

2019 juni

CCN Bunnik · Zomer

Crème van ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	500	g
boter	50	g
room	150	g
poedersuiker	15	g
witte wijnazijn	0,5	dl

Snij de uien brunoise. Bak de ui op niet te hoog vuur aan in boter tot ze licht bruin zijn en doe de ui over in een kookpan. Blus de koekenpan af met de azijn en voeg de deglacé bij de ui. Zet de gebakken uiblokjes onder met de room, suiker en azijn en laat op een waakvlam zachtjes verder garen met een deksel op de pan. De uitjes mogen niet koken, maar moeten tegen de kook aan blijven. Als de uitjes helemaal egaal bruin zijn en gaar, dan het vocht eraf gieten, goed uit laten lekken en de uitjes pureren tot een gladde crème.

Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsmuis	500	g
tomatenketchup	20	g
tabasco		
sjalot	50	g
zout	10	g

Snijd het kalfsvlees met een mes in zeer fijne blokjes en maak aan met ketchup, olijfolie, druppeltje tabasco, een fijngesnipperd sjalotje en zout. Werk met koude materialen en zet zo snel mogelijk na het snijden terug in de koelkast.

Gekonfijte ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot, kleine	500	g
grenadine (karvan cevitam)	2,5	dl

Pel de sjalotjes en zet ze op met 2,5 dl water en de grenadine van Karvan Cevitam. Zorg met een bord op de sjalotten dat ze goed in het vocht blijven en laat ze op laag vuur geheel gaar konfijten. Zet geen deksel erop. Als de sjalotten gaar zijn, moet vrijwel al het vocht verdampt zijn. Let op dat de uitjes niet aanbranden. Voeg eventueel tussendoor water toe. Pas op: het wordt snel hard.

Gefrituurde ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte ui	500	g
bloem	3	el
arachideolie		

Pel de ui en snijd op de snijmachine op stand 8. Haal de ringen ui door ruim bloem. Schud de restant bloem eraf en frituur ze op 160° C. (niet teveel tegelijk) tot ze mooi bruin en uitgebruist zijn.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola	50	g

Gebruik een steker en vul deze met de tartaar. Zet een maat grotere steker om de tartaar en spuit daar buitenom een cirkel uien crème tegenaan. Leg op de uien crème 3 gekonfijte sjalotjes in een driehoek. Garneer met gefrituurde uiringen. Gebruik rucola ter decoratie en voor de smaak.

Vorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
rode paprika	1	
groene paprika	1	
sjalotjes	2	
trostomaten	5	

Snijd de komkommer in de lengte door, verwijder de zaden, bestrooi met zout en laat een uur rusten om het vocht uit de komkommer te laten trekken. Spoel daarna goed af en snijd in hele kleine blokjes. Snijd de paprika's doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd in hele kleine blokjes. Ontvel de sjalotten en hak fijn. Meng de blokjes komkommer, paprika en sjalotten in een kom en zet dit komkommersmengsel koel weg. Snijd de uiteinden van de tomaten. Snijd de zaadlijst weg, maar houd de zaden intact, met de gel die daarbij hoort. Bewaar deze tomatenpulp en gebruik de tomaten voor de gazpacho.

Gazpacho

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe tomaten	1	kg
grote komkommer	1	
groene paprika	1	
knoflook	2	tenen
sherry-azijn	1	el
olijfolie, extra vergine	1,75	dl

Snijd de tomaten in kwarten, inclusief de tomaten hierboven. Schil de komkommer en hak in grove stukken. Halveer de paprika, verwijder de zaadlijsten en hak in grove stukken. Ontvel de knoflook. Plaats alles in een keukenmachine, voeg de azijn toe en maal alles fijn. Voeg dan de olijfolie toe en breng op smaak met zout. Schenk de gazpacho door een zeef in een grote kan en plaats in de koeling tot gebruik.

Parmezaanstokjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg (dv, 12 x 12 cm)	2	vellen
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
tijm, gedroogd	1	tl
piment d'espelette		
ei	1	
kookroom	1	el

Snijd de velletjes koude bladerdeeg elk in tien repen van 1,2 cm breed en draai de repen drie à vier keer om, zodat er spiralen ontstaan. Laat ze rusten in de vriezer. Meng de Parmezaan met tijm, zout, peper en een mespuntje piment d'Espelette. Meng in een andere kom het ei met de eetlepel kookroom. Bestrijk de deegspiralen aan beide kanten met het eimengsel. Rol de spiralen door het Parmezaanmengsel en laat de spiralen nog 15 minuten opvriezen in de diepvries. Verwarm de oven op 175° C. en bak ze in ca. 10 minuten goudbruin. Laat ze nog 5 min. afkoelen, zodat de kaas stolt.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	1	bosje

Hak de bieslook fijn. Plaats wat tomatenpulp op een bord. Voeg wat komkommersmengsel en wat bieslook toe. Besprenkel met wat olijfolie en zeezout. Serveer de gazpacho ernaast in een koud glas. Leg er twee Parmezaanstokjes bij.

Gemarineerde zalm

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm (ca. 500 g)	1	zijde
citroen	1	
grof zeezout	10	g
yoghurt	250	g
suiker	10	g

Bereid een sous videbad voor op 35° C. Verwijder het vel van de zalm en pers de citroen uit. Meng alle ingrediënten en smeer de zalm aan beide kanten ermee in. Doe de zalm met het yoghurtmengsel in een vacuümzak en vacumeer. Warm deze in de sous-vide gedurende minimaal een uur. Let op: het water mag niet warmer zijn dan 40°C anders gaart de zalm.

Groenten voorbereiding

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen	2	
olijfolie	1	dl

Rasp de citroenen, vermeng de rasp met de olijfolie en voeg wat peper en zout toe. Gebruik dit mengsel om de groentes op smaak te brengen.

Rode biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode biet (gekookt)	250	g

Snijd op stand 10 op de snijmachine en steek ze met een klein stekertje uit. Breng op smaak met het citroenmengsel.

Bospeen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospeen	250	g

Tourneer de wortels en laat er een stukje groen aan. Blancheer ze in ruim kokend water met zout. Breng op smaak met het citroenmengsel.

Pastinaak

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaak	250	g

Schil ze en snijd in dunne plakken van ongeveer een halve centimeter dik. Stof ze in een laagje water met een klontje boter en wat zout met een deksel op de pan. Breng op smaak met het citroenmengsel.

Meiknol

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
meiknol	500	g
melk		
kervel	0,5	bosje

Verwijder de schil en snijd gelijke dikke frieten van een cm of 8 lang, maar maak ze niet te dik. Blancheer ze in ruim kokend water met zout en een scheut melk en spoel ze af in koud water. Breng op smaak met zout, citroenrasp en olijfolie. Blancheer daarna de rest van de knol (afsnijdsels) in hetzelfde water. Pureer dit in de kleine Magimix met de fijngesneden kervel, breng de puree op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Chioggia biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chioggia biet	1	
arachideolie		

Snijd de uiteinden eraf, schil ze met een dunschiller en snijd er op de snijmachine (stand 4) dunne plakjes van. Snijd vanaf de bovenkant van de biet, zodat de tekening van de biet goed zichtbaar is. Frituur de plakjes op 160°C. tot de plakjes uitgebruist zijn. Laat ze op papier uitlekken en bestrooi ze met zout.

Zoetzuur van gele biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	2,5	dl
suiker	40	g
zout	20	g
peperkorrels	10	
laurier	2	blok
knoflook	2	tenen
gele biet	1	

Breng de ingrediënten met een halve liter water en met uitzondering van de biet aan de kook. Zeef het geheel en klop op ijswater koud tot een marinade. Snijd de gele biet dun op stand 5 op de snijmachine, snijd ze daarna in dunne reepjes en overgiet ze met de marinade. Zet het minimaal een uur in de koelkast.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kervel	0,5	bosje
dragon	0,5	bosje

Leg op het bord een traan meiknolpuree en bouw de gemarineerde groenten daarnaast op. Let met het opbouwen op kleur en vorm. Snijd de gemarineerde zalm in plakken van een halve cm dik (verticaal snijden) en maak er rolletjes van. Steek deze tussen de groenten. Garneer met de blaadjes dragon en kervel.

Dorade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doradefilets met vel	5	st

Verwijder de graten uit het midden van de filets. Verdeel de filets in tien stukken en zet koel, afgedekt weg tot gebruik.

Puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen (afkokers)	1	kg
venkel	1	
uien	3	
volle melk		

Schil de aardappelen en kook ze met de in stukjes gesneden venkel en uien en een scheutje melk in gezouten water gaar. Laat goed uitlekken. Pureer de massa door een pureeknijper.

Kokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kokkels	60	st
bleekselderij	3	stengels
ui	1	
witte wijn	4	dl
kippenbouillon	2,5	dl
venkel	1	
steranijs	2	st

Was de kokkels onder ruim stromend koud water. Zet ze op het vuur met de fijngesneden selderij en ui en de witte wijn. Zodra de kokkels gaar zijn (zeer snel!), giet ze af en bewaar het vocht. Kook het kokkelvocht samen met de kippenbouillon op en laat hierin de fijngesneden venkel en steranijs van het vuur af een tijdje intrekken. Zeef, laat het geheel inkoken en zet afgedekt weg tot gebruik. Verwarm de saus voor het uitserveren, monteer met koude boter en schuim de saus iets op.

Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgette	1	
ui, middelgroot	1	
kippenbouillon		scheut
ijsblokjes		
winterwortel	1	

Was de courgettes grondig, maar schil ze niet. Snij 20 dunne plakken op de snijmachine en let op dat je niet het zaad meeneemt. Blancheer ze zeer kort, koel ze op ijswater en leg ze weg. Snij de rest van de courgette in kleine blokjes, stoof ze aan met een halve, gesnipperde ui in wat boter en bevochtig met de kippenbouillon. Breng op smaak met peper en zout. Blender in de kleine Magimix. Stoof de fijngesneden winterwortel met de andere helft van de gesnipperde ui in wat boter en bevochtig met de kippenbouillon. Breng op smaak met peper en zout. Blender in de kleine Magimix.

Hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnoten	80	g

Bruin de hazelnoten 5-7 minuten al schuddend in een koekenpan. Let op dat ze niet verbranden. Laat ze afkoelen en hak ze grof.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	50	g
lamsoor	50	g

Blancheer de zeekraal en lamsoor zeer kort. Verwarm de drie soorten puree van wortel, courgette en aardappel. Zet de kokkels even in een voorverwarmde oven van maximaal 50°C. Bak de dorade -op het vel gezouten en op het vlees licht gezouten en gepeperd- in boter op het vel tot hij net niet meer glimt. Arroseeer de bovenkant met het hete bakvocht, dat komt een gelijkmatige garing ten goede. Maak het warme bord naar eigen inzicht op. Garneer met takjes zeekraal en lamsoor. Giet de saus rondom.

Rollade van geit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge geitenbokschouders, uitgebeend	2	
salie	1	bosje
slagerstouw		

Besprenkel de binnenkant van het vlees met zout en leg er een paar blaadjes salie in. Rol het geheel op en bind op met slagerstouw. Braad rondom aan in een hete pan met olie. Gaar direct in de oven op 180°C. gedurende 12 à 15 minuten tot een kerntemperatuur van 52°C. Laat daarna op kamertemperatuur 15 minuten rusten. Verwijder voorzichtig het touw en snij plakken.

Geitenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenbotten	1	kg
tomatenpuree	2	el
ui	1	
rode wijn	2	dl
knoflook	3	knoflooktenen
tijm	5	takjes
appelsap	1	dl

Kleur de botten in de oven op 220°C. gedurende 30 minuten en voeg aan het einde de tomatenpuree toe. Doe de botten over in een pan en deglaceer het bakblik met de rode wijn. Voeg de wijn samen met de geschilde ui, knoflook en tijm toe aan de botten en zet alles net onder water. Kook op een laag vuur gedurende twee uur en zeef de saus. Kook opnieuw in met de appelsap tot de gewenste sausdikte.

Gebrande prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lange dunne preien met veel wit	5	
azijn		
olijfolie		

Rooster de preien op een grillplaat of onder de salamander volledig zwart aan de buitenkant. Laat afkoelen en pel het zwarte eraf. Snij de preien in stukken van 6 tot 8 cm. Bestrooi met peper en zout en maak aan met een simpele vinaigrette van azijn, peper, zout en olie.

Geitenhangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenyoghurt	200	g
amandelolie	2	el

Leg een schone theedoek in een vergiet en laat de geitenyoghurt zo lang mogelijke (enkele uren) uitlekken. Vermeng de hangop met de olie tot een homogene massa. Breng op smaak met zout en doe dit in een groene spuitzak.

