

# 2019 oktober

CCN Bunnik · Herfst

---

## Groentebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups, grof	400	g
tomaten*	100	g
champignons*	100	g
peperkorrels*	6	
laurierbladen*	2	
platte peterselie*	10	g
tijm*	2	takjes
rozemarijn*	1	takje
olie*	2	el

Snijd de tomaten en champignons in stukjes. Kneus de peperkorrels met de laurier en het boeket garni (bladpeterselie, tijm en rozemarijn) in de vijzel. Verhit de olie in een ruime pan en bak de groenten en champignons met de peper in een ruime pan op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren. Giet er 2 liter koud water bij en breng de bouillon met de gekneusde kruiden tegen de kook en laat de bouillon maximaal 1 uur zachtjes koken. Laat een kwartiertje afkoelen en giet de bouillon door een fijne zeef of kaasdoek.

## Selderij-walnootolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladselderij	1	bosje
zonnebloemolie	75	ml
walnootolie	75	ml

Blancheer de bladselderij 1 minuut en schep het eruit met een schuimspaan. Laat iets afkoelen en knijp dan alle vocht eruit. Dep droog met een schone theedoek en hak grof. Doe de uitgeknepen bladselderij in een hoge beker en giet de zonnebloemolie erop en pureer met een staafmixer tot het helemaal glad is. Voeg dan de walnotenolie al mixend toe en breng op smaak met peper en zout. Zeef het door een fijne zeef en vang de olie op in een schoon flesje.

## Roggebroodkruim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
donker roggebrood	2	sneetjes

Verkruimel het roggebrood en rooster het kruim in een droge koekenpan krokant. Schud op een bord.

## Pastinaak-appel soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastinaken	4	
granny smith	1	
grote ui	1	
verse gember	4	cm
olijfolie	2	el
knoflook	1	teentje
kerriepoeder	1,5	tl
korianderpoeder	1,5	tl
komijnpoeder	1	tl
citroen	1	

Schil de pastinaken en de appel en snijd in blokjes, snijd de ui fijn en rasp de gember. Verhit de olie in een grote pan op middelhoog vuur, voeg de pastinaak en de ui toe en bak al omscheppend tot de ui zacht en glazig wordt. Voeg dan de fijngehakte teen knoflook en alle specerijen toe en bak 1 minuut mee. Blus af met de groentebouillon, voeg de appelblokjes toe en laat de soep op zacht vuur 20 minuten sudderen tot de groenten gaar zijn. Pureer de soep daarna met een staafmixer tot een gladde crème. Voeg eventueel nog wat bouillon (of water) toe als de soep te dik is. Proef op peper en zout en breng de soep verder op smaak met citroensap.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gerookte amandelen	50	g

Hak de gerookte amandelen grof. Schenk de soep in kommetjes of glaasjes. Druppel er de selderijolie op en bestrooi met de gehakte amandelen en het roggebroodkruim.

## Ricotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk*	1	l
koksroom*	1,5	dl
citroen*	1	

Doe de melk en de room in een pan, voeg een snufje zout toe en verwarm tot 80C. Haal de pan van het vuur en voeg 3 el citroensap toe. Vermeng snel en laat ongeveer 8 minuten staan: de melk zal stremmen. Doe het melkmengsel in een zeef, bekleed met een neteldoek en laat 1 uur uitlekken.

## Harissa

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode pepers*	10	verse
knoflook*	6	tenen
zout*	1	el
citroen*	1	
olijfolie*	5	el
korianderpoeder*	1	tl
komijn*	1	tl
gerookt paprikapoeder*	0,5	tl
suiker*	1	tl
tomatenpuree*	70	g

Doe vijf pepers zonder de zaadjes en vijf met zaadjes in de blender (als je van pittig houdt gebruik dan alle pepers met de zaadjes), voeg de knoflook toe en zout en blend tot het een grove pasta is. Voeg olijfolie en citroensap toe en breng in een kommetje op smaak met de overige smaakmakers.

## Tomaatjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
romaatjes	20	
olijfolie	65	ml
suiker	0,75	el

Verwarm de oven voor op 160C. Halveer de romaatjes en leg ze in een enkele laag op een bakblik. Vermeng 2 ½ el van de olijfolie met de harissa, giet dit over de romaatjes en keer ze een paar keer zodat ze aan alle kanten met de harissa-olie zijn bedekt. Bestrooi ze met de suiker en breng op smaak met zout en peper. Rooster ze 30-40 minuten, totdat de tomaatjes zijn gekaramelliseerd en licht zijn geslonken. Neem de bakplaat uit de oven en laat de tomaatjes op de bakplaat op het aanrecht afkoelen.

## Linzen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte belugalinzen	150	g
witte ui	1	kleine
bleekselderij	1,5	stengel

Spoel de linzen af, laat ze uitlekken en kook ze zachtjes gedurende 10 tot 15 minuten (pas na het koken evt. zout toevoegen, want anders worden de linzen taai), giet af en laat goed uitlekken. Snipper de witte ui fijn, snij de bleekselderij in smalle halve maantjes en bak ze in de overgebleven olijfolie tot de ui zacht is, maar niet gekleurd. Voeg de linzen toe aan de ui en bleekselderij.

## Dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte wijnazijn	1,5	el
dijonmosterd	1,5	tl
olijfolie, extra vergine	6	el
platte peterselie	2	el
munt	2	el
rode ui	1	

Maak de dressing van azijn, mosterd, olijfolie, een mespuntje suiker, zout en peper. Hak de peterselie en munt fijn. Voeg de dressing, peterselie en gehakte munt toe aan de linzen. Snij de rode ui flinterdun en voeg ook toe aan de linzen. Schep de linzen voorzichtig door elkaar om alle smaken te mengen.

## Kwarteleitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwarteleitjes	10	
azijn		

Pocheer de kwarteleitjes 2 minuten in water met wat azijn dat net tegen de kook aan zit.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
veldsla	100	g

Leg met een ring wat linzensalade op een bord, leg daarop een plukje veldsla en een gepocheerd eitje. Verdeel de tomaatjes en de ricotta over de borden. Bedruppel ze met olijfolie en maal er peper overheen.

## Bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visgraten	500	g
citroen	1	
ui	125	g
laurier	3	blaadjes
tijm	3	takjes
water	8	dl
witte wijn	1	dl

Snijd de graten in kleinere stukken en was grondig. Snij de schil van de citroen en snij de citroen in plakjes. Doe de visgraten en roggegraten in een soeppan en voeg de andere ingrediënten toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten zachtjes sudderen. Zeef de bouillon.

## Rog

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rogvleugels (max 650 g)	2	
agar-agar	3	g
gelatine	6	blaadjes
platte peterselie	0,5	bosje
citroensap	15	g
azijn	20	g

Zet een platte schaal in de vriezer. Fileer de rogvleugels en gebruik de graten voor de bouillon. Kruid de rogvleugels met peper en zout. Weeg 450 gram bouillon af en meng er het citroensap en de azijn door. Breng aan de kook en schuim af. Pocheer de rogvleugels op een laag vuur, maar de bouillon mag niet meer koken. Haal de rogvleugels uit de bouillon. Week de blaadjes gelatine in koud water. Los de agar-agar op in de bouillon, verwarm het mengsel daarna tot 80C en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Hak de peterselie heel fijn en voeg toe aan de bouillon. Schenk een laagje bouillon op de bodem van een koude platte schaal. Leg er afwisselend een laagje rogvleugel en een scheutje bouillon in. Sluit af met bouillon. Laat in de koeling opstijven (niet in de vriezer).

## Venkelcracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde gist*	2,5	g
venkelzaad*	3	tl
honing*	1	kleine tl
zout*	1	kleine tl
olijfolie*	17	ml
havervlokken*	35	g
speltmeel*	80	g

Doe alle ingrediënten met 0,9 dl warm water in de Kitchen Aid en kneed 5 minuten met deeghaken tot een samenhangend deeg. Laat 15 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 180°C. Kneed het deeg op een met bloem bestoven werkvlak nog even door en verdeel het in 10 kleine gelijke bolletjes. Rol met de deegroller uit tot dunne ronde pannenkoekjes, leg ze op een bakplaat en bak ze 8 à 10 minuten tot ze goudbruin en krokant zijn.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	2	
dragon	0,5	bosje

Snij de schil dik van de limoen, alsof je de partjes uit de vliesjes zou snijden (doe dit overigens niet!). Snij plakjes van de schilloze limoen en snij vervolgens de smalle partjes tussen de vliesje uit. Je krijgt dan kleine driehoekjes limoen. Snij de geleerde rog in gewenste stukjes. Besprenkel met wat limoensap. Serveer de rog met de kleine driehoekjes limoen, dragonblaadjes en een venkelcracker.

