

2019 januari

CCN Bunnik · Winter

VOORGERECHT Hollandse nieuwe met salade van rode biet en haringkaviaar

Haringbolletjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hele haringen	5	
sjalotjes	2	
fries roggebrood	6	plakjes
bieslook	1	bosje

Maak de haringen schoon, verwijder alle graatjes en hak de filets fijn tot tartaar. Snijd de sjalotjes ragfijn en meng ze door de tartaar. Breng op smaak met peper en zout. Snijd de plakjes roggebrood zeer fijn. Snijd de bieslook zeer fijn. Meng de bieslook met het roggebrood. Maak met behulp van een ijstang bolletjes van de tartaar. Rol de bolletjes voorzichtig door het roggebroodmengsel. Rol ze voorzichtig tussen je handen, zodat er een vast en rond bolletje ontstaat. Leg de bolletjes op een plateau en zet in de koeling.

Salade van rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	4	
komkommer	1	

Kook 2 van de 4 bieten gaar. Schil de gekookte en de rauwe bieten. Schil de komkommer, snijd hem overlangs doormidden en verwijder het zaad. Snijd of met de mandoline of op de snijmachine zowel de komkommer als de bieten in zeer dunne reepjes. Meng alles en breng de salade op smaak met olijfolie, peper en zout.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
crème fraîche	125	cc
haringkaviaar	50	g

Klop de crème fraîche luchtig op. Leg op het midden van het bord de salade van rode biet. Leg het haringbolletje daar bovenop. Leg een toefje crème fraîche op de haring. Maal daar wat peper overheen en garneer het bord met haringkaviaar.

Rundermerg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbouillon (flacon)	5	dL
knoflook	2	teentjes
tijm	4	takjes
rozemarijn	1	takje
rundermerg (uitgeduwd)	200	g

Pers de knoflook uit en breng de bouillon met de kruiden en de knoflook aan de kook. Pocheer het merg 10 minuten in de bouillon. Haal het merg eruit, snijd in plakjes en houd warm. Bewaar de bouillon voor de saus.

Aardpeer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zout, grof	150	g
aardperen	20	
hooi		

Doe het zout in een bak en leg er het hooi overheen. Leg daarop de aardperen en dek af met hooi. Dek de bak af met aluminiumfolie en zet deze in een oven van 200 °C. Afhankelijk van de grootte van de aardperen zijn ze in 1 à 1,5 uur gaar. Steek de rookoven aan, wanneer de aardperen gaar zijn. Leg hooi op het rookmot en steek dit aan. Als het goed rookt, plaats dan de aardperen hierop en laat ze ca. 30 minuten roken. Steek uit 10 aardperen strakke plakjes en laat de andere 10 heel.

Appelgelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
appelcoulis (dv)	200	g
suiker	50	g
agar agar	3	g

Breng de coulis, suiker en agar agar aan de kook en laat 1 minuut koken. Giet over in een bak in een dunne laag en laat opstijven in de koeling. Als het is opgesteven, snijd het dan in kleine ruitjes. Bewaar deze in de koeling.

Croûtons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tramezzinibrood	5	plakken
knoflook	1	teentje
olijfolie		

Snijd de korsten van de plakken tramezzini en snijd de plakken in blokjes. Snijd de knoflook fijn en vermeng met enkele eetlepels olijfolie. Meng de olie met de blokjes brood. Bak de broodblokjes in een droge koekenpan op rustig vuur tot lichtbruine croûtons.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
boter	1	el
honing	1	tl
rode wijn	2	dL
gevogeltefond (flacon)	2	dL

Snijd het sjalotje fijn. Doe de boter in een sauspan en fruit het sjalotje aan. Voeg de honing erbij en laat dit karamelliseren. Voeg de rode wijn, de gevogeltefond en bouillon van het merg toe en laat inkoken. Haal de pan van het vuur, zeef de saus en monteer met de klontjes koude boter. Laat niet meer koken.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje

Leg de warme plakjes aardpeer en rundermerg dakpansgewijs op elkaar en bestrooi ze licht met grof zout. Garneer met de appelgelei en wat tuinkers. Snijd het kapje van de hele aardpeer en steek er een lepeltje in. Werk het gerecht af met de croutons en de rode wijnsaus.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet	600	g
kerrie		

Portioneer de tarbot in 10 stukken. Strooi zout en een beetje kerrie op de tarbot. Verhit een beetje olie en boter in een pan en bak de stukken vlak voor het uitserveren op de bestrooide zijde.

Champignonpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	500	g
kookroom	2,5	dL

Verhit een grillplaat, leg de champignons hierop en zorg dat ze een donkerbruine kleur krijgen. Kook vervolgens de champignons gaar in de kookroom. Giet de champignons af en bewaar het kookvocht. Pureer de champignons en gebruik daarbij een beetje van het kookvocht. Wrijf het door een gladde zeef en breng op smaak.

Sjalotten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	5	grote
azijn	1,5	dL
suiker	50	g

Pel de sjalotten. Kook de azijn met de suiker totdat deze is opgelost. Gaar de sjalotten in het zoetzure vocht zacht koken gedurende ca. 15 minuten. Halveer de uien en brand ze vlak voor het uitserveren aan met de gasbrander op de vlakke kant.

