens de rijst toe en bak deze even aan. Verwarm ondertussen de 6 dl kippenbouillon. Blus de rijst af met de witte wijn met saffraan. Zet het vuur zacht en voeg een deel van de bouillon toe. Roer door en wacht tot de rijst de bouillon heeft geabsorbeerd. Herhaal dit totdat alle bouillon gebruikt is; in totaal duurt dit ca. 20 minuten. Maak de risotto af met de rest van de boter en de Parmezaanse kaas. Breng de risotto op smaak met zout en peper. Roer op het laatst de paddenstoelen door de risotto. Was de asperges, snijd 2 cm van de onderkant af en halveer ze in de lengte. Laat een koekenpan heet worden met een beetje olie en bak de asperges beetgaar.

## Kabeljauwfilet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwfilet met vel	600	g
boter	60	g

Verwarm een koekenpan met wat olie en bak de kabeljauw krokant op de huid. Haal de pan van het vuur als de kabeljauw bijna gegaard is. Voeg de boter toe en draai de kabeljauw om in de pan en laat 1 minuut doorgaren. Leg de kabeljauwfilets op een met bakpapier beklede bakplaat en breng ze op smaak met zout en peper.

## Presentatie

Verwarm -indien nodig- de kabeljauw en de asperges even in de oven op 180° C. en verwarm de risotto in de pan. Verdeel de kabeljauw in tien porties. Schep de risotto in het midden van het bord, leg daarop een stuk van de kabeljauwfilet en leg als laatste de asperges op de kabeljauw.

## Visfumet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koppen en graten van vis (plus de resten van de gefileerde tongen)	1	kg
stengels bleekselderij	3	
ui	1	
citroen	0,5	
takjes tijm	2	
blaadjes laurier	2	
zwarte peperkorrels	1	tl
steranijs	1	
witte wijn	2	dl

Pel de ui, spoel de selderstengels en snij beide in grove stukken. Doe ze met de graten en koppen van de vis in een pan. Voeg laurierblad en takjes tijm toe. Kneus de peperbollen en doe ze met steranijs in de pan. Knijp het citroensap erbij en doe ook de uitgeknepen vrucht erbij. Blus af met de witte wijn. Schenk er 2 liter koud water bij en verhit de visfumet op een zacht vuur. Laat de visbouillon een twintigtal minuten op zacht vuur trekken.

## Soep met sliptong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sliptongen	5	
uien	2	
preien	3	
takjes tijm	2	
blaadjes laurier	2	
koksroom	2	dl
zeekraal	100	g
rivierkreeftenstaartjes (gepeld)	250	g

Fileer de tongen en doe de graten bij de visfumet. Kruid de tongfilets met peper en een beetje zout. Maak een dunne insnijding in het midden van elke filet. Pel de uien en snij ze in grove stukken. Spoel de preien onder stromend water schoon en snij ze in stukjes. Smelt een klontje boter in een pan op een matig vuur. Stoof de stukken ui glazig en voeg de prei toe. Roer en voeg verse tijm en blaadjes laurier toe. Zeef de verse visfumet. Schenk 2/3 ervan in een pan, breng de soep aan de kook op een zacht vuur en voeg de room toe. Verwijder de uitgekookte blaadjes laurier en de takjes tijm uit de ui en prei. Maal de romige vissoep met ui en prei glad en schenk ze door een zeef. Breng eventueel op smaak. Breng het resterende een/derde deel van de visfumet op een zacht vuur tot tegen het kookpunt. Roer een klontje koude boter door de hete visfumet. Doe de stukken sliptong en de rivierkreeftstaartjes erin, zet het deksel op de pan en gaar alles in enkele minuten. Spoel de zeekraal schoon en breek eventuele houderige stukjes af. Leg de zeekraal 1 minuut in kokend water, giet af in een vergiet en spoel af onder koud water.

## Presentatie

Vul hete diepe borden met een portie soep. Serveer in elk bord takjes zeekraal en staarten van rivierkreeft. Leg er een filet van sliptong in en serveer meteen.

## TUSSENGERECHT SPOOM VAN GRANNY SMITH MET SCHUIM VAN KARNEMELK

---

### Schuim van karnemelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
43 likeur	0,5	dl
poedersuiker	40	g
karnemelk	2,5	dl
volle melk	1,5	dl

Week de gelatine in koud water, verwarm de 43 likeur en los hierin de gelatine op. Vermeng de poedersuiker met de karnemelk en de volle melk. Voeg de 43 likeur met de opgeloste gelatine aan de melk toe. Vul een kidde (0,5 liter) met de vloeistof en plaats 2 patronen. Schudt de kidde en laat deze vervolgens 2 uur in de koelkast staan.

### Granité van Granny Smith

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
appels granny smith	4	
limoenen	4	
kristalsuiker	100	g
water	15	cl

Schil de appels en ontdoe ze van het klokhuis. Pers de limoenen en de stukjes appel uit. Voeg de suiker bij het water en breng aan de kook. Laat afkoelen. Meng het limoensap en het appelsap onder het suikerwater. Plaats het mengsel in een grote ondiepe gastronorbak in de diepvries en roer er om het halfuur door met een vork tot er een korrelige ijsmassa ontstaat.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fles prosecco, spumante	1	

Koel de flûtes. Vul de glazen eerst met bolletjes granité, giet er vervolgens Prosecco over en spuit als laatste de schuim van karnemelk er over.

## Wortelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zomerwortels	600	g
sjalotten	2	
komijn	0,5	tl

Kook de wortels gaar in de 3 dl kippenbouillon, die u heeft gekregen van de makers van het tweede gerecht. Giet af en bewaar wat kookvocht. Snijd de sjalotten en stoof deze tot glazig. Mix de wortels, sjalotten, komijn met wat olijfolie in de Magimix tot een gladde massa. Voeg, indien niet glad genoeg, een paar lepels kookvocht van de wortels toe.

## Tournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos (zijlende)	900	g
boter	100	g

Vul eerst de sous vide met heet water en verwarm tot 80°C. Bestrooi het vlees met peper en zout en klaar de boter. Bak het vlees aan in de geklaarde boter. Plaats de tournedos in de oven op 160°C tot een kerntemperatuur van 48° C. Laat onder aluminiumfolie gedurende 10 minuten rusten.

## Knoflookboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	125	g
bol gefermenteerde knoflook	0,5	

Klop de boter op kamertemperatuur wit luchtig. Voeg er de gepelde ½ knoflook bol bij en meng homogeen. Breng op smaak met peper en zout.

## Gekonfijte aardappelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
stuks rode krieltjes	30	
ganzenvet	3	el
takje rozemarijn	1	

Halveer de krieltjes en kook ze in 15 minuten net gaar. Bak de krieltjes daarna aan in ganzenvet. Voeg later tijdens het bakken de rozemarijn toe. Breng op smaak met een eetlepel olijfolie, peper en zout.

## Gekonfijte uitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes, kleine	20	
ganzenvet	3	el
vacumeerzak	1	

Halveer het uitje in de schil en trek deze vacuüm met het ganzenvet. Gaar deze in de sous vide op 80°C. gedurende 15 minuten. Bak ze aan in olijfolie en breng op smaak met peper en zout.

## Wortels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini regenboogwortelen	10	

Tourneer de bovenste helft van de worteltjes en gaar ze in wat water.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje accla cress	1	

Verwarm de wortelpuree zachtjes en veeg een toefje puree over het bord. Dresseer aan beide zijden de gekonfijte aardappel en uitjes. Maak twee kleine quenelles van de wortelpuree. Trancheer het vlees, leg in het midden op elk bord twee plakken schuin tegen elkaar. Leg wat knoflookboter op het vlees. Garneer het bord met de cress.

## Schuimbodems

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	2	
eiwitpoeder	10	g
poedersuiker	200	g
maïzena	30	g
hazelnoten	150	g
chocolade, puur	150	g

Leg bakpapier op een ovenplaat en teken drie cirkels met een doorsnee van 20 cm. op het bakpapier. Verwarm een oven voor op 120° C. Hak de hazelnoten fijn in de blender. Klop de eiwitten, het eiwitpoeder en 60 cc water met de helft van de suiker stijf. Voeg op het laatst de overige suiker en de maïzena toe. Spatel er de fijngehakte hazelnoten door. Schep het beslag in een groene spuitzak en bespuit hier de cirkels mee. Begin in het midden en draai zo naar de buitenste randen van de cirkel. Strijk glad en plaats ze in de oven. Laat dit ca anderhalf uur in de oven drogen. Zet de oven uit en laat ze met de open ovendeur nadrogen. Als de schijven volledig zijn gedroogd, smelt dan de chocolade au bain-marie en smeer de bovenzijde van elke schijf hiermee in.

## Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten, geroosterd	150	g
zonnebloemolie	2,5	el
eiwit	150	g
suiker	300	g
boter	450	g

Maal de hazelnoten in de blender heel fijn. Druppel er langzaam de olie bij, totdat er een smeelige hazelnootpasta ontstaat. Doe de eiwitten en de suiker in een kom, klop alles licht op en klop vervolgens au bain-marie op, totdat de suiker volledig is opgelost. Haal de kom weg boven het kokend water en klop op hoge snelheid tot er stevige pieken ontstaan. Voeg vervolgens de boter in kleine stukjes toe. Voeg tenslotte de hazelnootpasta toe en blijf kloppen, totdat er een luchtige crème ontstaat. Doe deze crème over in een groene spuitzak.

## Chocoladekrullen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade, puur	200	g

Smelt de chocolade au bain-marie langzaam op laag vuur. Haal de chocolade van het vuur vlak voordat het helemaal is gesmolten. Roer het goed. De chocolade zou nu glad moeten zijn. Laat het een beetje afkoelen. Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Giet de afgekoelde chocolade op het bakpapier, wees voorzichtig dat je het niet te snel doet. Spreid het goed uit met een spatel of de achterkant van een lepel. Til het bakpapier op en laat het een paar keer zachtjes op een vlakke ondergrond vallen om luchtballen te verwijderen. Laat de chocolade liggen tot het hard is geworden. Dit duurt ongeveer 20 minuten. Leg het afgekoelde vel op een stevige, niet gladde ondergrond. Neem het lemmet van een lang mes en zet het aan het begin van het chocoladevel. Schraap het mes voorzichtig van je af, waarbij je chocoladekrullen vormt met het lemmet. Schraap met het mes in verschillende hoeken om een assortiment aan verschillende krullen te maken.

## Taart opbouw

Plaats de eerste cirkel op het werkblad met de chocoladekant naar boven en spuit hierop de hazelnootcrème. Leg de volgende cirkel erop en spuit ook hierop de crème. Leg vervolgens de laatste cirkel erop, maar leg nu de chocoladekant naar beneden. Smeer de taart rondom in met de overgebleven crème.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnooten, geroosterd	100	g
slagroom	2	dl
zakje vanillesuiker	1	
hele hazelnooten	10	

Maal de 100 gram hazelnooten in de blender heel fijn. Breng deze aan op de zijkant van de taart. Klop de slagroom stijf met de vanillesuiker en spuit tien toefjes slagroom op de taart. Leg op elk toefje een hele hazelnoot. Garneer de taart met chocoladekrullen.