

2018 juni

CCN Bunnik · Zomer

Scheermessen met mosselen, saus van groene curry en Thaise basilicum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scheermessen	1	kg
citroengras	1	stengel
sjalotten	3	
knoflook	2	tenen
olijfolie	1	dl
mosselen (hangcultuur)	1	kg
laoswortel, vers	1	kleine
kokosmelk	3	dl
limoen	1	
limoenblaadjes	3	
groene currypasta	0,5	el
citroensap	1	el
palmsuiker	15	g
thaise basilicum	1	bosje
kaapse kruisbessen	20	

Scheermessen

- Was de scheermessen in schoon water.
- Snijd de stengels van citroengras overlans doormidden.
- Pel de tenen knoflook, schil en hak ze fijn.
- Hak de sjalotten fijn.
- Plaats in een stoompan de scheermessen met de knoflook, het citroengras, olijfolie en peper uit molen. Stoom ze 1 tot 2 minuten.
- Laat afkoelen.
- Haal de messen uit de schelpen (Bewaar de schelpen voor de presentatie) en verwijder het grijze deel, dat over het algemeen zanderig is.

Mosselen

- Breng de mosselen met fijngesneden sjalotten, de stengel citroengras, een draai uit de pepermolen en 2 dl water in een grote pan aan de kook.
- Wanneer de mosselen openstaan, zijn ze gaar.
- Haal de mosselen uit hun schelp uit en bewaar het kooknat.

Saus van groene curry

- Snijd de stengel van citroengras, limoenblaadjes en laoswortel fijn.
- Rasp de limoen (bewaar dit voor de presentatie) en pers de limoen uit.
- Kook de kokosmelk in een steelpan samen met het citroengras, het sap van de limoen, de limoenblaadjes en de laoswortel in tot de helft op een laag vuur.
- Voeg de currypasta toe samen met 1 dl gezeefd kookvocht van de mosselen en breng aan de kook.
- Zet het vuur lager en verwarm alles nog 5 minuten.
- Voeg van het vuur de citroensap en palmsuiker toe.
- Draai fijn in de Magimix en zeef de saus.

Presentatie

- Verwarm de saus van groene curry licht en klop schuimig met de Bamix.

- Plaats de scheermessen in hun schelpen op het bord.
- Leg op de mesheften de mosselen.
- Napeer met saus van groene curry.
- Voeg de blaadjes Thaise basilicum en de gehalveerde Kaapse kruisbessen toe.
- Strooi er een beetje limoenrasp overheen.

VOORGERECHT Spaghetti met een crème van courgette, geitenkaas en krokante schillen

Spaghetti met een crème van courgette, geitenkaas en krokante schillen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastabloem (tipo 00)	400	g
eieren	4	
extra vergine olijfolie		
courgettes	750	g
ui	1	
citroen	1	
verse geitenkaas	100	g
ongepelde amandelen	100	g
peterselie, platte	1	bosje
bloem		

Spaghetti

- Doe de eieren, een snuffje zout, een scheutje olijfolie en 4 eetlepels water bij de bloem en kneed dit zo'n 15 minuten.
- Belangrijk is wel dat je het echt 15 minuten stevig door kneedt.
- Het deeg is klaar als het elastisch aanvoelt. (Als je het uit elkaar trekt, rekt het een beetje mee.)
- Laat het deeg nu een half uurtje rusten in de koelkast, verpakt in huishoudfolie
- Draai er met de pastamachine (Kitchen Aid) dunne spaghetti van. Voeg evt. bloem toe, als het deeg te kleverig is.

Courgettecrème

- Verwijder met de dunschiller de schil van de courgettes en snij de courgettes in blokjes.
- Snij de schillen tot dunne repen.
- Snijd de ui in plakjes en laat ze zachtjes in een paar eetlepels olie smoren.
- Voeg vervolgens de blokjes courgette toe, voeg ook zout en peper toe en laat ongeveer 10 minuten doorkoken.
- Rasp de citroen.
- Mix het ui-courgettemengsel van het vuur af samen met de citroenrasp, de geitenkaas en een vleugje olijfolie tot een zachte crème.
- Rooster de amandelen en hak ze grof
- Voeg grof gehakte amandelen toe aan de crème.
- Houd wat gehakte amandelen over voor de garnering van het gerecht.

