

# 2020 januari

CCN Bunnik · Winter

---

**AMUSE** Omelet-amuse met zalmkaviaar

---

## Omelet-amuse met zalmkaviaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	4	
eigeel (pak)	1	dl
maïzena	1	el
citroen	1	
crème fraiche	6	el
sprietjes bieslook	8	
plakjes pancetta	10	
zalmeitjes	1	el

Omelet: Klop de eieren los in een kom en voeg het eigeel toe. Los de maïzena op in een beetje koud water en voeg dit toe aan het eimengsel. Smeer een platte koekenpan in met olie en gaar hierin zachtjes de omelet. Zorg ervoor dat deze niet bruin wordt en alleen maar gaar wordt. De bovenkant moet net niet gestold zijn. Laat de omelet afkoelen. Bak op deze manier een paar omeletten. Snijd zestes van de citroen en hak deze met een keukenmes heel fijn. Hak de bieslook heel fijn. Meng de crème fraiche met de citroenrasp en bieslook en breng op smaak met peper en zout. Leg een vel slagersfolie op het werkblad en leg hierop de afgekoelde omelet. Smeer de omelet dun in met de crème fraiche en zorg dat ca 2 cm van de rand onbedekt blijft. Bestrooi met de pancetta (zie hieronder), en houd een beetje pancetta achter voor de garnering. Rol de omelet nu strak op en snijd met een scherp mes in plakken van ca 2 cm. De uiteinden gebruik je niet. Crumble van pancetta: Leg de pancetta in een koekenpan en bak deze langzaam knapperig. Laat uitlekken op keukenpapier, laat hard worden en verkrumel. Presentatie: Leg in het midden van het bord drie omeletrolletjes. Garneer ieder rolletje met een toefje crème fraiche. Maak af met de overgebleven crumble van pancetta, een paar zalmeitjes en een sprietje bieslook.



## Groene salade met sponscake van doperwt

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
doperwten (dv)	400	g
teentjes knoflook	2	
yuzusap	1	el
koksroom		
goede olijfolie	1	dl
citroensap		
avocado	1	
gasbrander		
limoen	1	
rode peper	1	
sjalotje	1	
teentje knoflook	1	
olijfolie	2	el
bakje aspergetips (100g)	1	
doperwtjes (dv)	50	g
yuzu-sap	1	el
groene asperges	2	
doperwtenpuree (over van de crème van doperwten)	200	g
suiker	100	g
eieren	2	
bloem	80	g
kartonnen bekertjes	2	
pompoenpitten	2	el
doosje afillacress	1	
wakame	100	g
takjes bloedzuring	10	
druivenpitolie		

Crème van doperwten: Pel de knoflook en blancheer samen met de doperwten in gezouten water en koel terug in ijswater. Hak de knoflook fijn. Doe de doperwten met de knoflook en het Yuzusap in de blender en pureer tot een gladde puree. Als de puree te dik is, doe er dan een scheutje room bij. Breng op smaak met peper en zout en doe de helft in een groene spuitzak. De andere helft gebruik je voor de sponscake. Avocadoblokjes: Maak een dressing van de olijfolie, beetje citroensap en peper en zout. Maak de avocado schoon en snijd in blokjes (gebruik de afsnijdsels voor de avocadocrème). Schep de avocadoblokjes door de dressing. Brand ze vlak voor het uitserveren op het bord af met de gasbrander. Avocadocrème: Rasp de schil van de limoen, pers de limoen uit en zeef het sap. Ontdoe de rode peper van zaadjes en zaadlijsten en hak fijn. Schil het sjalotje en de knoflook en hak fijn. Maak de avocado schoon, snijd in stukken en doe samen met afsnijdsels van de vorige avocado in de blender. Voeg olijfolie, limoensap naar smaak, limoenrasp, rode peper, het sjalotje en de knoflook toe met wat peper en zout. Draai volledig glad, breng op smaak en doe over in een groen spuitzakje.

