

2018 maart

CCN Bunnik · Lente

Tempura van seizoensgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kardemonpeulen	6	
limoenen	2	
verse groene chilipeper	1	
koriander	½	bosje
fijne kristalsuiker	1	el
zonnebloemolie	4	el
zout	½	tl
water	2	el
broccoli	1	struikje
bloemkool	1	kleine (of halve)
rode bietjes (gekookt)	2	
zoete aardappel	1	
winterwortel	1	
pastinaak	2	
maïzena	80	g
zelfrijzend bakmeel	80	g
spa rood	210	ml
maïsolie	2	tl
nigellazaad	1	el
chilivlokken	½	el
zonnebloemolie voor frituren	7	dl

Dipsaus: Breek de kardemonpeulen in een vijzel met een stamper open en doe de zaadjes in de kleine Magimix. Rasp zeste van de limoenen. Pers de limoenen uit en gebruik $\frac{3}{4}$ dl voor de saus. Voeg alle ingrediënten samen bij de kardemon, voeg 2 el water toe en maal alles fijn tot een gladde vloeibare saus. Tempura: Verdeel de broccoli en bloemkool in roosjes. Schil de bietjes en de zoete aardappel en snijd ze in 5mm dikke plakjes. Schil of schrap de wortel en pastinaak en snijd ze in repen. Bekleed een grote platte schaal met keukenpapier. Strooi wat maïzena op een andere schaal om de groenten door te wentelen. Doe de ingrediënten voor het beslag (bakmeel, maïzena, spa rood, maïsolie en zout) in een kom en klop tot een vloeibaar beslag. Voeg nigellazaad toe voor kleur en chilivlokken voor wat pit toe. Giet de olie in een middelgrote pan en zet hem op hoog vuur. Draai het vuur als de olie goed heet is, halfhoog. Frituur steeds 4-5 stukjes groenten tegelijk. Wentel elk stukje kort in de maïzena en schud het teveel eraf. Doop het in het beslag, til het eruit, schud kort en laat het in de olie zakken. Keer de stukjes bij het frituren, zodat ze gelijkmatig kleuren. Leg de groentes als ze klaar zijn op de schaal met keukenpapier en houd ze warm. Presentatie: Leg een schaaltje dipsaus op een bord en schik er de groentes omheen.

Pastinaakdumplings in groentenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortelen	3	
bleekselderij	5	stengels
ui	1	grote
selderijknol	½	
olijfolie	3	el
knoflook	7	tenen
tijm	5	takjes
bladpeterselie	1	bosje
zwarte peperkorrels	10	
laurierblaadjes	3	
gedroogde pruimen	8	
bloemige aardappel	200	g
pastinaak	200	g
boter	30	g
zelfrijzend bakmeel	60	g
griesmeel	50	g
ei	1	klein
krulpeterselie	2	takjes

Bouillon: Snijd de groenten fijn. Verhit de olijfolie in een grote pan. Voeg alle groenten en de knoflook toe en roerbak ze een paar minuten totdat ze lichtgekleurd zijn. Doe de kruiden, specerijen en de gedroogde pruimen erbij en overgiet alles met 1,5 l koud water. Laat de bouillon 1,5 uur trekken en schep zonodig het schuim eraf. Giet de bouillon door een fijne zeef in een schone pan. Proef en breng op smaak met zout en peper. Dumpling: Schil de aardappel, pastinaak en knoflook en kook alles gaar in royaal water met zout. Giet ze af. Maak de pan droog en doe de groenten er weer in. Voeg de boter toe en verhit alles op een halfhoog vuur tot de groenten droog zijn. Doe ze in de pureeknijper. Voeg bakmeel, griesmeel, het ei en peper en zout toe en roer alles stevig door elkaar. Zet de massa afgedekt met plasticfolie 60 min in de koelkast. Breng in een pan water met zout tot net aan de kook. Dompel een theelepel in het hete water en schep een portie van het aardappel/pastinaakmengsel in het water. Laat de dumpling als ze komen bovendrijven nog 30 sec pocheren en schep ze dan met een schuimspaan uit de pan. Presentatie: Schep de hete bouillon in een kombord. Leg de dumplings erin en garneer met wat fijngesneden peterselie. Dien de soep direct op.

