

# 2019 mei

CCN Bunnik · Lente

---

## Aspergesoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges, aa	500	g
foelie	1	blok
eidooier	1	
pro espuma calent	10	g
gaspatroon	2	

Schil de asperges en snijd ze in stukken. (Geef de schillen door aan het 3e gerecht.) Breng de asperges met de foelie aan de kook met 3 dl water en kook ze gaar. Houd 10 kopjes achter. Blender de asperges fijn. Breng op smaak met peper en zout. Klop de eidooier. Bind de aspergesoep met de eidooier en de espuma. Zeef de massa en doe ze over in de sifon van 1 ltr.

## Eitjes in schaal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	10	
eiertikker		
eierdoos		
stoommandje		

Tik van de eieren de bovenkant van de schaal af. Splits het eiwit van het eiwit. (geef het eiwit door naar het nagerecht) Bewaar de dooiers in de schalen in een eierdoos. (Knip of snijd de eierdoos opdat ze in een stoommandje passen)

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
aardappel, vastkokend	1	
plakjes gekookte achterham	2	

Kook het ei hard. Scheid eiwit en eiwit en wrijf beiden door een zeef. Meng het eiwit voorzichtig met het eiwit. Schil de aardappel en snijd in zeer fijne brunoise. Was de blokjes aardappel onder koud stromend water. Droog ze op een keukendoek. Frituur ze op 160° C. goudbruin. Snijd de ham en de vier gekookte asperges (gekregen van het tweede gerecht) in fijne brunoise. Voeg het eimengsel voorzichtig toe.

## Sesamstengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
plakken roomboterkorstdeeg	2	
eidooier	1	
zwart sesamzaad	1	el
wit sesamzaad	1	el
grof zout		

Verwarm de oven voor op 200° C. Bestrijk de plakken korstdeeg met eigeel en bestrooi met wit en zwart sesamzaad en grof zeezout. Snijd de blaadjes korstdeeg in 0,5 cm repen (bâtonnets). Bak ze in 10 min af.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte linzen (te gebruiken door alle groepen)	1	kilo

Voeg een korreltje grof zeezout toe aan de dooier in de eierschaal. Zet de eierschalen met eierdoosje in een stoommandje in een met water gevulde wok. Stoom de dooiers gedurende 2,5 minuut. Zorg ervoor dat de dooiers mooi zacht blijven. Maak de brunoise van ham en asperges lauwwarm en doe deze op de gestoomde eierdooier. Spuit aspergeschuim uit de kidde op het eitje. Bestrooi het met de gefrituurde aardappelblokjes. Vul een kommetje met de rauwe linzen. Zet hierin het eitje. Plaats een aspergekopje in het eitje. Zet hiernaast de sesamstengel. N.B.: Met de stengel kun je het geheel doorroeren, zodat alle smaken samenkomen.

## Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	25	g
eieren	4	
dragon	5	takjes
bloem	50	g
melk	3,5	dl
meikaas	150	g
nootmuskaat		
ramaquins		

Smelt 25 g boter en smeer er van beneden naar boven de ramaquins zorgvuldig mee in. Bebloem de binnenkant. Zet de ramaquins koel weg tot gebruik. Splits de eieren. Hak de dragon fijn. Verwarm de oven voor op 180° C. Smelt de boter in een pan met dikke bodem. Voeg de bloem toe, laat een paar minuten doorgaren en voeg de melk toe. Breng langzaam roerend aan de kook tot het gaat binden en haal dan van het vuur. Roer er de eidooiers doorheen, daarna de kaas en de dragon. Klop in een ontvette kom de eiwitten stijf met een snufje zout. Spatel het voorzichtig door het ei-kaas mengsel. Giet het beslag in de vormpjes en zet ze in een braadslede. Zet de slede in de oven en giet er zoveel water bij, dat het halverwege de vormpjes komt. Bak de soufflés in circa 20 min goudbruin. Laat iets afkoelen en haal voorzichtig uit de vormpjes. Laat de soufflétjes omgekeerd afkoelen tot gebruik.

## Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges aa	1000	g
veldsla	75	g

Schil de asperges en verwijder de uiteinden. Geef de schillen door aan het 3e gerecht. Breng een pan met ruim water aan de kook, doe er zout in en kook de asperges zachtjes 5 min. (ze moeten een klein knappertje houden). Geef het aspergewater door aan het 3e gerecht. Schep ze uit de pan en spoel ze af met koud water. Geef 10 aspergekoppen van 5 cm door aan het 4e gerecht. Geef 4 van de afgesneden asperges aan het 1e gerecht. Snijd de asperges in de lengte door de helft en daarna nog eens schuin doormidden. Bewaar ze tot gebruik gekoeld. Was de sla en verwijder de wortels.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	5	takjes
mayonaise	2	el
dijonmosterd	1	tl
witte wijnazijn	2	el
slaolie	100	ml

Snijd de dragon fijn. Klop alle ingrediënten behalve de olie goed door elkaar. Breng op smaak met zout en peper. Schenk al kloppend met de mixer de olie er langzaam bij. Klop er daarna zoveel water door tot een mooie dikke dressing. Bewaar in een spuitflesje.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom	1	dl
dragon	2	takjes
viooltjes	10	

Verwarm de oven tot 220° C. Haal de soufflés een voor een door de room. Zet ze op hun kop op een bakblik en plaats ze 7 min in de oven tot ze weer mooi opkomen. Hak de dragon fijn. Verdeel de sla en de asperges over de borden en bestrooi met dragon. Schud de dressing en druppel deze op de salade. Plaats een soufflé op de salade. Garneer met een viooltje en een blaadje dragon.

## Asperge-preisoep

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
stukje foelie	1	
laurierblaadje	1	
peperkorrels	5	
boter	25	g
sjalotje	1	
prei	300	g
asperges a	300	g
witte wijn	100	ml
kookroom	150	ml

Verzamel de aspergeschillen van het eerste en tweede gerecht en zet ze op in het aspergewater van het tweede gerecht samen met de kruiden (kneus de peperkorrels). Breng aan de kook en laat 30 min trekken. Zeef de bouillon. Was en snijd de prei in ringen. Schil de asperges, verwijder de uiteinden en snijd de asperges in stukjes. Bak het sjalotje, de preiringen en de asperges aan in de boter. Blus af met de wijn. Voeg de aspergebouillon toe en kook de groente in ca 15 min helemaal zacht. Schenk de room erbij en pureer tot een gladde soep. Passeer door een fijne zeef terug in een schone pan.

## Geitenkaasballetjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
la buchette cendre (geitenkaas)	200	g
kervel	0,5	bosje

Roer de geitenkaas los met een vork. Vorm er kleine balletjes van. Snijd de kervel fijn. Rol de balletjes door de kervel.

## Croutons

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes bruin brood	2	
knoflook	2	tenen
boter	25	g

Snijd de sneetjes tot kleine blokjes. Verhit de boter, voeg er geperste knoflook bij en bak hierin de broodblokjes goudbruin.

## Gremolata

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
kervel	0,5	bosje

Rasp de citroen. Hak de kervel fijn. Meng de citroenrasp met de kervel.

## **Presentatie**

Verwarm de soep en schep in diepe borden. Leg in elk bord 3 geitenkaasballetjes. Top af met de gremolata. Serveer er de croutons naast aan tafel.

## Gebakken ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ansjovis (eventueel sardines)	1	kg
bloem		
arachideolie		

Maak de ansjovis schoon. Neem hiervoor de kop beet en trek die er voorzichtig af. Als je het voorzichtig doet trek je alle ingewanden er direct mee uit. Spoel ze schoon met koud stromend water en dep droog. Kruid de visjes met peper en zout en haal door de bloem. Bak ze à la minute in de olie.

## Gemarineerde ansjovis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse ansjovis	20	stuks
citroen	1	
knoflook	2	tenen
peterselie (platte)	0,25	bosje
basilicum	0,25	bosje
extra vergine olijfolie	3	el

Maak de ansjovis schoon. Rasp de citroen. Pers de citroen uit. Hak de knoflook, de peterselie en de basilicum fijn. Maak een marinade van de kruiden, 30 ml citroensap, de rasp en de olie. Marineer hier de ansjovis zo lang mogelijk in.

## Ratatouille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aubergine	1	
roma tomaat	1	
prei	1	
kleine ui	1	
rode puntpaprika	1	
kleine venkel	1	
knoflook	1	teen
kwarteleitjes	10	

Schil de aubergine. Ontvel de tomaat en ontdoe van pitjes. Maak de prei, de ui, de puntpaprika en de venkel schoon. Snijd de groenten in fijne brunoise. Plet de knoflook en snijd fijn. Fruit de ingrediënten kort aan in een bakpan en Breng op smaak met peper en zout. Schep de ratatouille in een ring, duw een kuiltje in het midden en leg er een kwarteleitje in.

## Aspergesoldaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bevroren voorgebakken stokbrood	1	
boter	100	g

Ontvang van het 2e gerecht 10 aspergekoppen. Klaar de boter. Neem het bevroren stokbrood en snijd deze bij, zodat er een strakke rechthoek ontstaat. Snijd de rechthoek, nog bevroren, op de snijmachine in flinterdunne plakken. Draai de plakken om de aspergepunten. Bak ze voorzichtig in geklaarde boter.

## Olijfolie emulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	1	blaadjes
kippenbouillon (poeder/flacon)	1	dl
olijfolie	1	dl

Week de gelatine in koud water. Verwarm de bouillon en los er de gelatine in op. Giet in een maatbeker, voeg de olijfolie toe en emulgeer met een staafmixer. Bewaar tot gebruik op kamertemperatuur.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tuinkers	1	bakje

Plaats de ratatouillerondjes in een oven van 180° C. Laat het eitje stollen tot half vloeibaar. Leg een ratatouillerondje op het bord. Werk de compositie af met de twee soorten ansjovis, de olijfolie-emulsie en de gebakken asperge. Werk verder af met tuinkers.

## Wildjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildkarkas en/of been	500	g
prei	1	
kleine ui	1	
winterwortel	1	
selderij	2	stengels
laurier	1	blaadje
rozemarijn	1	takje
tijm	1	takje
knoflook	1	teen
steranijs	1	
kaneelstokje	1	
jeneverbessen	2	
peperkorrels	5	
kruidnagel	1	
rode port	1	dl
rode wijn	0,5	dl
bruine basterdsuiker	25	g
maïsolie		

Snijd de groenten in grove stukken en was ze in ruim water. Bruineer de karkassen 25 min in de oven op 230° C. Kneus de kruiden en specerijen. Fruit in een koekenpan de groenten en de specerijen aan in een beetje olie. Voeg de suiker toe en laat deze karamelliseren. Blus af met de port en de rode wijn. Doe de groenten en de karkassen over in de snelkookpan, vul af met water totdat de botten half onder staan. Stoom gaar in 60 min. Laat de pan afkoelen. Passeer de jus door een fijne zeef en kook de jus in tot sausdikte.

## Reebok

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
reerugfilet	600	g
boter	100	g

Kruid de filet met zout en peper. Bak de filet rondom aan in de boter. Gaar de filet even door in de oven op 70°C tot de kern 46°C is. Laat het vlees 10 min rusten alvorens het aan te snijden.

## Kersen crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersensap	1,5	dl
sinaasappel	1	
crème de cassis	0,5	dl
agar-agar	2	g

Pers de sinaasappel uit en gebruik 0,5 dl. Breng de sappen en de crème de cassis aan de kook. Voeg de agar-agar al roerend toe en laat 1 minuut doorkoken. Laat het mengsel afkoelen. Draai er in de blender een gladde crème van.

## Spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde tijm	2	el
amandelpoeder	40	g
isomalt	10	g
eiwit	75	g
bloem	15	g
eidooier	30	g
kartonnen bekers	5	
gaspatronen	2	

Rooster de tijm in de oven op 150°C tot droog is. Meng alle ingrediënten in de blender en blender toe een glad beslag. Breng op smaak met peper en zout. Zeef het beslag en doe over in de kidde van 0,5 l. Prik een gaatje in de onderkant van een kartonnen koffiebeker. Vul 1 bekertje per keer tot 3 cm hoogte en doe deze gelijk 30 sec op volle kracht in de magnetron. Zet de bekertjes op de kop weg en laat ze afkoelen. Haal voorzichtig de cakes uit de bekers. Brokkel de spongecake en droog in een oven van 100°C gedurende ongeveer 20 minuten.

## Gemarineerde kersen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kersen	30	grote
crème de cassis	1	dl

Ontpit de kersen. Giet de crème de cassis in de pan en zet hem op een laag pitje. Voeg de kersen toe en gaar de kersen in het vocht. Haal de kersen uit het vocht en kook het vocht tot het stroperig is. Giet de cassisstroop over de kersen en houd warm tot uitserveren.