Overige groenten: Doe de aspergetips in een ovenschaal, besprenkel met wat olijfolie en een beetje zout en zet ca. 10 minuten in een oven op 180 graden. Blancheer de doperwtjes, spoel koud af en laat goed uitlekken. Maak een marinade van de olijfolie, yuzu-sap, peper en zout. Schaaf de groene asperges met behulp van een dunschiller in linten en marineer kort in de marinade. Voeg de aspergetips en de doperwtjes toe. Sponscake: Doe alle ingrediënten voor de sponscake in de blender en draai het volledig glad. Breng op smaak met peper en zout. Wrijf het door een zeef, schenk over in een sifon en belucht met 2 patronen. Zet koud weg. Spuit kartonnen bekertjes tot 2/3 vol met de inhoud van de sifon. Gaar in de magnetron gedurende 1 minuut op vol vermogen. Neem uit de magnetron, keer om en laat afkoelen. Pluk grove stukken van de sponscake. Presentatie: Brand de avocadoblokjes af met de gasbrander. Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan. Dresseer alle ingrediënten strak op een bord en garneer met de pompoenpitten, wakame, bloedzuring en de afilla cress. Besprenkel met druivenpitolie.

**Marshmallow van Parmezaanse kaas met ui, knoflook en radijs**

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	5	dl
blaadjes gelatine	8	
parmezaanse kaas	250	g
zilverui (vers)	200	g
witte wijnazijn	1	dl
suiker	100	g
verse gember, geraspt	20	g
mirin	100	ml
sternanijs	1	
korianderkorrels	1	tl
bol knoflook	1	
middelgrote uien	2	
panko	30	g
radijsjes	5	
sushi-azijn	2	el

Marshmallow: Koel 4 dl van de melk terug tot 3° C. Verwarm de rest van de melk tot 60° C en los de in koud water geweekte gelatine er in op. Laat afkoelen tot 40° C en klopp schuimig met de mixer. Voeg na ca 30 seconden de koude melk ineens toe en blijf kloppen. Blijf ongeveer 3 minuten kloppen en voeg een scheutje olijfolie toe. Giet het mengsel in een egale bak en laat opstijven in de koeling. Steek er marshmallows uit en bewaar tot het uitserven in de koeling. Rasp de kaas zeer fijn met een fijne rasp. Zoetzure zilverui: Verwijder de schil van de uien zodanig dat de vorm intact blijft. Doe over in een vacuümzak. Kook azijn, suiker, gember, mirin, steranijs en geplette korianderkorrels. Giet het hete mengsel over de zilveruien. Vacumeer het geheel en gaar 1 minuut in de magnetron op de hoogste stand. Open de vacuümzak, zeef de uien eruit en vang het kookvocht op. Zet het kookvocht weer op het vuur en kook in tot stroperig. Bewaar de uien afgedekt in een bakje. Crumble: Maak de knoflooktenen schoon en blancheer deze vier keer in steeds weer nieuw water (hierdoor gaat de scherpte er wat van af). Snijd de uien in dunne ringen en de knoflook in dunne plakjes. Zet een pan klaar met arachideolie en verwarm tot 170°C. Frituur de ui en de knoflook hierin tot goudbruin. Laat afkoelen op een stukje keukenpapier. Maal de knoflook, de ui en panko in de blender tot crumble. Hoe langer, hoe fijner de crumble. Radijs: Snijd de radijs in dunne plakjes op de snijmachine (stand 6) of met de hand. Roer de mirin en de sushi-azijn door elkaar en laat de radijsplakjes hierin ruim een uur weken. Haal de plakjes uit het vocht en laat uitlekken op een stukje keukenpapier. Voeg het vocht bij het kookvocht van de zilverui. Presentatie: Snijd de zilveruitjes overdwers doormidden en brand deze af met een gasbrander. Plaats de marshmallow in het midden van het bord en bestrooi met de Parmezaanse kaas. Leg rond de marshmallow de plakjes radijs en de afgebrande zilveruitjes en garneer met de stroop van de uien en de crumble.



