

2018 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Soep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
knoflook	0.5	teen
steranijs	1	
olijfolie	2	el
suiker	1	el
rode kool	100	g
kippenbouillon (flacon)	3	dl
rode wijnazijn	1	tl
granny smith	1	

- Snipper het sjalotje en snij de knoflook fijn.
- Fruit de sjalot, knoflook en steranijs in de olijfolie en bestrooi met suiker.
- Voeg de fijn gesneden rode kool toe, blus af met kippenbouillon en breng aan de kook.
- Verwijder de steranijs als alle ingrediënten gaar zijn.
- Pureer de soep en werk af met peper, zout en de rode wijnazijn.
- Snijd de appel in fijne brunoise als soepgarnituur.

Espuma

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blaadjes gelatine	2	
granny smith appels	2	
appelsap	3	dl
calvados	1	dl

- Laat de gelatine weken in koud water.
- Schil de 2 appels, snijd ze in kwarten en verwijder de klokhuizen.
- Kook ze zachtjes in het appelsap en de calvados.
- Draai de appels en het kooknat in de keukenmachine tot een fijne puree en passeer door een zeef.
- Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe en roer tot deze is opgelost.
- Giet alles in de sifon en breng 1 à 2 gaspatronen aan, afhankelijk van de maat van de sifon.
- Houd de sifon ondersteboven en schud hem stevig. Zet de sifon dan minstens 1 uur in de koelkast.

Naanbrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	450	g
zout	1	tl
suiker	1	tl
komijnzaad	1	el
knoflook	1	teen
gemberpoeder	1	tl
yoghurt	2	el
boter	50	g

- Meng het meel, zout, suiker, komijnzaad, de fijngesneden knoflook en gemberpoeder.
- Voeg langzaam de yoghurt en 185 cc lauwwarm water toe.
- Kneed het deeg tot het glad en elastisch is en laat 1 uur rusten.
- Verdeel het deeg in 10 porties en rol uit tot lappen van 1 cm dik en bestrijk met geklaarde boter.
- Verwarm de oven tot de maximale temperatuur, liefst 300 graden.
- Bak het brood in ca 8 minuten. Het dient goed te rijzen en bruine spikkels te krijgen.

Marinade voor de ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	3	dl
azijn	3	dl
sherry-azijn	2	dl
sushi-azijn	3	dl
wortelsap	4	dl
venkelzaad	1	tl
korianderzaad	1	tl
jeneverbessen	3	
kardemompeulen	2	

- Breng de marinade ingrediënten met 3 dl water aan de kook en laat afkoelen tot lauw/warm.

Roscoff-ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roscoff-uien	5	
vacuumzakken		

- Halveer de Roscoff-uien, verwijder de kern en haal de rokken los.
- Vacumeer de rokken met de marinade en laat rusten.

Bloemkool in zoetzuurmarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	1	dl
natuur azijn	2	dl
water	2	dl
suiker	100	g
zout	0.5	tl
laurier blad	2	
foelie	1	stukje
anijszaad	1	tl
bloemkool	1	

- Kook alle ingrediënten voor de zoetzuurmarinade een paar minuten en laat afkoelen.
- Verdeel de bloemkool in 30 roosjes en snij de stelen tot 20 staafjes.
- Leg de bloemkoolroosjes en -staafjes in de lauwe marinade en laat de smaak intrekken gedurende tenminste een uur.

Mayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier*	55	g
eiwit*	40	g
azijn*	4	g
dijon mosterd*	5	g
zonnebloemolie*	1.5	dl

- Draai de dooier, eiwit, azijn en mosterd in een hoge beker tot een gladde zalf met de staafmixer.
- Voeg vervolgens in een kom met een dun straaltje de olie onder voortdurend kloppen toe tot een mooie mayonaise ontstaat.

Noordzeekrab

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scharen noordzeekrab	5	
limoen	1	

- Doe de krabbenpoten 3 min in een grote pan met kokend water.
- Haal het krabvlees uit de scharen.
- Rasp er een beetje limoenschil door.
- Meng 3 el mayonaise er door en voeg zout naar smaak toe. (redelijk hoog op smaak)

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado	1	
limoen	1	
eiwit	30	g

- Pureer de avocado met het sap van de limoen, zout en peper.
- Sla het eiwit luchtig tot schuim en schep deze langzaam door de avocado.