Dillecrackers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote aardappelen, afkokers	3	
dille	1	bosje

Snij de aardappel in grove stukken en kook de aardappel gaar in zout water. Pureer vervolgens de aardappels met de gehakte dille tot puree en smeer deze uit op een vetvrij papier 3 mm dik. Laat dit twee à drie uur drogen in een oven op 100°C., maar met de ovendeur op een kier. Hierdoor kan het vocht beter ontsnappen. Breek het in stukken en frituur kort, zodat ze krokant worden.

Presentatie

Leg een plak rollade op een verwarmd bord en zet er een stuk prei tegenaan. Spuit wat van de hangop op de stukken preien. Leg er een dillecracker naast. Giet de jus er om heen.

Vooraf

Snijd eerst de (mooie rode) stukken voor de gemarineerde rabarber. Schaaf ook eerst repen voor de krokantjes. Verwerk de rest hiervan en de andere stelen tot sap in de sapcentrifuge. 1 rabarbersteel levert ongeveer 100 gram sap op.

Sorbet van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
rabarberstelen	4	
gelespessa	1	tl

Verwarm 2 dl water met de suiker en los deze op. Meng 350 gram rabarbersap en het suikerwater, voeg een theelepel gelespessa toe en mix met een staafmixer. Draai er sorbet van in de ijsmachine en zet weg in de vriezer.

Bavarois van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	250	g
gelatine	6	blok
suiker		
rabarberstelen	5	

Maak de 500 gram rabarbersap. Verwarm 50 gram van het sap en los daar de geweekte gelatine in op. Sla de slagroom op tot yoghurt dikte, voeg hier zoveel suiker bij dat het lekker zoet is. Doe het sap met gelatine bij het overgebleven sap. Spatel de room erdoor als het sap is afgekoeld tot 20 °C is. Verdeel het bavarois mengsel in 1-persoons bakjes van RVS of aluminium. Laat daarna opstijven in de koelkast.

Panna cotta van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	5	dl
vanillestokje	1	
suiker	100	g
gelatine	4	blok
yoghurtpulver (sosa)	80	g
rabarberstelen	1,5	

Kook de slagroom met het open gesneden vanillestokje en de suiker. Voeg van het vuur af de geweekte gelatine erdoor en voeg de yoghurtpulver en 120 gram rabarbersap toe. Meng alles goed. Giet de panna cotta in siliconenvormpjes en vries deze in.

Jelly van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstelen	1,5	
rabarcello	1,5	dl
suiker	50	g
agar agar	4	g

Maak 150 gram rabarbersap. Meng de helft van het rabarbersap en de rabarcello met de suiker en de agar agar. Roer goed door met een garde en breng dit aan de kook. Laat dit 1 minuut doorkoken en roer van het vuur af door de rest van de Rabarcello en rabarbersap. Zet koel weg. Zodra dit een harde gelei is geworden, draai dit dan glad in een blender en vul hiermee een spuitzak.

Bouillon van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstelen	5	
suiker	50	g
rabarcello	1,5	dl

Maak 500 gram rabarbersap. Los de suiker op in het rabarbersap, eventueel licht verwarmen. Voeg de rabarcello hieraan toe. Serveer in een borrelglasje.

Krokantje van rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstelen	3	
suikerwater 1:1		
kaasschaaf		

Snijd rabarberstelen in stukken van ongeveer 15 cm. Schaaf hier met een kaasschaaf mooie plakken van. Leg deze een uur (of langer) in suikerwater, ze moeten net onder staan. Plaats de rabarberstelen in een droogoven of droog deze in een oven van 80°C. Reken hier een paar uur voor. Pas wel op voor verbranden.

Gemarineerde rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarberstelen	2	
rode kleurstof		
suikerwater 1:1		

Snijd van de rabarberstelen 10 mooie rode stukken van 5 cm. Doe de rabarberstelen in een vacuümzak en giet hier suikerwater 1:1 bij. Voeg voor een felrode kleur een druppel rode kleurstof toe. Gaar de rabarber 15 minuten op 65°C in een warmwaterbad.

Presentatie

Schik de verschillende elementen op het bord.