Peterselieolie

- Pureer de helft van de peterselie met 1 dl olie in de blender en giet alles door een zeef voor een groene geurende olie.
- Bak een paar blaadjes van de overige peterselie kort in hete olijfolie en laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

- Kook de spaghetti beetgaar in ca. 2 min. in gezouten water. Bewaar het kookvocht.
- Paneer de courgetteschillen met wat bloem, bak ze in hete olijfolie knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier
- Zet op elk warm bord een lepel van het courgettecrème en vorm hiervan een halve cirkel met een lepel.

- Roerbak de spaghetti met de rest van de crème, waaraan een paar eetlepels kookwater zijn toegevoegd.
- Leg de warme spaghetti met courgettecrème op het bord.
- Maak af met de courgettelinten, peterselieblad en de rest van de gehakte amandelen.
- Druppel de peterselieolie over het bord.

Geroosterde paprika-tomatensoep met auberginekaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups, fijn	750	g
zwarte peperkorrels	10	
laurierblaadjes	3	
gele paprika's	6	
pomodori tomaten	1,5	kg
uien	6	
knoflook	6	teentjes
tijm	6	takjes
olijfolie	1,5	dl
zeezout		
tomatenpuree	1	klein blikje
aubergines	3	middelgrote
aluminiumfolie		
bieslook	1	bosje
extra vergine olijfolie		

Groentebouillon

- Maak een groentebouillon door de wups met de laurierblaadjes, gekneusde zwarte peperkorrels in 1,5 l water aan de kook te brengen en gedurende 10 min. te koken op een middenhoog vuur.
- Laat de bouillon nog zo'n 15 min op laag vuur trekken en voeg naar smaak zeezout toe.
- Zeef de bouillon en zet apart (ca.1 liter bouillon).

Paprika-tomatensoep

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in grove stukken.
- Snijd de tomaten in parten.
- Pel en halveer de uien en snijd de uien in halve ringen.
- Pel en halveer de teentjes knoflook.
- Leg de paprika, tomaten, ui, knoflook, laurierblaadjes en tijm in een ovenschaal, bestrooi licht met zeezout en besprenkel met olijfolie.
- Rooster de groenten circa 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en licht gekleurd zijn.
- Haal de tijm en laurier uit de ovenschaal.
- Doe alles met de tomatenpuree in de Magimix, voeg de bouillon toe en pureer het fijn.
- Schenk de soep door een bolzeef in een pan en laat eventueel nog iets inkoken.
- Breng op smaak met een beetje zeezout en versgemalen peper.

Auberginekaviaar

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Verpak de aubergines dubbel in aluminiumfolie en pof in 45 à 55 minuten zacht in de oven.
- Laat de aubergines tot handwarm afkoelen en halveer ze over de lengte.
- Schep met een kleine lepel de zaadlijsten uit de aubergines, dit is de kaviaar.
- Bewaar de kaviaar apart.
- Schep de rest van het vruchtvlees uit de schil en hak het grof.

Presentatie:

- Snijd de bieslook fijn.
- Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en verwarm hierin het gepofte auberginevruchtvlees.
- Meng de bieslook erdoor.
- Schep een lepel gepofte aubergine in het midden van (voorverwarmde) diepe borden. Gebruik hier eventueel een kleine ringvorm voor.
- Schenk de soep langs de aubergine.
- Leg er de auberginekaviaar op.
- Druppel een eetlepel olijfolie in de soep.

Zeebaars met zeekraal, venkel en citroenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeebaarzen (à ca. 30 cm)	5	
venkelknollen	4	
mosterdzaad	1	el
dille	5	takjes
selderie	5	takjes
peterselie, platte	5	takjes
zeekraal	300	g
olijfolie	1	dl
citroensap		
witte peper		
knoflook	1	teen
citroenen	2	
pepertje	1	rood
gedroogde oregano	1	el
oregano, vers	0,5	bos
bloem	2	el

Zeebaars

- Fileer de zeebaars, maar laat de huid zitten.
- Was en droog de filets tussen twee lagen keukenpapier.

