

2018 april

CCN Bunnik · Lente

Kroketje van doperwtjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwtjes (diepvries)	250	g
kruimige middelgrote aardappels	4	
sjalotjes	2	
lenteuitjes	3	
eieren	2	
panko	200	g
bloem	200	g
grof zeezout		

Blancheer de erwten in kokend, gezouten water, haal met een schuimspaan uit de pan en laat afkoelen in ijswater. Houd een handje erwten apart voor de garnering. Kook de aardappelen gaar in hetzelfde water en laat goed uitstomen. Snijd de sjalotjes fijn en stoof glazig in een beetje olijfolie. Snijd de lente-uitjes in ringetjes. Pureer de erwten samen met de aardappelen, de lente-uitjes, de sjalotjes en een ei tot een gladde massa. Kruid de erwtenpuree met peper uit de molen en grof zeezout en laat afkoelen. Vorm 10 platte koekjes van de afgekoelde erwtenpuree. Klop het andere ei los in een diep bord. Zet twee andere borden klaar: een met de bloem en de andere met panko. Haal de erwtenkoekjes achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte ei en de panko. Zet tot verdere verwerking koel weg. Bak de erwtenkroketjes vlak voor het uitserveren in een pan met een bodempje plantaardige olie tot ze goudbruin en heet van binnen zijn. Zout na met grof zeezout.

Erwtencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentje knoflook	1	
cashewnoten	100	g
kleine venkel met loof	1	
groentebouillon (flacon)	2	dl
doperwtjes (diepvries)	400	g

Hak de knoflook fijn. Hak de cashewnoten fijn. Snijd de venkel fijn en stoof met de knoflook aan in wat olijfolie. Voeg de groentebouillon en de cashewnoten toe en laat inkoken tot de helft. Voeg de erwten toe en laat gaar worden. Mix het geheel in de blender tot een gladde, luchtige crème en breng op smaak met peper en zout. Zeef door een fijne zeef. Warm de crème vlak voor het uitserveren weer op in een pannetje.

Peultjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peultjes	150	g
zeevenkel	100	g

Maak de peultjes schoon en blancheer ze kort. Laat afkoelen in ijswater. Verhit de peultjes vlak voor het uitserveren in een wok met een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout en voeg op het laatste moment de zeevenkel toe.

Tonijntartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode peper	0.5	
verse tonijn (sashimikwaliteit)	300	g
zeezout en zwarte peper		
chiliolie		

Verwijder van de peper de zaadlijsten en pitjes en hak heel fijn. Snijd de tonijnfilet in blokjes van 1,5 bij 1,5 cm. Bestrooi met peper en zout. Meng de tonijnfiletblokjes met de rode peper en een kleine scheut chiliolie. Zet koel weg tot gebruik.

Bloody mary sorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
rode peper	0.5	
blikjes tomaatstukjes	2	
komkommer	0.25	
tabasco		
tomatenpuree	2	el
citroensap	2	el
vloeibare glucose	2	el
wodka	20	ml

Pel en snipper het sjalotje. Verwijder van de peper de zaadlijsten en pitjes en hak heel fijn. Open de blikjes en laat de inhoud uitlekken. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Doe het sjalotje, de komkommer, de tomatenblokjes, de rode peper, paar druppels tabasco, tomatenpuree, citroensap, glucose, wodka, peper en zout in de blender en maal alles tot een gladde puree. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog wat tabasco. Draai in de ijsmachine tot ijs en bewaar in de vriezer.

Pittige kletsoppen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	50	g
basterdsuiker	200	g
chilisaus	75	g
zwart sesamzaad	2	el
wit sesamzaad	2	el
water	1	el
bloem	50	g

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten en laat het beslag een halfuurtje rusten in de koelkast. Doe over in een spuitzak en spuit hoopjes van 2 cm op twee goed besmeerde beklede bakplaten en 10 cm uit elkaar. Bak de kletsoppen gedurende ca 15 minuten in een oven op 160° C.

Riftkoekjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (vastkokend)	800	g
sjalotjes	2	
eidooiers	2	
arachideolie		

Schil de aardappelen en rasp ze met een fijne rasp. Laat uitlekken in een zeef en druk zoveel mogelijk vocht eruit. Rasp de sjalotjes en meng deze met de aardappelrasp, de eidooiers en een beetje zout. Bak van deze massa 10 koekjes in een ruime hoeveelheid arachideolie en laat uitlekken op keukenpapier.

Bloemkoolsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	
ei	1	
dijon mosterd	1	el
citroensap	1	el
zonnebloemolie	400	ml

Snijd de roosjes van de bloemkool en blancheer deze kort in kokend water met een beetje zout. Doe het ei, de mosterd, het citroensap en een snufje zout in een kom en mix met de handmixer goed door elkaar. Voeg druppelsgewijs de olie toe tot er een mooie mayonaise ontstaat. Maak de bloemkoolroosjes aan met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Espuma van bloemkool en amandelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	0.5	
olijfolie	4	el
rode wijn azijn	2	el
amandelen	50	g
eiwitten	3	

Snijd de bloemkool in stukken (Houd een stronkje apart voor de garnering). Bak de bloemkoolroosjes kort aan in wat roomboter en de olijfolie. Brus af met de rode wijn azijn en 3 dl water, en laat in ca 10 min gaar worden. Rooster de amandelen lichtbruin in een droge koekenpan en voeg bij de bloemkoolsoep. Pureer de soep en breng op smaak met peper en zout. Meng de eiwitten door de soep, zeef en giet over in een sifon. Plaats 2 patronen in de sifon en houd warm in een warmwaterbad dat niet warmer is dan 70° C.

Gekonfijte skrei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
skreifilets	0.5	kg
grof zeezout	200	g
rode peper	1	
teentjes knoflook	2	
takjes koriander	2	
citroen	1	
druivenpitolie	1	liter

Leg de skreifilets in een ovenschaal, bestrooi met het zeezout en laat een uur pekelen in de koeling. Spoel af onder de stromende kraan en dep droog. Snijd de skrei in blokjes van ca. 4 x 4 cm en zorg ervoor dat de blokjes zo gelijk mogelijk zijn. Snijd de rode peper doormidden, verwijder de zaadlijsten en de pitjes en snijd in dunne halve ringen. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Leg de skrei in een ovenschaal en overgiet met de druivenpitolie. Voeg de knoflook, de takjes koriander, de rode peper. Uitgeperste citroen en wat zeezout toe. Laat minimaal 1 uur konfijten in een oven van 65° C. NB: 3 eetlepels van olie gebruiken voor de salade

Crème van prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	4	
kippenbouillon (flacon)	2	dl
kookroom	2	dl

Snijd de prei in ringen. Smelt een beetje boter in een pannetje en bak de prei hierin rondom aan. Blus af met de bouillon en de room en breng aan de kook. Laat ongeveer 15 minuten koken. Giet af, en bewaar het kookvocht. Pureer de prei met de staafmixer. Voeg zoveel van het kookvocht toe tot je een mooie crème hebt.

Gewokte salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentje knoflook	1	
stukje gember	2	cm
stronkjes witlof	4	
sojascheuten	200	g
kleine shiitakes	20	
sojasaus	3	el
rijstazijn	1	el

Pel het knoflookteentje en schil de gember. Hak de knoflook en de gember heel fijn. Snijd de witlof in ragfijne reepjes. Verhit de olie in een wok en bak hierin de gember en de knoflook. Voeg de witlof toe en laat een paar minuten onder voortdurend omscheppen meebakken. Voeg de shiitakes toe en bak 1 minuut. Voeg tenslotte de sojascheuten, de sojasaus en de rijstazijn en 3 eetlepels olie van de gekonfijte skrei toe en laat het geheel even goed doorwarmen.

Kalfssaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	2	kg
sjalotjes	2	
teentjes knoflook	2	
takjes tijm	2	
takjes rozemarijn	2	
laurierblaadjes	2	
rode wijn	1	dl
boter		

Zet de botten in een braadslede gedurende een half uur in de oven op 200° C. Hak de knoflook en de sjalotjes grof en zet aan in wat olijfolie in een grote braadpan. Voeg de kruiden toe en blus af met de rode wijn. Voeg de botten toe en 1 liter water en laat het geheel ongeveer 1,5 uur zachtjes koken. Zeef de bouillon door een natgemaakte passeerdoek en laat inkoken tot de gewenste dikte. Monteer met ijskoude boter.

Salsa verde

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentje knoflook	1	
spinazie	50	g
platte peterselie	50	g
basilicum	50	g
kappertjes	2	el
dijonmosterd	2	tl
zonnebloemolie	1	dl

Snijdt het knoflookteentje fijn. Blancheer de spinazie met de peterselie heel kort en doe over in een bak ijswater. Pureer de spinazie, peterselie, basilicum, kappertjes, mosterd, knoflook en de zonnebloemolie tot een gladde saus. Maak eventueel iets dunner met een scheutje water.

Knoflookzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
peterseliewortels	2	
teentjes knoflook	10	
melk	3	dl
zure room	2	el

Schil de peterseliewortel en snijd in grove stukken. Pel de knoflook en snijd in grove stukken. Kook de peterseliewortel met de knoflookteentjes gaar in de melk. Giet door een zeef en vang de melk op. Mix de peterseliewortel en de knoflook met de zure room tot een gladde zalf. Maak eventueel iets smeùiger met de opgevangen knoflookmelk.

Gekonfijte aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen van gelijk formaat	10	
ganzenvet	1	liter
takje tijm	1	
takje rozemarijn	1	
teentjes knoflook	2	
fleur de sel		

Boen de aardappelen goed schoon onder de kraan en snijd in gelijke rondjes/kokertjes. Verwarm het ganzenvet tot net onder het kookpunt en voeg hieraan de aardappelen, de geplette teentjes knoflook, rozemarijn en tijm toe. Zet in een oven op 140° C. tot de aardappelen gaar zijn (dit controleer je door erin te prikken). Haal de aardappelschijfjes uit het ganzenvet en bewaar op een plateau met bakpapier. Bak de aardappelschijfjes op het laatste moment in een hete koekenpan in een beetje boter tot ze goudbruin zijn. Bestrooi vlak voor het uitserveren met een beetje Fleur de Sel.

Broccoli met beurre noisette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
broccoli	400	g
hazelnoten	50	g
roomboter	100	g
ijsblokjes		

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Breng een pan water met wat zout aan de kook en blancheer de broccoliroosjes hierin in ca. 3 - 4 minuten beetgaar. Koele terug op ijswater en laat goed uitlekken in een zeef. Roosater de hazelnoten in een droge koekenpan, laat ze afkoelen en hak ze grof. Snijd de boter in blokjes. Doe de boter in een pannetje en laat gelijkmatig smelten op een middelhoog vuur. Blijf roeren in de boter tot het een lichtbruine kleur krijgt (+beurre noisette) en schenk de boter in een kommetje. Stoof de broccoli vlak voor het uitserveren in de beurre noisette en bestrooi met de hazelnoten.

Filet van LIVAR

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
filet van limburgs varken	1	kg

Kruid het vlees met peper en zout. Verhit wat olie in een braadpan en voeg zodra de olie heet is een klontje boter toe. Braad het vlees rondom bruin en laat verder garen in een oven op 120° C. tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 54° C. (dit duurt ongeveer 5 minuten). Portioneer het vlees zodat je per persoon 3 stukjes vlees hebt.

Pastinaakijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	225	g
room	3,5	dl
volle melk	2	dl
eidooier	60	g
suiker	150	g

Schil de pastinaak en snijd in grove stukken. Houd een stuk apart voor de presentatie. Kook de overige stukken in de room met de melk gaar. Schep uit het vocht (bewaars het vocht), pureer tot een gladde massa. Klop de eidooiers schuimig met $\frac{1}{4}$ deel van de suiker. Voeg dit toe aan het kookvocht van de pastinaak, voeg de rest van de suiker toe en laat al roerende binden op een laag vuur gedurende ca 4 minuten. Roer tenslotte de pastinaakpuree erdoor en doe het geheel over in de ijsmachine om er ijs van te maken.

Gekonfijte pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	300	g
vanillestokje	1	
sinaasappel	1	
suiker	500	g
steranijs	1	
kaneelstokje	1	

Schil de pastinaak en snijd in zeer dunne plakjes (stand 3 op de snijmachine). Schraap het merg uit het vanillestokje. Snijd zestes van de sinaasappel. Breng in een pannetje een halve liter water aan de kook en voeg de suiker, de steranijs, sinaasappelzestes, het kaneelstokje, het uitgeschraapte vanillestokje en de merg toe. Voeg de plakjes pastinaak toe en draai het vuur uit. Dek af en laat afkoelen tot kamertemperatuur (reken hierbij op ca 30 minuten).

Chocoladegebak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chocolade	125	g
boter	200	g
eieren	3	
suiker	200	g
bloem	80	g

Smelt de chocolade samen met de boter. Klop de eieren los met $\frac{1}{4}$ deel van de suiker. Meng het mengsel van de chocolade met de eieren en spatel alles goed door elkaar. Voeg de rest van de suiker toe en spatel de bloem erdoor. Bekleed een bakvorm van ca 15 x 20 met een vel bakpapier en spatel hierop de helft van het chocoladebeslag en strijk glad. Schik hierop dakpansgewijs de plakjes gekonfijte pastinaak. Spatel hierop de rest van het chocoladebeslag en strijk glad. Zet het geheel gedurende 35 minuten in de oven op 150° C.

Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	50	g
pure chocolade	100	g

Verhit de slagroom en los de chocolade erin op. Laat afkoelen tot het dik en vloeibaar is.