TUSSENGERECHT Bahn xeo, Vietnamees pannenkoekje met gerookte eendenborst, verse kruiden en groenten

Bahn xeo, Vietnamees pannenkoekje met gerookte eendenborst, verse kruiden en groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijstbloem	200	g
scharrelei	1	
zout	½	tl
geelwortelpoeder	1	tl
melk	400	ml
kokosmelk	50	ml
zonnebloemolie		
eendenborsten	2	
rookmot	1	el
honing	2	el
wortel	1	grote
daïkon	1	
bosuitjes	4	
groen chilipeper	1	verse
peultjes	100	g
koriander	½	bosje
thaise basilicum	½	bosje
munt	½	bosje
taugé	100	g
enoki paddenstoelen	100	g
limoenen	2	
geroosterde sesamolie	1.5	el
bruine basterdsuiker	1	el
rijswijnazijn	1	el
zoete sojasaus	1	el
geraspte gemberwortel	2	el
knoflook	1	teen

Pannenkoekje: Doe de rijstbloem, het ei, zout en geelwortelpoeder in een kom. Voeg al kloppend geleidelijk de melk en de kokosmelk toe tot het een glad beslag. Verhit een pan van 22 cm doorsnee en doe er een beetje zonnebloemolie in. Bak 10 dunne pannenkoekjes. Houd de pannenkoekjes warm. Eendenborst: Snijd de eend aan de vetrand tot het vlees kruislings in. Leg 1 eetlepel rookmot in de rookoven en steek deze aan. Leg de eend, zodra de oven gaat roken, met de vetkant ongeveer 8 minuten op het rooster. De rookmaak trekt nu in het vlees, maar is niet overheersend. Het krijgt daardoor een beetje een speksmaak. Bak voor de garing de eend zonder olie met de vetkant naar beneden in de pan. Bak de eend een paar minuten, afhankelijk van de dikte van de borst. Kijk dus tussendoor hoe rosé hij is. Zet de oven op 160° C., smeer de eend dik in met honing en strooi er zout en peper over. Zet de eend zo'n 6 minuten in de oven tot een kerntemperatuur van 50° C. Laat het vlees vervolgens 10 minuten in aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees in dunne plakjes. Vulling: Schaaf de wortel en de

daikon met een rasp in dunne sliertjes. Snijd de bosuitjes in fijne ringetjes. Snijd de chilipeper en de peultjes in heel dunne reepjes. Blancheer afzonderlijke de peultjes, taugé, wortel en chilipeper kort en koel af op ijswater. Pluk de blaadjes van de takjes kruiden. Zet alle voorbereide groenten opzij met de taugé en de paddenstoelen. Saus: Pers de limoenen uit en gebruik 0,5 dl voor de saus. Klop voor de saus alle ingrediënten door elkaar. Presentatie: Leg op elk bord een pannenkoekje en verdeel de groenten en de kruiden op de ene helft. Sprenkel wat saus over de groenten en leg er de plakjes eendenborst op. Vouw de lege helft over de vulling. Sprenkel er nog wat saus over.

Gevuld inktvisje met crunchy macadamiakorstje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine inktvissen	10	
shiitake	150	g
bosui	2	stengels
knoflook	1	teen
limoen	1	
arachideolie	1	el
kippendijgehakt	150	g
vijfkruidenpoeder	3	g
oestersaus	2	el
ei	1	
prikkers	10	
macadamianoten	100	g
zout		
polenta	100	g
sinaasappel	1	
witte rum	2	el
bloem	3	el
olie om in te frituren		
kleine citroenen	2	
pepertje	1	klein
vissaus	1	el
munt	2	takjes
gembersiroop	1	el

