

2018 december

CCN Bunnik · Winter

Burrata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
burrata (italiaanse roomkaas, mix tussen mozzarella en room)	2	bollen

Leg de Burrata op een bord en maak met de scherpe punt van een mesje een kruisvormige, niet te diepe snede in de zachte korst. Keer de bol om en doe hetzelfde aan de andere kant. Schep voorzichtig de smeùige crème eruit (de korst gebruik je niet). Zet koel weg.

Aardappelzalf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappel	200	g
ongezouten boter	75	g

Schil de aardappels en kook gaar met zout. Giet de aardappels af (bewaars het kookvocht) en laat goed droog stomen. Wrijf de aardappels door een zeef, voeg de blokjes boter toe en voeg zoveel van het kookvocht toe dat de gewenste smeùigheid wordt bereikt. Breng op smaak met peper en zout.

Beurre Blanc

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
witte wijn	0,5	L
zwarte peperkorrels	5	
ijskoude boter	50	g

Schil het sjalotje, snipper fijn en laat even aanzweten in wat olijfolie. Blus af met de witte wijn, voeg de geplette peperkorrels toe en laat tot $\frac{1}{4}$ inkoken. Proef en voeg als het te zuur is een schepje suiker toe. Zeef het geheel en zet weg. Monteer vlak voor het uitserveren met de blokjes ijskoude boter tot een schuimig geheel.

Avocado

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's	2	
gerookte olijfolie	1	el
fleur de sel		
citroensap (flacon)		

Snijd de avocado's doormidden en verwijder de pit. Verwijder de schil en snijd de avocado's in kleine stukjes. Besprenkel de avocado met wat gerookte olijfolie, een beetje citroensap en wat Fleur de Sel en schep voorzichtig door elkaar.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oyster leaves	1	bakje
rode zalmeitjes	1	potje

Leg de blaadjes oyster leave op elkaar en snijd in ragfijne reepjes. Maak in het midden van het bord een spiegel van de aardappelzalf. Schik hier de blokjes avocado omheen. Leg in het midden een lepeltje van de burrata. Leg op de burrata een paar reepjes oyster leaves. Schep de schuimige beurre blanc over het gerechtje. Maak af met een theelepeltje zalmeitjes.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	20	

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar de koppen en schalen. Zet de langoustines koel weg.

Schaaldierenbouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wups, grof	500	g
cognac	1	scheutje
tomatenpuree	1	klein blikje
teentje knoflook	1	
tijm	1	takje
laurier	1	blaadje
olijfolie	1	el

Spoel de koppen en schalen goed schoon onder stromend water en plet ze daarna met de platte kant van een koksmees. Neem een grote braadpan en bak in een scheutje olijfolie op hoog vuur de schalen en koppen rondom aan. Voeg de wups, de geplette knoflook, tijm en laurier toe en laat op hoog vuur alles goed heet worden. Roer de tomatenpuree erdoor en schep nogmaals goed door elkaar. Blus af met de cognac, en giet er vervolgens 1 liter water overheen. Laat een uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon, eerst door een grove zeef en daarna door een passeerdoek. Laat inkoken tot 2 dL. Zie verder schaaldierensaus.

Gemarineerde pompoen

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
butternutpompoen	1	
ponzusaus	20	mL
yuzusap	40	mL
ronde stekertjes van 2 cm		

Schil de pompoen en snijd op de snijmachine 5 dunne plakjes van 2 mm (stand 8). Begin met snijden aan de smalle kant. Steek met een stekertje dunne plakjes uit van 2 à 3 cm. Meng de ponzusaus met de helft van het yuzusap en laat de plakjes hierin marinieren.

Pompoenbrunoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pompoen (uit bestaande ingrediënten)		
zout		
olijfolie		
yuzusap (tweede helft)		

Snijd 2 plakken van ca 3 mm (stand 12) van de pompoen en snijd deze brunoise. Bestrooi met een beetje zout. Stof de brunoise heel kort in wat olijfolie en blus af met de andere helft van de yuzusap.