## Polenta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippenbouillon (flacon)	0,5	l
boter	75	g
polenta	100	g
bloem	50	g
geraspte parmezaanse kaas	50	g

Breng de bouillon met de boter aan de kook. Voeg de polenta toe en roer dit op het vuur even goed door. Giet dit mengsel in een ingevette ovenschaal en dek af met bakpapier. Zet de schaal 45 min in een voorverwarmde oven op 150° C. Spatel nu de Parmezaanse kaas erdoor en dek strak en plat af met bakpapier. Laat de polenta afkoelen in de koelkast en snij de polenta in de gewenste vorm. Bloem de polenta. Bak de blokjes af in de frituur van 180° C.

## Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
snijbonen	200	g
cantharellen	250	g
boter	25	g

Maak de snijbonen schoon. Kook ze in gezouten water beetgaar. Snijd de snijbonen in lange dunne banen. Maak de cantharellen schoon. Bak ze in de koekenpan met de boter. Zout de cantharellen na met grof zeezout.

## Presentatie

Pluk de spongecake in kleine stukjes. Snijd de reerug in stukjes van ongeveer 3 cm en snijd deze stukjes horizontaal doormidden. Leg de snijbonenbanen tegen elkaar aan op het bord. Verdeel hierover de cantharellen, de polenta en de gemarineerde kers. Druppel ertussen wat van de kersen crème en leg er 2 of 3 stukjes spongecake bij. Leg 3 stukjes reebok naast de snijbonen. Serveer de borden uit en schenk er aan tafel de saus tegenaan.

## Venkelsorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	2	
suiker	50	g
cortina	1	g
pernod	25	ml

Was en snijd de venkel in stukken en bewaar het groen als decoratie. Blancheer de venkel. Breng 2 dl water, de suiker en de cortina aan de kook en voeg de geblancheerde venkel toe. Kook dit even door en pureer direct met de staafmixer of keukenmachine. Zeef het mengsel en voeg de Pernod toe. Koel het mengsel terug en draai er ijs van in de ijsmachine.

## Witte chocolademousse

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte chocolade couverture	130	g
eiwit	60	g
ei	1	
kristalsuiker	40	g
slagroom	3	dl
gelatine	3	blok
citroensap (flesje)		

Smelt de witte chocolade au bain-marie (het water mag niet koken). Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom iets dikker dan yoghurt. Ontvet een bekken met garde met citroensap. Klop 60 g eiwit met 20 g kristalsuiker stijf. Klop het ei met 20 g kristalsuiker boven een pan warm water stijf. Knijp het vocht uit de gelatine en voeg het bij de warme eiermassa. Meng alle ingrediënten snel door elkaar. Doe de chocolademousse in een groen spuitzak en leg deze in de koelkast.

## Karamelkoekjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	100	g
filodeeg	10	vellen
poedersuiker		

Smelt de boter. Bestrijk een bakplaat royaal met gesmolten boter. Steek 6 rondjes p.p. van 6 cm uit het filodeeg. Leg de rondjes naast elkaar in de gesmolten boter op een vel bakpapier op de bakplaat. Zorg dat het papier vast ligt. Bak ze af in een oven van 200°C totdat ze bruin zien (5-10 min). Bestrooi ze rijkelijk met poedersuiker.

## Aardbeiensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbei	100	g
kristalsuiker	25	g

Maak de aardbeien schoon. Pureer de aardbei met de kristalsuiker in de blender. Blender dit zeer fijn. Zeef de aardbeien. Zet de saus koel weg tot gebruik.

## Aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	500	g
kristalsuiker	25	

Was de aardbeien en maak ze schoon. Snijd de aardbeien in kwarten.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
macadamianoten	50	g

Hak de macadamianoten grof. Leg een karamelkoekje op een koud bord. Spuit een dun laagje mousse op het koekje, vervolgens een koekje en weer iets mousse. Herhaal dit totdat er een torentje is van 5 laagjes mousse. Sluit af met een koekje. Leg een koekjestorentje op het bord. Leg daarnaast de aardbeitjes en schenk hierover de saus. Leg er een lepel macadamianoten naast en hierop een quenelle van de venkelsorbet. Werk af met een klein sprietje van het venkelgroen (van 1e bereiding).