Maak de inktvisjes schoon. Bewaar de tentakeltjes. Hak de shiitake fijn. Snijd dunne ringetjes van de bosui. Hak de knoflook fijn. Rasp de limoen. Bak de shiitake, het kipgehakt, de bosui, knoflook, limoenrasp, kruiden en oestersaus zo droog mogelijk in de arachideolie. Maal fijn in een keukenmachine. Voeg een losgeklopt ei toe en doe de massa in een spuitzak. Vul de drooggedepte inktvisjes voor 2/3. Sluit de open bovenkant met een prikker. Zet koel. Hak de noten grof en meng met de polenta en de rasp van een halve sinaasappel. Klop het ei los met de rum. Haal de inktvis door de bloem, het eimengsel en tot slot de notenmix. Leg opzij. Verhit de olie om te frituren. Bak de tentakeltjes vlak voor het uitserveren in een koekenpan met wat olijfolie gaar. Zout deze na. Dip: Rasp voor de dip de citroenen en halveer ze. Grill ze 10 minuten op de open kant tot het vruchtvlees kleurt en laat afkoelen. Snijd het vruchtvlees eruit en hak dit fijn. Verwijder de pitjes uit het pepertje en hak het zeer fijn. Hak de munt zeer fijn. Meng het vruchtvlees met vissaus, munt, gembersiroop en arachideolie. Breng de dip op smaak en zet deze koud. Presentatie: Frituur de inktvissen ca. 5 minuten tot de buitenkant goudbruin is. Zout de visjes na. Leg een gefrituurd inktvisje op een bord. Leg hier het tentakeltje naast. Drapeer er wat van de saus naast.

HOOFDGERECHT Babi pangang van varkenswang met krokante zwezerik en jus van bospeen

Babi pangang van varkenswang met krokante kalfszwezerik en jus van bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	½	
blekselderij	1	stengel
wortel	1	
peperkorrels	1	el
laurierblaadje	1	
tijm	1	takje
witte wijn	2	dl
knoflook	1	teen
rode peper	¼	
rijstolie		
varkenswangen	5	
ketjap manis	1	dl
kalfsfond (potje)	2.5	dl
wortelsap	1	dl
gembersiroop	3	el
koriander	2	takjes
boter	30	g
kalfszwezerik van het hart	300	g
panko	50	g
sesamzaadjes	2	el
mini paksoi	5	stuks
oestersaus	1	tl
sesamolie	1	tl

Court bouillon: Snijd de ui, bleekselderij en wortel grof. Doe ze in een kookpan. Voeg de peperkorrels, snufje zout, laurierblaadje en 1 takje tijm toe. Overgiet met 3 dl water, verhit het geheel en laat de court bouillon 15 min trekken. Voeg de witte wijn toe. Zeef en zet opzij.

Varkenswangetjes: Snijd de ui in ringen en de knoflook fijn. Bak de ui, de knoflook en de peper in een snelkookpan in de rijstolie. Voeg de varkenswangen toe en blus met 1 dl ketjap manis en 2,5 dl kalfsfond en water tot het vlees onder staat. Sluit de pan en laat deze op stoom komen. Gaar de wangetjes in 1 uur gaar. Ontdoe de wangetjes van het vet en vliezen en zet ze koud weg. Zeef de jus en kook deze in tot sausdikte. Saus: Zet het wortelsap op met 1 dl van de jus van de varkenswang en voeg de fijngesneden koriander en de gembersiroop toe. Laat de saus zachtjes trekken. Monteer op het eind met klontjes ijskoude boter. Zwezerik: Spoel de zwezerik goed schoon onder stromend koud water. Pocheer hem in de court bouillon en laat hem hierin afkoelen. Ontvlies de zwezerik en verdeel hem in porties. Breng de stukjes vlees op smaak met peper en zout. Paneer ze in de panko en sesamzaadjes en bak ze krokant in de rijstolie. Paksoi: Roerbak de paksoi in de hete rijstolie. Blus af met de oestersaus en de sesamolie. Houd warm. Presentatie: Bak de wangetjes langs beide kanten krokant in hete rijstolie. Verwijder de olie en blus af met 1 el gembersiroop en 1 el ketjap. Trek de blaadjes van

de koriandertakjes. Verdeel de paksoi over het bord en leg er het varkenswangetje op. Leg hiernaast de zwezerik. Garneer met mooie blaadjes paksoi. Werk af met de jus van bospeen. Garneer met blaadjes koriander.