Pompoen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte uien	2	
pompoen (5x hoeveelheid ui)		
witte peper		
water		
olijfolie		scheut
zout		

Schil de uien en hak deze fijn. Weeg de ui af en voeg 5 x deze hoeveelheid pompoen toe. Snijd de pompoen in gelijke blokjes. Karamelliseer de ui met de pompoen en wat witte peper, een beetje water, een scheut olijfolie en zout op een hoog vuur tot het vocht is verdampt en de pompoen zacht is. Draai er een puree van met de Bamix staafmixer.

Schaaldierensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	1	dL
ponzusaus		

Meng de kookroom voorzichtig door de schaaldierenbouillon en laat inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met een scheutje ponzusaus, peper en zout. Schuim vlak voor het uitserveren op met een staafmixer.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olie (hete)		
grof zout		

Bak de langoustines heel kort (ca 1 minuut per kant) rondom in de hete olie tot ze een mooie kleur hebben. Zout na met een beetje grof zout. Leg de langoustines in het midden van een heet bord. Schik ernaast een lepel van de pompoenpuree. Werk af met de brunoise van pompoen, de gemarineerde pompoenrondjes en de schaaldierensaus.

Terrine

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
konijnenbouten	2	
wups, grof	500	g
teentjes knoflook	2	
groningse mosterd	1	el
laurier	1	blaadje
foelie	1	stukje
peperkorrels	10	
kruidnagel	1	
trappistenbier	1	flesje
wildbouillon (potje)	2	dL
rode wijn	1	dL
balsamicoazijn	1	el
agar-agar	2	g
gelatine	4	blaadjes
gedroogde pruimen	100	g

Braad de konijnenbouten in een pan rondom aan in wat olie en roomboter. Zweet de wups met de geplette teentjes knoflook aan in de snelkookpan. Voeg de mosterd, laurier, foelie, de geplette peperkorrels en de kruidnagel toe en blus af met het bier en de wildbouillon. Voeg de konijnenbouten toe, sluit de snelkookpan en gaar het geheel op een rustig vuur (zodat de pan net stoom afgeeft) in 1 uur. Zet de snelkookpan in een bak koud water en laat afkoelen. Open de pan en haal de bouten uit het kookvocht. Pluk als de bouten zijn afgekoeld het vlees van de botten. Zeef het kookvocht door een fijne zeef. Kook de bouillon met de rode wijn en de balsamicoazijn op. De bedoeling is dat je ongeveer (ruim) 300 g vocht hebt. Voeg de agar-agar toe. Laat even koken. Week de gelatine in koud water, knijp uit en roer door de bouillon als deze iets is afgekoeld. Snijd de pruimen goed fijn en meng deze samen met de stukjes konijnenvlees door de bouillon. Doe over in een lage schaal en laat opstijven in de koeling. Haal de terrine uit de schaal. Snijd in repen van 10 x 2 cm.

Rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet	1	

Kook de rode biet in zijn schil. De biet is gaar als je de loofaanzet eraf kunt schuiven. Pel de biet, als hij gaar is gaat dit makkelijk. Snijd de biet in julienne. Breng de biet op smaak met een heel klein beetje zuur.

Pruimengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde pruimen	80	g
suiker	10	g
agar-agar	2	g

Snijd de pruimen fijn. Doe de pruimen met 130 mL water en de suiker in een pannetje en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat een paar minuten koken. Stort uit op een plateau en laat opstijven in de koeling. Haal de gelei uit zijn plateau. Steek er kerstboompjes uit, of een andere leuke kerstvorm.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
casinoboterhammen	5	
veldsla	100	g

Snijd de korstjes van het brood en snijd de sneetjes schuin doormidden zodat je twee driehoekjes krijgt. Smeer aan beide kanten dun in met boter en rooster het broodje onder de salamander of onder een hete grill. Dresseer de kerstboom van pruimengeleitjes op het bord, leg er wat afsnijdsels bij. Leg in het midden een plukje veldsla en leg hierop, of voor of naast een stukje konijnengelei. Garneer met de biet en het driehoekje brood.