Tortelloni

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eekhoortjesbrood	350	g
knoflook	1	teen
tijm	3	takjes
pastabloem	600	g
olijfolie	1	dL
eidooiers	2	

Snijd het eekhoortjesbrood in kleine stukjes en bak ze met de fijngesneden knoflook en tijmblaadjes zachtjes. Stoof dit mengsel zacht gedurende 30 minuten. Meng de pastabloem met olijfolie en eidooiers tot een egaal deeg. Voeg zo nodig eetlepels water toe en laat het deeg in folie in de koeling ruim een uur rusten. Rol het deeg op de pastamachine uit tot een dunne lap. Snijd uit de lap vierkantjes van 5 cm bij 5 cm. Leg in het midden van elk vierkantje een beetje eekhoortjesmengsel. Vouw er een driehoekje van en wikkel elk driehoekje om de wijsvinger, druk de punten op elkaar en duw de rest van het deeg zachtjes naar achteren, zodat de klassieke tortellini-vorm ontstaat. Kook de tortelloni in een pan met kokend water in 3 minuten gaar.

Kaasschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	1,5	dL
kookroom	1	dL
oude boerenkaas (geraspt)	150	g
xantana	2	g
gaspatronen	2	

Breng de melk met de room en 2 dL water aan de kook. Voeg de kaas toe en laat deze smelten. Meng alles met een staafmixer, totdat de kaas is opgenomen in het vocht. Breng eventueel op smaak. Zeef alles door een fijne zeef en voeg de xantana toe. Giet alles in een kidde, breng twee patronen aan en hou de kidde warm, maar niet warmer dan 50 °C.

Basilicumolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
olijfolie	1,5	dL

Blancheer de basilicumblaadjes en dep ze goed droog. Meng deze met de olie, verwarm dit licht en zet het vuur uit. Laat even intrekken en giet de olie vervolgens door een zeef.

Presentatie

Maak het bord op rondom de tarbot met een toefje champignonpuree, de halve sjalot en de tortelloni. Schud de kidde goed voor gebruik en breng het schuim voorzichtig aan op de tarbot. Nappeer het bord met de basilicumolie.

Zuurkoolsoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
boter	50	g
zuurkool	400	g
wildbouillon (flacon)	6	dL
kookroom	4	dL

Snipper de ui, fruit hem aan in de boter en voeg de bouillon en de zuurkool toe. Laat het geheel vijftien minuten doorkoken op een zacht vuur. Pureer de soep met de Bamix of in de Magimix. Passeer de soep door een zeef en voeg de kookroom toe. Kook de soep iets in en breng hem op smaak.

Duif

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborstfilet	400	g
rookmot		
duivenpootjes	10	
ganzenvet	0,5	L

Dep de duivenborsten goed droog. Bestrooi de duivenborstfilets met peper en zout en rook ze in de rookoven warm tot ze rosé zijn. Ga uit van een kerntemperatuur van ca 42 °C. en laat in de warmhoudkast doorgaren tot 45 °C. Verwarm het ganzenvet en konfijt op een heel laag vuur de duivenpootjes zo lang mogelijk tot het uitserveren.

Rucolabitterbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
bosuitjes	15	g
gelatine	2	blok
boter	30	g
bloem	30	g
rucola	50	g
groentebouillon (poeder)	2	dL
eiwitten		
paneermeel		

Snijd de knoflook en de bosuitjes fijn en fruit ze kort aan. Week de gelatine in koud water. Maak in een andere pan een roux van de boter en bloem en bak het op laag vuur gaar. Voeg de ui en knoflook toe aan de roux en bak kort mee; de roux mag niet kleuren. Hak de rucola grof, bak enkele seconden mee met de roux en laat het geheel iets afkoelen. Voeg al roerend zoveel van de warme bouillon toe, dat er een egale massa ontstaat. Voeg de gelatine toe en breng op smaak met peper en zout. Laat het geheel zo lang mogelijk opstijven in de koeling. Modelleer alles tot bitterballen, haal ze door de bloem, het losgeklopte eiwit en de paneermeel. Herhaal de laatste twee stappen. Zet ze eventueel koel weg. Frituur ze vlak voor het uitserveren op 180 °C.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (dv)	10	plakjes
ei	1	
rucola cress		

Ontdooi de bladerdeeg. Haal het vlees van het duivenpootje, doe dit in een kopje en giet hierop de zuurkoolsoep. Dek het kopje af met een vel bladerdeeg en zorg ervoor dat het goed over de rand zit geplakt. Klop het ei los en smeer de randen met een kwastje in met het ei. Bak de soep af in een oven van 180 °C. in 8 à 10 minuten. Zorg dat de filet lauwwarm is. Trancheer de filets. Verdeel het kopje soep, de filet en de bitterbal over een langwerpige bord en garneer dit met de cress.