DESSERT Ananas met witte chocolade, citrus en koriander

Ananas met witte chocolade, citrus en koriander

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	500	g
ananas	1	
citroen	1	
slow juicer		
lecithine	1	tl
gaspatronen	2	
limoen	1	
slagroom	1	dl
eigeel	1.5	dl
kokosmelk	2	dl
poedersuiker	2	el
koriander	0.5	bosje
xantaangom	1	g
water	16	g
glucose	16	g
gelatine	4	blaadjes
chocolade couverture (wit)	140	g
eiwit	1	
citroenen	7	
amandelpoeder	50	g
bloem	30	g
cacaopoeder	15	g
ongezouten boter	40	g

Suikerwater: Doe de suiker en 5 dl water in een pan. Zet op het vuur en laat de suiker oplossen. Als de suiker opgelost is, terug koelen in de koeling. **Gegaarde ananas:** Maak de ananas schoon en snijd hem in 4 gelijke, langwerpige stukken en haal de kern eruit. Doe de stukken in een vacuumzak en voeg 2 dl koud suikerwater en het sap van de citroen toe. Vacumeer dit. Gaar de ananas vervolgens in de sous vide op 85° C. gedurende 30 minuten. Koel terug. Snijd van twee banen dunne plakjes. Snijd van de andere twee banen een compote en maak aan met het kookvocht uit de sousvide-zak. **Ananassap:** Maak de ananas schoon en haal de kern eruit. Snijd in kleine stukken en draai er sap van in de slow juicer. **Ananasschuim:** Meng 3 dl ananassap en 1 dl suikerwater en het sap van de citroen. Voeg vervolgens de lecithine toe en mix het mengsel tot een homogene massa. Zeef de massa door een fijne zeef en giet in de sifon van 1 liter. Belucht deze met twee gaspatronen en zet hem koud weg. **Ananascremeux:** Pers de limoen. Doe 3 dl ananassap, de slagroom, het sap van de limoen, de suiker en het eigeel in een hoge kom en draai met de staafmixer tot een homogene massa. Verhit deze vloeistof in een pannetje en roer goed totdat er binding ontstaat tot vladikte, niet boven 80° C. Dek af met folie. Zet koud weg en doe vervolgens in een spuitflesje. **Saus van kokos en koriander:** Doe alle ingrediënten in een maatbeker en draai glad met de staafmixer. Doe vervolgens in een spuitflesje. **Witte chocolade panna cotta:** Doe de slagroom, water, suiker en glucose in een pan en verwarm tot alles opgelost is. Voeg vervolgens de geweekte

gelatine toe en los goed op. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Voeg de chocolade toe aan het roommengsel en roer goed door. Stort de massa in de rondvormpjes van een siliconenmatje. Laat afkoelen in de koeling en vries vervolgens kort aan. Haal de panna cotta's uit de vriezer als ze stevig zijn en laat ze rustig ontdooien in de koeling. Gesuikerde koriander: Haal één voor één de blaadjes door het eiwit en paneer ze dun met suiker. Leg de blaadjes op vetvrij papier en laat ze uitharden buiten de koeling. Citroensorbet: Pers de citroenen uit en meng 5 dl citroensap met 1 dl suikerwater. Draai hier ijs van in de sorbetière en voeg halverwege een stijfgeklopt eiwit toe. Chocoladecake crumble: Sla de boter met de suiker op in een keukenmachine. Voeg vervolgens de amandelpoeder toe, totdat het één geheel is. Zeef vervolgens de bloem en cacaopoeder erdoor en meng goed. Rol het deeg dun uit op een siliconenmat met behulp van folie en een deegroller. Bak dit vervolgens af op 160° C. (in ongeveer 8 minuten). Schep tijdens het bakproces regelmatig om, zodat het deeg gelijkmatig gaart en de randjes niet aanbranden. Haal uit de oven als de crumble gaar is en laat buiten de oven afkoelen. Als de cake is afgekoeld, draai er crumble van in de keukenmachine. Presentatie: Maak een bordje naar eigen inzicht of zoals op de foto.