Piepkuiken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
piepkuikens	3	

Verwarm het water in de sous-vide op 57 °C. Snijd de filets uit de kuikens, haal het vel eraf (gebruik je voor het krokantje) en zet koel weg. Snijd van de rest van het karkas ca. 250 gram vlees (voor de farce) en zet dit koel weg. De restanten van de kuikens gebruik je voor de bouillon.

Kippenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
winterwortel	1	
sjalotjes	3	
teentjes knoflook	3	
peperkorrels (ca.)	30	
tijm	2	takje
laurierblaadjes	2	
selderij	2	takje

Snijd de prei in ringen en hak de wortel in grove stukjes. Zet de sjalotjes met de gekneusde knoflook, de prei en de wortel aan in wat olijfolie. Voeg de geplette peperkorrels, tijm, laurierblaadjes, selderij en het karkas en de restanten van de piepkuikens toe en bak op een hoog vuur rondom aan. Blus af met 1 liter water en breng aan de kook. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat de bouillon ca. 1 uur trekken. Zeef het geheel door een zeef en daarna door een natgemaakte passeerdoek en laat inkoken tot ca. 2 dL. Breng op smaak met peper en zout.

Farce

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ontbijtspek	18	plakjes
kleine sjalotjes	3	
teentjes knoflook	3	
mosterd	3	tl
crème fraîche	3	el
eidooiers	3	
citroensap		paar druppels
parmezaanse kaas	3	el
piepkuikenvlees (uit vorige stap)	250	g

Bak de ontbijtspek op een laag vuur krokant, laat uitlekken en afkoelen op keukenpapier. Verkruiemel. Doe alle ingrediënten (inclusief de uitgebakken ontbijtspek) met de 250 gram piepkuikenvlees in een hoge maatbeker en maak de farce met behulp van de staafmixer. Zet tot gebruik koel weg.

Ballotine

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	30	blaadjes (ca.)

Leg de filets strak tegen elkaar aan op een stuk plasticfolie. Leg er een stuk folie bovenop en sla een beetje platter, verwijder daarna de folie. Bestrooi het vlees met peper en zout en bestrijk met de farce. Leg de dragonblaadjes erop. Rol het geheel strak op tot een worstvorm en doe over in een vacumeerzak. Gaar de ballotine ca. 90 minuten in de sous-vide.

Ravioli

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastameel, typo 00	300	g
eieren	3	
ravioli-stekertje (5 cm)	1	

Roer met een vork de eieren los en voeg beetje bij beetje het pastameel toe. Kneed een paar minuten tot een soepel deeg, dek af en laat een uurtje rusten in de koeling. Rol het deeg uit met de deegroller. Snijd het deeg doormidden zodat je twee gelijke helften hebt. Leg op een helft met behulp van een ijsbolletjestang de farce. Strijk rondom het bolletje een beetje water. Leg de tweede helft pastadeeg op de eerste helft, druk goed aan en steek met behulp van een stekertje de ravioli's uit. Maak op deze manier 10 ravioli's (en een paar extra voor het geval ze stuk gaan tijdens het koken). Kook de ravioli in ca. 10 minuten beetgaar.

Krokantje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bakpapier		
vel van de piepkuikens		
fleur de sel		

Verwarm de oven voor op 190 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de kippenvellen. Bestrooi met peper en Fleur de Sel. Dek af met een laag bakpapier, zet er iets zwaars op en bak gedurende 30 minuten in de oven. Laat uitlekken en laat afkoelen op keukenpapier.

Dragonschuim

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dL
dragon		paar takjes
kippenbouillon	2	dL

Verwarm de melk met de dragon. Zet het vuur uit zodra de melk kookt en laat het geheel een half uurtje trekken. Pureer de melk en de dragon en wrijf door een zeef. Verwarm de kippenbouillon, voeg toe aan de melk en laat nog een beetje inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Schuim vlak voor het uitserveren op met de staafmixer.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
dragon		paar takjes

Snijd de ballotine in plakken van ca. 3 cm. hoog en leg deze in het midden van het bord. Leg een ravioli ernaast. Steek het krokantje ertussen. Garneer met de dragon en het dragonschuim.