**Farce**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
semi-gedroogde pruimen	16	
kippendijen zonder bot	4	
verse gember	2	cm
dragon	4	takjes
eieren	2	
pistachenootjes, ongezouten	4	el
koksroom	4	el

Wel de pruimen in warm water. Verwijder het vel en vet van de kippendijen en snijd de kippendijen in stukjes. Rasp het stukje gember en pluk de dragon. Splits de eieren en maal het eiwit samen met de kipstukjes, pruimen, pistachenootjes, room, de dragon en de gember fijn in de keukenmachine. Breng op smaak met een beetje zout en peper. Schep de farce in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

**Rode kool**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	
goudreinetten	3	
rode kool	1	
rode wijn	2	dl
crème de cassis	1	dl
rode wijnazijn	2	el
laurierblaadjes	2	
kruidnagelen	2	
rozijnen	100	g

Snipper de ui, schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Snij op de snijmachine de rode kool fijn. Fruit de ui zachtjes 5 minuten tot glazig en voeg de blokjes appels toe. Voeg de kool, rode wijn, crème de cassis en wijnazijn, laurierblaadjes en kruidnagels toe. Smoor tot gaar in 30 minuten op zacht vuur met het deksel op de pan. Voeg op het laatst de rozijnen toe.

## Rouleau

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen zonder bot	8	
parmaham	8	plakjes

Verwijder de huid van de kippendijen. Leg er 4 naast elkaar op plasticfolie, leg hier een laagje folie overheen en sla de kippendijen plat met een bijltje of de onderkant van een koekenpan. Verwijder de laag folie en leg 4 plakken ham in de lengte op de kippendijen. Smit een rechte baan farce over de lengte van de kippendijen. Rol het plasticfolie op door de zijkanten rond te draaien tot een rechte en strakke rouleau en knoop de folie aan beide kant goed dicht. Herhaal dit met de andere 4 kippendijen. Breng een braadslee met water aan de kook, leg hier de rouleau in en zet het vuur uit. Laat zo circa 20 minuten garen.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes	50	g
goudreinetten	3	

Hak de pistachenootjes grof en rooster ze in een droge koekenpan. Schil de appels en snij ze in schijfjes van ongeveer 1 cm en bak ze in wat roomboter en bestrooi ze met peper. Maak een bedje van rode kool en leg de gebakken appelschijfjes erop of omheen. Snij de rouleaus in plakjes en verdeel over de kool. Verdeel de pistachenootjes erover.

## Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem	250	g
verse roomboter	250	g
zeezout	0,5	tl

Zet 125 ml water alvast in de vriezer, zodat het echt ijskoud is. Doe de bloem, samen met het zout in een grote kom en meng even. Snijd de boter in blokjes en voeg toe aan de bloem. Meng met je vingertoppen de boter door de bloem. Meng net zo lang tot het mengsel op grof broodkruim begint te lijken, maar stop op het moment dat er nog genoeg kleine klontjes boter zichtbaar zijn. Haal het ijskoude water uit de vriezer en voeg het beetje bij beetje bij het boterbloemmengsel (houd water achter en kijk of je alles nodig hebt; afhankelijk van de bloem die je gebruikt neemt deze meer of minder water op). Roer eerst met bijvoorbeeld de achterkant van een botermes en breng het deeg dan met je (koele) hand verder samen tot een bal. Wikkel in huishoudfolie en laat minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Rol na de rustperiode het deeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een rechthoek van maximaal 5 mm dik en vouw de lap in de lengte in drieën, breng eerst de bovenste helft naar het midden en vouw daar de onderste helft weer overheen. Draai het deeg nu een kwart slag en rol opnieuw uit tot een rechthoek. Vouw weer in drieën en wikkel weer in folie om nog eens 30 minuten in de koelkast te laten rusten. Neem het deeg weer uit de koelkast en rol het wederom uit tot een rechthoek, vouw het in drieën en draai het een kwartslag. Rol wederom uit tot een rechthoek (+ 3mm dik). Vouw de deegplak weer in drieën. Laat het deeg nog 20 tot 30 minuten rusten in de koelkast.