Chipje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappel	1	

- Schil de aardappel en snijd zeer dunne plakken op de snijmachine, stand 3.
- Leg de plakken op een bord bedekt met bakpapier.
- Bestrooi met wat zout.
- Leg ze in de magnetron op 700 Watt gedurende 3 minuten, draai de chips om en nog een keer 3 minuten.

Olie van citroenmelisse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenmelisse*	1	bos
citroen*	1	
olijfolie*	0.5	l

- Blancheer de citroenmelisse en spoel in ijskoud water.
- Draai de citroenmelisse fijn met het sap van de citroen en de olijfolie in de blender.
- Laat lang draaien tot het egaal groen is.

Olijfolie-infusie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie*	1	dl
gerookte paprika*	1	tl
cayennepeper*	1	tl
koffiefilter*	1	

- Verhit de olijfolie tot 150° C.
- Haal van het vuur en voeg de paprika en cayennepeper toe.
- Goed mengen, af laten koelen en zo lang mogelijk laten infuseren.
- Voor het serveren van het gerecht filtreren.

Koningsoesterzwam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koningsoesterzwammen	10	

- Bestrijk de paddenstoelen met olijfolie en met een beetje zout.
- Gaar ze 35 minuten in een oven op 180° C.
- Snijd de steel in plakjes van 1 cm dik; de rest van de paddenstoelen gaat bij de schorseneren.

Schorseneren crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	600	g
plastic handschoenen		
koksroom	2.5	dl
knoflooktenen	2	

- Schil de schorseneren (met handschoenen) en leg ze meteen in koud water om verkleuring tegen te gaan.
- Snijd ze in stukken en kook alles in circa 15 min gaar.
- Voeg de restanten van de paddenstoelen samen met de schorseneren, de koksroom en de fijngesneden knoflook in de blender en draai tot een gladde crème.
- Maak op smaak af met zout.

Spitskool en kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool	1	
rozemarijn	2	takjes
kwarteleitjes	20	
azijn	1	el

- Snijd de spitskool in repen van 1 cm.
- Hak de rozemarijn zeer fijn en voeg toe aan de spitskool.
- Bak de repen in een pan met wat olijfolie zachtjes al dente gaar.
- Pocheer de kwarteleitjes 2 minuten in water met wat azijn dat net tegen de kook aan zit.

Gebraden knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
boter	50	g
rozemarijn	2	takjes
tijm	4	takjes

- Kook de knolselderij in zijn geheel tot deze zacht is.
- Verwarm in een pan de boter en bak de hele knolselderij.
- Bedruip de knolselderij continu met boter.
- Voeg de tijm en rozemarijn toe, de boter mag bruin kleuren maar zeker niet verbranden.
- Bedruip de knolselderij tot hij mooi bruin is.
- Haal de knolselderij uit de pan en laat hem rusten.
- Deglaceer de braadpan met $\frac{1}{2}$ l water, zeef het en laat inkoken tot $\frac{1}{4}$ l jus voor de roquefortsaus.

Venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkels, plus het groen	2	
sinaasappel	1	
koriander	0.5	bosje

- Haal het groen van de venkels, snij dit fijn en bewaar.
- Was de venkelknol en snij hem verticaal doormidden.
- Snij hem flinterdun op de snijmachine.
- Meng de gesneden venkel met een theelepel sinaasappelrasp, het sap van de sinaasappel, wat olijfolie en de fijngehakte koriander.
- Breng voorzichtig op smaak.

Roquefortsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	15	g
witte wijnazijn	2	el
witte wijn	4	el
room	1	dl
roquefort	50	g

- Fruit de gesnipperde ui goudgeel in de boter.
- Blus af met azijn en wijn.
- Schenk $\frac{1}{4}$ l jus van de knolselderij erbij en laat inkoken tot sausdikte.
- Schenk de room erbij laat weer inkoken.
- Doe de verkruimelde Roquefort erbij en laat smelten.

Kalfslever

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfslever	600	g
kalfsfond (flacon)	0.5	l

- Spoel de lever goed schoon, verwarm de kalfsfond en pocheer hierin de lever tot net aan gaar (ca. 20 minuten).
- Haal de lever uit de fond, laat uitlekken op keukenpapier en laat afkoelen.
- Kook de fond in tot jusdikte.