Hertenrugfilet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hertenrugfilet op het karkas	800	g

Snijd de filets van het karkas en ontvries deze. Gebruik het karkas, de vliezen en de afsnijdsels voor de saus. Sauteer de filets in olie met boter. Peper en zout het vlees. Gaar het vlees in de oven op 80 °C. tot een kerntemperatuur van 46 °C. Laat de temperatuur van de oven zakken naarmate de kerntemperatuur van het vlees stijgt. Reken op ongeveer een half uur. Laat het vlees rusten in de rustkast, ingesteld op 46 °C.

Hertensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
wups, grof	500	g
kruidnagelen	5	
jeneverbessen	5	
peperkorrels	10	
steranijs	2	
tijm	4	takjes
rozemarijn	2	takjes
laurier	2	blaadjes
rode wijn	2	dL
rode port	2	dL
groningse mosterd	1	el
afsnijdsels van de ontbijtkoek		

Hak het karkas in grove stukken (snijd de ribbetjes los van elkaar als je een rack had) en braad rondom aan in wat soja -of zonnebloemolie in een grote braadpan samen met de afsnijdsels van het vlees. Voeg de wups, de mosterd en de kruiden toe en roer goed door elkaar. Voeg wat afsnijdsels van de ontbijtkoek toe (zie iets verder bij het krokantje van ontbijtkoek), een ruime eetlepel is genoeg. Blus af met de rode wijn en de port en laat het geheel anderhalf uur trekken. Voeg zoveel wijn toe tot het geheel net onder staat. Zeef de saus, laat inkoken/indampen tot de gewenste dikte. Monteer indien nodig met wat klontjes ijskoude boter.

Aardappelpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	g
crème fraîche	2	el
kervel	4	takjes
bieslook	10	sprietjes

Schil de aardappelen en snijd in gelijke stukken. Kook de aardappelen gaar, giet ze af en laat nog even uitstomen. Maak er een puree van d.m.v. de pureeknijper en meng een eetlepel boter en de crème fraîche erdoor. Hak de kervel en de bieslook heel fijn en meng door de nog warme puree. Voeg wat room of crème fraîche toe, zodat je een smeuïge massa krijgt. Breng op smaak met peper en zout. Doe de puree in een spuitzak. Leg de spuitzak in de rustkast.

Bloemkoolrosjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloemkool	1	kleine
roomboter	75	g
room	25	g
fond (kalf)	5	g

Snijdt de roosjes van de bloemkool. Smelt de boter in een pan en verwarm op middelhoog vuur. Blijf net zo lang roeren tot de boter bruin begint te kleuren ('beurre noisette'). Bak hierin de bloemkoolrosjes gedurende 5 à 6 minuten goudbruin en gaar. Snijd de stelen van de bloemkool in kleine stukken. Fruit dat aan in een beetje boter. Voeg een scheutje room en iets fond toe. Sudder het geheel gaar. Breng op smaak met peper en zout. Pureer dit in de (kleine) maggi mix. Doe de puree in een spuitzak en deze in de rustkast.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen	500	g
aspergetips (dunne asperges)	250	g
spruitjes	200	g

Snijdt de paddenstoelen in plakjes. Halveer de spruitjes en verwijder eventueel de buitenste blaadjes als deze niet mooi zijn. Blancheer de spruitjes beetgaar en laat goed uitlekken en drogen. Snijd 1 cm af van de onderkant van de aspergetips. Snijd de asperges in tweeën. Bak in de koekenpan of wok paddenstoelen. Voeg de stelen van de asperges, na 1-2 minuten de spruitjes en dan de aspergetips toe. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Krokantje van ontbijtkoek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ongesneden ontbijtkoek	0,25	

Vries de ontbijtkoek even aan zodat er gemakkelijker dunne plakken van kunnen worden gesneden. Snijd deze op de snijmachine (op stand 8) in dunne plakjes van ca 2 mm. Steek hieruit met een uitsteker mooie rondjes en droog deze in een oven op 80 °C. tot ze krokant zijn. De restanten van de ontbijtkoek gaan door de saus.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tahoon	1	bakje

Trek een streep van de aardappelpuree over het midden van het bord. Snijd het vlees in mooie plakken en leg deze op de puree. Schik de groenten eromheen en werk af met het krokantje van ontbijtkoek en de cress. Nappeer wat saus voor het vlees. Garneer het bord met een paar dotten bloemkoolpuree.