## Duxelles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	250	g
shiitakes	250	g
boter		
sjalotjes	2	
knoflook	2	tenen
tijm	3	takjes

Snij de champignons brunoise of fijner, maar zorg dat het geen pasta wordt. Snipper de sjalotten en de knoflook en zet ze met de tijm aan in brede koekenpan met klontje boter en voeg de brunoise van champignons toe. Kruid met peper en zout. Zet het vuur hoog, laat de champignons garen en zorg dat al het vocht verdampt. Hak evt. nog fijner, zodat een soort pasta ontstaat. Laat evt. in oven op siliconenmat nadrogen (max. 80C).

## Madeirajus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
knoflook	1	teentje
laurierblaadje	1	
wortelen	2	
selderijstengel	0,5	
kalfsfond (fles)	6	dl
gedroogde tijm	1	tl
salie	1	tl
krulpeterselie	2	takjes
tomatenpuree	2	el
madeirawijn	375	cc

Pel de sjalot en de knoflook en hak ze grof. Laat in een pan een klont boter smelten en stoof hierin de sjalot en de knoflook aan met de laurier. Schil ondertussen de wortelen, maak de selderij schoon en snij alles in kleine blokjes. Voeg de wortel en selderij na enkele minuten toe en laat het geheel kleuren. Giet daarna de kalfsfond bij, voeg de tijm, salie en peterselie toe en de roer de tomatenpuree door de saus. Breng al roerend aan de kook en giet er 3,5 dl Madeira bij. Laat nog enkele minuten op een zacht vuurtje verder inkoken totdat je met een pollepel een streep over de bodem kan trekken. Zeef de saus daarna door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Giet vlak voor het opdienen nog een flinke scheut Madeira in de pan om het geheel af te maken en de frisse Madeirasmaak terug te brengen.

## Wellington

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ossenhaas	800	g
arachideolie		
zaanse mosterd		
serranoham	8	plakjes
eigeel		

Verwarm de oven voor op 185 C en zet een vuurvast bakje met water in de oven. Bestrooi de ossenhaas met peper en zout en braad aan alle kanten aan in arachideolie (goed dichtschroeien). Zout na en laat enigszins afkoelen. Smeer de ossenhaas dun in met de mosterd. Leg drie lagen huishoudfolie op elkaar en beleg deze met Serranoham. Smeer een laag van de duxelles op de serranoham, leg de ossenhaas erop en draai de folie er strak omheen. Rol met de uiteinde van de folie in beide handen de ossenhaas strak op. Rol het bladerdeeg dun uit tot een plak waar je de ossenhaas in kunt verpakken. Bestrijk het bladerdeeg heel dun met eigeel en rol de ossenhaas in het bladerdeeg, zonder al te veel overlap bij de naad. Pak de ossenhaas mooi in en draai hem nogmaals strak op in 3 lagen huishoudfolie en leg hem een kwartiertje in de diepvries. Maak van de afsnijdsels een rechthoekige lap en rol deze uit op een vel bakpapier. Trek sneden van ongeveer 5 cm lengte op 1 cm afstand van elkaar. Herhaal dit verspringend onder elkaar over de hele lap. Trek de ingesneden deeglap iets uit elkaar zodat een raster ontstaat. Plak de lap vast met eigeel en bestrijk daarna nog met een dun laagje eigeel. Bak de ossenhaas in de oven tot hij een kerntemperatuur van 46 C heeft. Laat hem daarna 10 minuten rusten.

## Knolselderijpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie	2	el
sjalotten	2	
knolselderij	600	g
kippenbouillon (poeder)	2	dl
koksroom	1	dl
nootmuskaat		

Schil de knolselderij en snijd hem in blokjes. Snipper de sjalotten en fruit ze even zachtjes in de olijfolie, voeg de knolselderij toe en laat deze 5 minuten mee bakken. Blus af met kippenbouillon en laat alles hierna 20 minuten koken. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de knolselderij en voeg room en evt. wat van het kookvocht naar smaak toe. Breng op smaak met zout, peper en evt. een beetje nootmuskaat.

## Spruitjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spruitjes	250	g
rode ui	1	
zeezout		
rijstazijn	1	el
mosterd	2	el
witte tahin	2	el
olijfolie	8	el
appeldiksap	4	el

Maak de spruitjes schoon en snij ze in fijne ringetjes. Snij de rode ui in flinterdunne halve maantjes en doe met het zeezout en rijstazijn bij de spruitjes. Meng goed en laat staan. Maak een dressing van de mosterd, tahin, 4 el warm water, olijfolie, appeldiksap en peper en zout. Doe de spruitjes bij de dressing en laat tenminste een half uur staan, zodat de smaken goed intrekken.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnoten	75	g

Rooster de walnoten in een droge pan en laat afkoelen. Snijd de Wellington met het elektrische mes in mooie plakjes en dien op met knolselderijpuree en spruitjessalade. Garneer met walnoot. Giet op het laatste moment de madeirajus over het vlees.

## Peren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
niet te rijpe doyenné de comice peren (even groot)	10	
suiker	200	g
honing	3	el
pimentbolletjes	12	
gemberpoeder	2,5	tl
droge witte wijn	1	l
rode szechuanpeper	2,5	el
anijszaad	1,5	tl
thee-ei		

Schil de peren met een dunschiller en laat het steeltje aan de peer zitten. Snij met een mesje de verdorde kroonblaadjes weg aan de onderkant van de peer. Leg de peren in een pan en voeg suiker, honing, pimentbollen, gemberpoeder en witte wijn toe. Doe de Szechuanpeper en het anijszaad in een thee-ei en leg dit tussen de peren in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat de peren op matig vuur 50 minuten stoven met het deksel op een ruime kier. Keer de peren na 25 minuten voorzichtig met 2 houten lepels. Schep na de stooftijd de boterzachte peren zonder ze te beschadigen uit de pan en leg ze in een diepe schaal. Kook het kookvocht in tot er krap 4 dl over is. Verwijder het thee-ei en de pimentbollen en giet de dunne siroop over de peren. Zet de peren in de koeling om af te koelen en laat ze zo koud mogelijk worden.

## Ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje	1	
eiwitten	6	
suiker	150	g
zure room	250	ml

Snij het vanillestokje open en schraap de vanille eruit. Sla de eiwitten tot schuimend in een grote glazen of metalen mengkom. Voeg geleidelijk aan suiker en vanille toe en blijf slaan tot zich zachte pieken vormen. Vouw voorzichtig de zure room erdoor, tot het goed vermengd is. Draai er ijs van in de ijsmachine.

## Krans

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poedersuiker	80	g
boter	40	g
eiwit	32	g
bloem	80	g
amandelschaafsel	100	g

Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Doe de poedersuiker en boter in een beslagkom en meng met de hand door elkaar. Voeg het eiwit toe en kneed door. Meng bloem en een snufje zout door elkaar en voeg toe aan het beslag. Meng alles goed door tot een egaal beslag ontstaat. Zorg ervoor dat het niet te luchtig is. Doe in een spuitzak en spuit 10 nette cirkels van ongeveer 8 cm doorsnee op het bakpapier. Strooi amandelschaafsel over de kransen.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelen	80	g
witte basterdsuiker	65	g
glucosesiroop	40	g
boter	40	g
slagroom	25	g

Maal amandelen fijn in een foodprocessor. Doe de overige ingrediënten in een pannetje, breng aan de kook en laat pruttelen tot alles gesmolten is. Stort de hete massa op een plaat en meng de fijngehakte amandelen erdoor. Doe in een spuitzak en spuit in iedere krans een toef vulling. Zorg ervoor dat de vulling en krans elkaar niet raken. In de oven drijft alles uit elkaar en smelten ze vanzelf samen. Bak in ongeveer 20 minuten gaar. Laat ze afkoelen op een rooster.

## Presentatie

Leg een gepocheerde peer op een bordje en giet de siroop erover. Serveer met een bolletje ijs en een romeo.