

2019 maart

CCN Bunnik · Lente

AMUSE Amuseoester met botersaus

Oesters

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	

Open de oesters met in de ene hand het oestermes en in de andere hand de oester in een theedoek. Bewaar het vocht voor de castric. Bewaar de oesters in hun schelp koel.

Castric

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotje	1	
witte wijn	3	dL
laurierblad	1	
peperkorrels	5	
cognac	1	el
boter	100	g
eierdooiers	3	
slagroom	2	dL

Snijd het sjalotje fijn en zet het op met de witte wijn. Voeg het laurierblad en de gekneusde peperkorrels toe en laat inkoken tot een dL. Voeg dan het gezeefde vocht van de oesters toe, samen met de eetlepel cognac. Smelt de boter. Klop de slagroom stijf. Verwarm de castric in een kom au bain-marie. Voeg de eidooiers toe en klop alles schuimig. Voeg nu de gesmolten boter langzaam al kloppend toe. Spatel de geslagen slagroom erdoor. Houd warm.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmeitjes	30	g
grof zout		

Leg de oesters in de schelp in een platte schaal of braadslee. Zet ze onder de salamander tot het glazige weg trekt. Vul ze af met de warme botersaus. Serveer de schelp op een bergje zout, op een bord. Leg wat zalmeitjes erboven op.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse coquilles in schelp	10	

Haal de coquilles uit de schelp en bewaar de afsnijdsels. Steek de coquilles uit met een ronde steker. Halveer de coquilles overdwars.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzusap	50	cc
limoensap	1	dL
gembersiroop	100	g
hazelnootolie	1	dL

Meng alle ingrediënten. Klop met een garde tot een mooie emulsie. Marineer hierin de coquilleplakken een half uur. Gebruik de marinade bij de opmaak als druppels op het bord.

Marshmallow

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	½	
mirin	25	cc
gelatineblaadjes	4	
sapcentrifuge		

Schil alle 5 komkommers uit dit gerecht en maak van de schillen de strips voor de pakketjes (zie hieronder). Doe daarna alle geschilde komkommers in de sapcentrifuge voor de volgende bereidingen en maak al het sap in één keer. Neem 125 mL komkommersap en meng dit met de mirin. Zet 1 dL van in de diepvries tot het exact 3 °C. is. Verwarm de rest van het komkommersap een beetje en los de in koud water geweekte gelatine hierin op. Klop dit vocht met de staafmixer een minuut luchtig en voeg dan in één keer het afgekoelde 3 °C vocht bij. Blijf luchtig kloppen tot het wat steviger wordt. Smeer de massa uit over een siliconematje en laat dit in de koeling uitharden.

Komkommer geleiringen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
koriander	1/2	bosje
mirin	50	cc
gelatine	6	blaadjes

Zet een lage bak van te voren in de vriezer. Neem 5 dL komkommersap en meng in de blender de koriander (blaadjes met steeltjes) er doorheen. Zeef het sap en verwarm 1,5 dL ervan met de mirin. Haal voor de kook van het vuur en los de in koud water geweekte gelatine hierin op. Voeg de rest van het sap toe. Leg folie in de gekoelde lage bak, giet het sap tot 5 mm hoogte erop en plaats de bak eerst 15 minuten in de vriezer en daarna in de koeling om op te laten stijven.

Komkommer espuma

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	½	
yuzusap	10	cc
mirin	50	cc
koksroom	125	cc
gaspatronen	2	

Meng 1,25 dL komkommersap met de overige ingrediënten. Giet via een fijne zeef met een trechter in de kidde, voeg vervolgens 2 patronen toe en leg de kidde plat weg in de koeling.

Komkommer pakketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers	2	
hazelnootolie		
kaasschaaf		

Maak met de kaasschaaf van de komkommerschillen 20 strips. Snijd de strips in strakke banen die allemaal even breed zijn. Leg twee banen kruislings over elkaar en leg hierop wat gehakte coquille afsnijdsels (incl. de oranje kuit) en maak op smaak. Vouw hiervan vierkante pakketjes.

Hazelnootcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten (zonder vlies)	200	g
melk	2,5	dL
hazelnootolie	1	el

Kook de hazelnoten gedurende 5 minuten in de melk. Draai de noten fijn in de mini Magimix. Voeg de melk toe en laat weer even draaien. Voeg een eetlepel hazelnootolie toe, laat weer even draaien en breng het mengsel tenslotte op smaak met zout en peper. Laat opstijven in de koelkast.