Chocoladekogel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
callebaut dark callets	500	g
siliconenmal met halve rondjes à 7 cm	1	
ijsblokjes		
frambozen	250	g
gepelde pistachenootjes (grof gehakt)	100	g

Laat de chocolade au bain-marie smelten tot een temperatuur van 45 °C. Zet daarna in een bak met ijsblokjes en blijf roeren tot de chocolade een temperatuur van 27 °C. heeft. Verwarm opnieuw au bain-marie tot een temperatuur van 31 °C. Doe een eetlepel chocolade in de mal en zorg met behulp van een kwastje dat alles goed bedekt is. Zet even in de koeling zodat de chocolade iets harder wordt. Haal uit de koeling en strijk voorzichtig nogmaals met het kwastje langs de randen, zodat de laag chocolade overal even dik is. Laat verder uitharden in de koeling. Haal na een uur voorzichtig de chocolade uit de mal en bewaar de halve kogels afgedekt in de koeling. Maak op deze manier 24 halve chocoladebollen (je hebt er 20 nodig maar het is beter een paar reserve te hebben i.g.v. breuk). Bewaar de halve bollen in de koeling. Schep een bolletje ijs (zie hieronder) in een halve chocoladekogel. Rangschik hierom heen een paar frambozen. Bestrooi met de gehakte pistachenootjes. Maak een schoteltje warm, druk een halve kogel kort op het schoteltje zodat de randen een beetje smelten en druk hem daarna op de andere helft van de chocoladekogel. Strijk de naden met een palletmes of met je vinger glad. Bewaar de kogels in de vriezer en haal ca 15 minuten voor het uitserveren uit de vriezer.

Vanille-roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
melk	3	dL
slagroom	2	dL
eidooiers	3	
suiker	125	g

Snijd het vanillestokje overdwers open en schraap met een scherp mesje de merg eruit. Doe de merg, het vanillestokje, de room en de melk over in een pannetje en breng langzaam aan de kook. Klopt de eidooiers met de suiker los en giet het nog warme roommengsel erop. Zet terug op het vuur en verwarm (niet warmer dan 80 °C) en blijf roeren tot het mengsel iets dikker wordt. Laat afkoelen en draai in de ijsmachine tot ijs.

Chocoladecrumble

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	100	g
suiker	100	g
cacao	30	g
amandelmeel	70	g
boter	125	g
amaretti koekjes	100	g

Meng alle ingrediënten goed door elkaar tot een compacte bal, dek af met plasticfolie en laat minimaal een uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling, laat iets op temperatuur komen en wrijf het deeg door een grove zeef boven een bakplaat die is bekleed met bakpapier. Bak ca 8 minuten krokant in een oven op 180 °C. Plet de amaretti koekjes en meng deze door de chocoladecrumble.

Karamel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	300	g
honing	2	el
slagroom	2,5	dL
boter	20	g
zout	1	tl

Doe de suiker met 1,5 dL water en de honing in een steelpannetje en zet op het vuur. Verwarm dit op middelhoog vuur en roer er voorzichtig in tot de suiker is opgelost. Roer daarna niet meer! Laat het suikerwater koken tot het een temperatuur heeft bereikt van 170 °C; dat duurt ca 10 minuten. Als de karamel een mooie bruine kleur krijgt, kan de slagroom erdoor (Let op: dit gaat behoorlijk spetteren en stomen). Roer alles met een houten pollepel goed door elkaar tot een glad geheel en zet het vuur uit. Roer tenslotte de boter en het zout door de karamel en doe gloeiend heet over in een schenkkannetje.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
honeycress		

Bedek de bodem van een diep (kom)bord met de chocolade/amaretti crumble. Schik de honeycress op de crumble. Leg daarop de chocoladekogel en serveer uit. Schenk aan tafel de warme karamelsaus over de chocoladekogel, zodat de inhoud van de kogel wordt vrijgegeven.