Kalfshachee

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfspoulet	500	g
boter	40	g
sjalotten	2	
laurierblaadjes	2	
bruine basterdsuiker	1.5	el
azijn	2	el

- Bak de blokjes kalfspoulet aan in boter.
- Pel, snipper en bak sjalotjes apart en voeg toe aan kalfspoulet.
- Voeg laurier, suiker en azijn toe en stoof in een gesloten pan tot hachee in 1 tot 1 ½ uur.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	200	g
boter	100	g
kristalsuiker	1	el
cantharellen	300	g
gevogeltefond (flacon)	5	dl

- Pel de zilveruitjes.
- Zet aan met 50 gram boter.
- Voeg de suiker toe en laat in een gesloten pan konfijten.
- Verhit 50 gram boter, laat uitbruisen en stoof hierin de cantharellen.
- Zeef de cantharellen en vang het vocht op in een sauspan. Voeg gevogeltefond toe aan het vocht en reduceer tot 1/3.
- Breng op smaak en zet apart.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	750	g
eierdooier	40	g
nootmuskaat		
melk		

- Schil en kook de aardappelen gaar.
- Pureer met de pureeknijper en maak er met eidooier, nootmuskaat, peper, zout en voldoende warme melk een luchtige, niet te vochtige en niet te droge puree van.

Kalfslever in kadaïfi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kadaïfideeg	350	g
boter	40	g

- Snij de gepocheerde lever in 10 langwerpige tranches.
- Haal de draadjes kadaïfideeg uit elkaar met ingeoliede vingertoppen, zodat de draadjes aan de buitenzijde licht vetzig worden en niet plakken.
- Leg platte, dunne stapeltjes draadjes op het werkvlak en verpak hierin de levertranches.
- Bak de pakjes goudbruin in de boter.

Parmentier

- Zet 10 rvs-ringen op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Doe er een laagje kalfshachee in en vervolgens een laagje aardappelpuree en strijk glad.
- Plaats kort voor het uitserveren onder de hete grill.

DESSERT Abrikozensorbet, karamel van chocola met zeezout en abrikozencompote met een gemberkletskep

Abrikozensorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
glucosepoeder	50	g
suiker	35	g
ijsstabilisator	3	g
abrikozenpuree	500	g

- Verwarm een dl water, glucosepoeder, suiker en de stabilisator tot 85° C.
- Haal van het vuur en laat minimaal 3 uur staan.
- Meng de abrikozenpuree door de siroop en draai het tot een sorbet in de ijsmachine.

Karamel van chocola

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fondant	90	g
glucose	40	g
chocoladecouverture, puur	40	g
maldonzout		

- Kook de glucose met fondant tot 155° C.
- Haal van het vuur en laat terug koelen tot 130° C.
- Voeg de fijngesneden couverture toe en roer glad.
- Stort onmiddellijk op een siliconenmat en leg er een matje bovenop.
- Rol uit tot 1 cm dikte en laat afkoelen.
- Breek in stukken en bewaar in een afgesloten container.
- Neem een stukje van de krokante chocolade en laat zacht worden tussen 2 silpads in een oven van 160° C.
- Haal uit de oven en rol direct zo dun mogelijk uit met een rolstok.
- Bestrooi de bovenzijde met Maldonzout.
- Laat afkoelen en breek in stukken.
- Bewaar in een goed afgesloten bus.

Abrikozencompote

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
abrikozen	500	g
boter	25	g
kristalsuiker	2	el
steranijs	2	

- Snijd de abrikozen door de helft en ontpit.
- Snijd elke helft in vieren.
- Laat de boter en suiker licht karamelliseren.
- Voeg de abrikozenpartjes en steranijs toe.
- Gaar het geheel ongeveer 10-15 minuten op middelmatig vuur.
- Haal de pan van het vuur en verwijder de steranijs.
- Pureer met de stafmixer en plaats tot gebruik in de koeling.

Gemberkletskep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	100	g
suiker	50	g
gembersiroop	100	g
honing	100	g
bloem	75	g
verse gember	3	cm

- Verwarm een oven voor op 160° C.
- Roer boter en suiker samen glad in Kitchen Aid.
- Voeg de gembersiroop en honing toe en vermeng goed.
- Spatel de bloem er door en rasp er naar smaak verse, fijngehakte gember bij en vermeng.
- Neem een bakplaat en leg er een siliconenmatje op.
- Smeer dun uit met paletmes.
- Bak ze goudbruin in de oven.
- Je kunt ze nog vormen als ze warm zijn, bijv om een ring of om houten stokken.
- Bewaar tot gebruik in een goed afgesloten (plastic) bak.