Minivenkel en radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
minivenkels	6	
radijs		bosje

Snijd de radijs en minivenkel op de snijmachine in de fijnst mogelijke plakken en zet deze op ijswater.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringkaviaar	1	el

Snijd met een steekring rondjes (4,5 cm) uit de komkommergelei en steek met een iets kleinere steekring (2 cm) weer rondjes uit die grotere ronden, zodat er ringen en rondjes overblijven. Steek de marshmallow uit ter grootte van de komkommer pakketjes. Maak het bord verder op volgens onderstaande foto met een bolletje hazelnootcrème, de coquille, het komkommer pakketje en de plakjes venkel en radijs. Schud de sifon (met de espuma) stevig en spuit 2 dotjes op het bord. Maak het af met de haringkaviaar en druppels marinade.

Rivierkreeftjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
middelgrote rivierkreeftjes	30	
groentebouillon (poeder/concentraat)	2	L

Breng de groentebouillon aan de kook, doe de rivierkreeftjes er in en kook deze 4 minuten. Haal het pantser van de staart. Bewaar de bouillon.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kleine rauwe bietjes	10	
rookmot		
sjalotjes	6	
rode wijn	1	liter
koude boter	50	g
peper/zout		

Schil de bietjes. Doe in de rookoven 3 eetlepels zaagsel (rookmot) en leg de bietjes op het rooster. Sluit de rookoven en zet hem buiten de keuken op vol vermogen tot zich de rook ontwikkelt. Zet het vermogen laag en rook de bietjes 45 minuten. Snijd de bietjes in plakjes. Snipper de sjalotjes. Zet de bietjes op met de sjalotjes, de rode wijn, 1 liter bouillon van de kreeftjes en kook alles in 30 minuten gaar. Pureer de bietensoep in de Magimix.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		

Maak de soep weer warm, laat hem niet koken en klop er blokjes koude boter door. Schuim op met de staafmixer. Leg op een diep bord 3 rivier kreeftjes (zie foto) en schenk de schuimige soep in het bord. Serveer direct.

Zeebaars met chorizo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chorizo aan 1 stuk	150	g
zeebaarsfilet met vel	700	g

Snijd de chorizo in kleine blokjes en bak ze rondom krokant. Haal de krokante blokjes uit de pan. Bak in dezelfde pan de zeebaarsfilets op de velkant in het chorizo vet. Controleer hierna de visfilets op graten (is makkelijker zo).

Geroosterde rode paprika

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	4	

Leg de paprika's heel dicht onder de hete salamander totdat ze rondom zwart zijn. Doe de nog hete paprika's direct in een plastic zak en laat afkoelen. Als ze redelijk afgekoeld zijn, leg ze dan in de koelkast. Haal na 20 minuten in de koelkast het zwarte vel eraf en snijd ze in lange repen van ca.1 cm breed.

Wilde rijst

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde rijst	250	g

Doe een heel dun laagje olie in een koekenpan. Strooi er, wanneer de olie heet is, een laagje wilde rijst in en houd de rijst in beweging, want het poffen gebeurt zeer snel. Doe, als de rijst gepoft is, deze snel in een bewaardoos. Doe weer een heel dun laagje olie in de pan en pof het volgende laagje rijst enz. Er is 1 flinke eetlepel gepofte rijst per persoon nodig.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
borage cress	1	doosje

Gaar de filets nog 3 minuten in een oven van 180 °C. Maak op het bord een streep gepofte rijst en plaats hierop de filet. Warm de paprikastroken even op in wat boter en drapeer op het bord. Garneer het bord met wat cress.

Stoof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
varkenswang	1	kg
boter	50	g
sjalotjes	2	
kruidnagel	2	st
tijm	5	takjes
laurier	3	blok
triple abdijbier van 30 cl	2	fl
witte wijnazijn	1	dL
gemberkoek	2	plakken
perenstroop	2	el

Ontdoe de varkenswangen van stevige vliezen en kruid ze met peper en zout. Bak de wangen krokant in de boter. Snipper de sjalotjes en voeg de sjalot, kruiden en specerijen toe aan de wangen. Blus af met het bier en de azijn en laat alles rustig twee uur garen met het deksel op de pan. Houd in de gaten of er steeds genoeg vocht is. Voeg daarna de peperkoek (in blokjes) en de stroop toe en laat het nog minimaal een uur trekken op laag vuur. Controleer de gaarheid: het vlees moet net niet uit elkaar vallen en neem het vlees dan uit de pan. Kook de saus nog verder in, zodat de ze licht stroperig wordt.