Venkel

- Snijd de groene takjes van de venkel.
- Verwijder de buitenste laag van de venkels en de centrale kern. Snijd de rest van de venkels in zeer dunne plakjes.
- Plet de mosterdzaadjes en hak de overige kruiden en het groen van de venkel fijn.
- Meng de fijngesneden venkel met zeekraal met olijfolie en een beetje citroensap, peper en de kruidenmix.
- Bewaar in de koelkast.

Citroenolie

- Verwarm de olijfolie.
- Meng door de warme olijfolie de fijngehakte knoflook, sap van de citroenen, fijngehakte rode pepertje, de eetlepel gedroogde oregano en de 3 eetlepels verse oregano.
- Laat tenminste 1 uur marineren.

Presentatie:

- Meng de bloem met zout en peter en smeer de filets in.
- Bak de filets op het vel in olijfolie tot ze net glazig zien.
- Overgiet op het laatste moment de filets met een lepel olie uit de pan.
- Leg de mix zeekraal-venkel op de borden.
- Voeg de filets toe, met de huid naar boven.
- Besprenkel met de citroenolie.

Kalfsribeye met kalfsjus en groentepakketjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	1	kg
tomatenpuree	1	klein blikje
wups, grof	250	g
laurierblaadje	1	
tijm	2	takjes
peperkorrels		
sjalotjes	3	
verse gember	5	cm
knoflook	2	tenen
limoenblaadjes	4	
garam massala	1	el
port	1,5	dl
sojasaus, zoet		
xantana		
boter	50	g
aubergines	3	
honing	1	el
bosuitjes	4	
zwarte knoflook	6	tenen
brickdeeg (dv)	10	vellen
kerrie	1	tl
groene asperges	30	dunne
sojasaus		
balsamicoazijn		
paksoi	1	stronk
kalfsrib-eye	1	kg
slagroom	1,5	dl
limoen	1	
sichuanpeper		

Kalfsjus

- Zet de oven op 220° C. en bruineer de botten ca. 15 min.
- Roer daarna de tomatenpuree er doorheen en laat nog 5 min. in de oven.
- Doe de botten met de groenten en kruiden in de snelkookpan samen met 2,5 liter water.
- Laat onder druk aan de kook komen en kook gedurende een uur.
- Zeef de fond en kook in tot 1 liter bouillon.
- Hak de sjalotjes, de gember, de knoflooktenen en limoenblaadjes fijn.
- Stoof deze met de garam massala, voeg even later de port toe en laat inkoken.
- Voeg de bouillon toe en kook nu alles in tot de gewenste sausdikte.
- Bind met een grammetje Xantana en breng op smaak met een scheutje sojasaus.

- Monteer op het laatst met de ijskoude stukjes boter.

Groentepakketjes

- Verwarm een oven voor op 200° C.

- Snij de aubergines in dobbelsteentjes en bak ze in een beetje olijfolie met de blaadjes tijm, de uitgeperste knoflook en de honing.

- Breng op smaak met zout en peper.

- Snij de bosuitjes en de zwarte knoflook ragfijn.

- Vouw de vellen brickdeeg voorzichtig open en verdeel de aubergine, bosui en zwarte knoflook erover.

- Vouw dicht, strijk wat geklaarde boter over de pakketjes en strooi er een beetje kerriepoeder over.

- Bak de pakketjes goudbruin en krokant in de oven.

- Snij het onderste harde stukje af van de asperges en snij ze overdwars in tweeën.

- Snij de bosuitjes fijn.

- Wok de asperges en bosui in wat olie en breng op smaak met een weinig sojasaus, balsamicoazijn en zout.

- Was de bladeren van de paksoi, stoom ze in een stoompan tot ze zacht zijn en hou 10 mooie bladeren over.

- Rol de asperges in de paksoibladeren.

Rib-eye

- Kruid de ribeye met peper en zout.

- Klaar de boter en bak de rib-eye op hoog vuur tot medium rare (kerntemperatuur van 52° C.).

- Laat daarna nog rusten in een oven van 50° C.

Limoensaus

- Klop de slagroom tot dikke yoghurt dikte.