Draadjesvlees

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sukade aan het stuk	1,2	kg
prei	1	
winterwortel	1	
knoflook	1	teentje
laurier	2	blok
tijm	2	takjes
rode wijn	7	dL
limoensap	1	el
tsuyu (sojasaus)	1	tl

Snijd het vlees in plakken van 5 centimeter dikte en peper en zout ze royaal. Bak ze in een snelkookpan in een combinatie van roomboter en olijfolie bruin. Blus het braadvocht af met de wijn en laat aan de kook komen. Fruit de brunoise van de groenten en de knoflook ondertussen aan in een koekenpan en voeg dit bij het vlees. Voeg de kruiden toe en stoof heel rustig gaar in anderhalf à twee uur. Check tussentijds of het vocht niet verdampt en het vlees mals en gaar wordt. Haal het vlees uit de pan en trek het met twee vorken tot draadjes. Zeef het braadvocht, kook wat in en breng op smaak met limoensap en tsuyu. Meng een klein beetje van de jus door het draadjesvlees en rol dit strak op in plasticfolie. Laat stevig worden in de koeling en snijd vlak voor het uitserveren in 10 plakken.

Rode koolgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	750	g
appelstroop	50	g
agar agar	2	g
gelatine	2	blok
sapcentrifuge		

Duw de stukjes rode kool voorzichtig door de sapcentrifuge en weeg 300 cc sap af. Breng dit sap op smaak met appelstroop, peper en zout. Verwarm het sap van de rode kool met de agar agar tegen de kook aan. Haal van het vuur en voeg de in koud water geweekte gelatine toe. Schep het schuim er voorzichtig af. Leg plasticfolie in een gastronormbak en giet de gelei er dun op uit. Verwijder de laatste luchtbellen door voorzichtig met een gasbrander over het oppervlak te gaan. Laat op keukentemperatuur stevig worden.

Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, bloemig	400	g
koksroom	1,5	dL
boter	50	g
nootmuskaat		
gaspatronen	2	

Kook de aardappels in water met zout tot ze gaar zijn. Giet de aardappels af en vang het vocht op. Duw de aardappels door de pureezeef en meng met de koksroom, 1,5 dL kookvocht van de aardappels en de boter. Breng op smaak met zout en nootmuskaat en zeef alles nauwkeurig door een fijne zeef. Giet de saus nog warm in de sifon. Plaats twee patronen en serveer direct of houd warm in een bain-marie of in de warmhoudkast op maximaal 70 °C.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	15	g
tahoon cress	1	bakje

Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan en hak ze grof. Verwarm de plakken draadjesvlees kort en leg onder in diepe warme borden een plak vlees. Steek uit de gelei 10 rondjes die even groot zijn als de plakken draadjesvlees en dek ze daarmee af. Werk het bord rondom af met het warme aardappelschuim. Decoreer met plukje Tahoon cress en geroosterde hazelnoot.

Zoete aardappelschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zoete aardappelen	3	
arachideolie		
poedersuiker		

Stoom de zoete aardappels gedurende 20 minuten. Verwijder na 10 minuten (halfgaar) de schil en gebruik de gare aardappel voor de sorbet. Droog de schil enkele uren in een oven van ca. 70 °C. Frituur kort voor het uitserveren de schillen in olie van 180 °C, zodat het begint te poffen. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met poedersuiker.

Zoete aardappel-kardemomsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoensap	50	cc
cortina stabilisator	20	g
kardemompeulen	3	

Maak van de gestoomde zoete aardappels 300 gram aardappelpuree. Breek de peulen en rooster ze kort in een droge koekenpan. Breng de puree met de peulen aan de kook met 7,5 dL water en voeg de Cortina toe. Pureer met de bamix en passeer de massa door een zeef. Laat afkoelen en draai daarna tot ijs in de ijsmachine.

Mangoschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	5	blok
mangocoulis (dv)	300	g
suiker	50	g
gaspatroon	1	

Week de gelatine in koud water. Ontdooi de coulis en verwarm een gedeelte van de coulis om er de uitgeknepen gelatine in op te lossen. Verwarm 0,5 dL water en los de suiker hierin op. Voeg nu alles bij elkaar en giet dit door een zeef in een siphon. Belucht met een patroon en leg minimaal 2 uur in de koeling.

Kokos panna cotta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokoscream	4	dL
suiker	70	g
gelatine	4	blok
slagroom	3	dL
vanillesuiker	8	g

Verwarm de kokoscream met de suiker en laat tot de helft inkoken. Week ondertussen de gelatine in koud water. Voeg de uitgeknepen gelatine toe aan het warme kokosmengsel en laat afkoelen tot maximaal 30 °C. Klop de slagroom lobbijg met de vanillesuiker en spatel door het afgekoelde mengsel. Stort het vocht in tien bakjes en laat in de koeling opstijven.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pitaja's (drakenfruit)	2	
eetbare bloemetjes		

Snijd de pitaja's in plakken van ca. 8 mm. Steek er rondjes uit met het formaat van de panna cotta. Plaats de panna cotta op het plakje pitaja. Werk af met een quenelle sorbet en het mangoschuim. Garneer met de gefrituurde aardappelschil en wat eetbare bloemetjes.