Truffelaardappelpuree

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
truffelaardappel	500	g
knoflook	2	teentjes
rozemarijn	1	takjes
laurier	2	blaadjes
olijfolie		
room		

Kook de geschilde aardappelen gaar in water met de teentjes knoflook, rozemarijn en laurier. Pureer de aardappels zonder de laurier met de pureeknijper en maak op dikte (niet te dun) met kookvocht, room of olijfolie, (moet stevig blijven) en een teentje knoflook en zout naar smaak. Doe de puree over in een rode spuitzak.

Erwtenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	2	teentjes
kippenbouillon (flacon)	3	dL
doperwten (dv)	500	g

Snipper de sjalotten en fruit ze in olijfolie met de gesnipperde teentjes knoflook. Voeg de erwten toe samen met kippenbouillon en laat 20 minuten koken. Meng het daarna fijn in de Magimix en zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Geglaceerde worteltjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	1	bos
dragonazijn	2	el
boter	25	g

Snijd het groene loof van de peentjes tot op 2 cm, schil de peentjes schoon en maak ze allemaal even lang bijv. 7 cm. Kook ze met zout naar smaak in kokend water beetgaar. Schep de worteltjes met een schuimspaan uit de pan in een schaal. Laat het kookvocht met de boter en azijn inkoken tot een siroop en giet op de worteltjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chips naturel		zakje

Snijd de varkenswang in tien strakke porties en leg ze op een voorverwarmd bord. Maak en mooie "veeg" van de erwtenpuree. Spuit dopjes truffelaardappelpuree op het bord en steek er een chip in. Leg op elk bord drie geglaceerde worteltjes. Nappeer de saus op het vlees.

Bloedsinaasappelijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijn	3	dL
fijne suiker	120	g
sinaasappel	1	
lavendel	1	g
bloedsinaasappelsap	3	dL
eiwit	1	

Verwarm de wijn en los hier in de suiker op. Schil 1 sinaasappel, doe de schil in de wijn en laat dit trekken op laag vuur gedurende 30 minuten. Voeg laatste 5 minuten de lavendel toe. Zeef hierna de vloeistof en voeg er het bloedsinaasappelsap aan toe. Als het mengsel afgekoeld is, meng er dan het losgeklopte eiwit bij en zet vervolgens alles weg in de koelkast. Draai er één uur voor het serveren in de ijsmachine sorbetijs van. Houd het ijs op een mooie consistentie door het vriezen van de machine aan en uit te zetten: let goed op!

Druivengelei in piramide

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappelen	5	
rode port	4	dL
druivensap	4	dL
fijne suiker	100	g
rozijnen	50	g
gelatine	8	blaadjes
siliconenmat bakvormen à 6 piramides, 7 cm hoog		

Schil de bloedsinaasappels door het wit, snijd de partjes eruit boven een bak en vang het vocht op. Breng het vocht met de port en het druivensap aan de kook. Los hierin de suiker op en laat de rozijnen hierin 3 à 4 uur weken. Verwarm een beetje van het vocht en los de geweekte gelatine hierin op. Doe dit bij het rozijnen/sapmengsel. Vul hiermee 1/3 van de piramidevorm en laat opstijven in de koelkast. Leg hierop na opstijven een laagje klein gesneden sinaasappelpartjes. Vul weer met een laagje vocht met rozijnen enz. tot de piramide vol is. Laat verder in de koelkast staan.

Patisserie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zelfrijzend bakmeel	150	g
boter	100	g
suiker	50	g
ei	1	
zout		
donkere chocolade	300	g
room	2	dL
melk	1	dL

Meng het zelfrijzend bakmeel met de boter, de suiker, het ei en een snuffje zout tot harde Wenerbeslag. Zet ronde ringen van 9 cm Ø klaar. Vul de bodem met harde Wenerbeslag. Bak af in 10 min op 170 °C. Verwarm au bain-marie de chocolade, de melk en de room en klop hier een ei door. Vul de ringen met de massa en bak af gedurende 25 minuten in een oven van 120 °C.

Caramel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
boter	25	g
kookroom	1	el

Smelt de suiker met 2 theelepels koud water tot karamel. Laat het niet te donker worden, voeg de boter op laag vuur toe en laat smelten. Roer de room er door.

Presentatie

Trek van de karamel met een vork een patroon op een koud langwerpige bord. Stort de piramides voorzichtig op het bord. Steek met een kleine steker een rondje uit de patisserie. Schep aan de andere zijde een bolletje ijs.