- Rasp de limoen en pers hem uit.

- Meng de rasp en het sap door de slagroom.

Presentatie:

- Trancheer de rib-eye in tien plakken.

- Leg een plak vlees op het bord en strooi er wat Sichuanpeper over.

- Leg aan weerszijden de pakketjes groente.

- Nappeer met de saus.

- Maak af met een toefje limoensaus.

Lange vingers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
suiker	125	g
vanille extract	1	tl
bloem	115	g
bakpapier		
sputmondje 1,25 cm ø		

- Verwarm de oven voor op 190° C.
- Bekleed drie bakplaten met bakpapier en leg een spuitzak klaar met een spuitmond van 1,25 cm doorsnee.
- Splits de eieren.
- Klop de eidooiers met de helft van de suiker en het vanille extract tot een lichtgekleurd geheel in ongeveer 5 minuten.
- Klop in een schone kom de eiwitten stijf.
- Voeg onder het kloppen een snufje zout toe en de resterende suiker tot alles goed gemengd is.
- Schep voorzichtig de eiwitten door het eidooiermengsel.
- Zeef de bloem boven het eimengsel en schep het er voorzichtig doorheen.
- Vul de spuitzak met de helft van het beslag en spuit lange vingers van 9 cm op het bakpapier, 4 cm van elkaar af.
- Herhaal dit met de andere helft van het beslag.
- Bak 15 minuten in de voorverwarmde oven tot de koekjes stevig en goudkleurig zijn.
- Haal het papier met de lange vingers van de bakplaten en leg op roosters om af te koelen.

Tiramisu

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappels	12	pers
eieren	4	
slagroom	2	dl
basterdsuiker, wit	120	g
verse ricotta	250	g
mascarpone	250	g
sinaasappellikeur	1	dl
gelatine	4	blaadjes

- Trek van een sinaasappel enkele zestes en snij deze fijn.
- Snij de sinaasappelen doormidden en pers ze uit.
- Splits de eieren (alleen het eigeel bewaren).
- Klop de slagroom lobbig.
- Klop de dooiers in een kom samen met 60 g basterdsuiker en de zestes van de sinaasappelschil.
- Giet 60 g suiker en 30 ml water in een pan. Kook tot 121° c is bereikt.
- Giet de hete siroop onder voortdurend mixen op de dooiers.
- Mix vervolgens de ricotta en de mascarpone door het eimengsel tot een gladde substantie.
- Spatel de lobbige slagroom door het mengsel.
- Meng de sinaasappellikeur met 1 dl sinaasappelsap en week hierin de lange vingers.
- Leg een laag geweekte lange vingers in een rechthoekige schaal (20 x 25 cm)
- Doe een laag van het ei-mascarponemengsel erover
- Herhaal dit met een tweede laag.
- Zet de tiramisu in de vriezer.
- Zeef 3 dl van het sinaasappelsap.
- Week de gelatine in koud water.
- Warm een klein deel van het sap op en los de gelatine hierin op.
- Voeg de opgeloste gelatine toe aan de rest van het sap.
- Giert dit over de afgekoelde tiramisu.
- Zet de tiramisu minimaal 2 uur in de koelkast.

Sinaasappelsorbetijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	125	g
glucosestroop	125	g
limoen	1	
sinaasappels	7	pers
witte wijn	1	dl
sinaasappellikeur	90	ml
munt	8	blaadjes

- Breng de suiker en de glucosestroop met 2,5 dl water aan de kook en laat iets inkoken.
- Pers de limoen en de sinaasappels apart uit.
- Voeg het sap van de limoen met 4 dl sinaasappelsap, de witte wijn en de likeur toe aan het suikerwater.
- Laat koken tot de alcohol is verdampt.
- Voeg nu de blaadjes munt toe en laat even trekken.
- Doe de massa door een zeef, laat afkoelen en maak er in de ijsmachine sorbetijs van.
- Zet tot gebruik afgedekt in de vriezer.

Presentatie:

- Snij de tiramisu -evt. met een elektrisch mes- in porties.
- Plaats op elk bord een stukje tiramisu en een bolletje ijs.
- Garneer met blaadjes munt.