## Ravioli met gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eieren	5	
pastabloem	500	g
ravioli-steker (ø 3 cm)	1	
grote garnalen, (15/40), ongepeld	40	
takjes peterselie	4	
teentjes knoflook	2	
sjalotje	1	
tomaten	4	
ei	1	
sjalotjes	2	
rode paprika	1	
rode peper	1	
klein blikje tomatenpuree	1	
cognac	1	dl
visfond (potje)	2	dl
takjes tijm	4	
witte wijn	2.5	dl
witte wijnazijn	2	dl
laurierblaadjes	2	
cayennepeper		
room	2	dl
boter	100	g
bakje limoencress*	1	

Ravioli: Roer de eieren met een snuffe zout los in een grote beslagkom en voeg beetje bij beetje de pastabloem toe. Kneed het deeg geruime tijd tot er een elastisch deeg ontstaat. Dek af met folie en laat een uurtje rusten in de koeling. Maak mbv de pastamachine op de Kitchenaid lange pasta vellen van het deeg, tot stand 6. Leg op het met bloem bestoven werkblad een pastavel en leg hierop in het midden een klein hoopje vulling (zie hieronder). Maak een beetje nat rondom de vulling en bedek met een tweede pastavel. Steek de ravioli uit met de raviolisteker. Maak op deze manier 30 ravioli's. Vulling: Pel de garnalen en bewaar de koppen en de pantsers. Doe de gepelde garnalen in een bak samen met wat olijfolie, de fijngehakte peterselie en de fijngehakte knoflook en laat dit een uurtje marinieren. Houd 20 garnalen apart en zet koel weg. Haal de rest van de garnalen uit de marinade (het restant van de marinade gebruik je hierna voor de rode saus) en bak de garnalen rondom aan in een koekenpan. Snijd de tomaten kruislings in, dompel in kokend water, en haal de schil eraf. Snijd de tomaat in vieren en ontdoe van zaadlijsten en pitjes. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Pel en snipper het sjalotje. Stoof het sjalotje aan in wat olijfolie en voeg de tomaten toe. Laat het vocht verdampen, breng op smaak met peper en zout en laat een beetje afkoelen. Snijd de gebakken garnalen in grove stukken en blender deze met het tomatenmengsel en een ei tot een stevige pastavulling. Breng op smaak met peper en zout. Vul hiermee de ravioli's. Rode saus: Hak de sjalotjes en de knoflook grof. Ontdoe de paprika van zadjes en zaadlijsten en

snijd in blokjes. Ontdoe de rode peper van pitjes en zaadlijsten en hak grof. Plet de pantsers en de koppen van de garnalen. Stoof in een ruime pan de sjalotjes, knoflook, paprika en rode peper in wat olijfolie. Voeg de pantsers en koppen van de garnalen toe en roer goed door. Roer de tomatenpuree erbij, schep goed om en laat een paar minuten doorkoken. Blus af met de cognac, flambeer (buiten de afzuigkap!) en voeg weer een paar minuten later de warm gemaakte visfond toe. Zet het vuur laag en laag een halfuurtje zachtjes koken. Zeef de bouillon eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek en kook in tot de gewenste dikte en doe over in een spuitflesje. Witte saus: Ris de blaadjes tijm van de takjes. Pel en snipper de sjalotjes en stoof glazig. Blus af met de witte wijn en de azijn, voeg de tijm, laurierblaadjes en een snufje cayennepeper toe en laat inkoken tot er bijna niets overblijft. Voeg de room toe en laat weer tot de helft inkoken. Zeef het geheel door een zeef en een natgemaakte passeerdoek en monteer met ijskoude boter tot de gewenste dikte. Doe over in een spuitflesje. Presentatie: Bak vlak voor het uitserveren de 20 resterende garnalen in een pan met hete olijfolie en een beetje boter rondom aan. Leg drie ravioli's in het midden van het bord. Garneer met 2 gebakken garnalen. Dresseer de twee sausen er grillig overheen en garneer tenslotte met de limoencress.

## Kwartel met aardpeer en sjalot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kwartels, panklaar	5	
boter	200	g
rode wijn	2	dl
mosterd	1	tl
sjalotjes	10	
dyon mosterd	1	el
dragon azijn	1	el
kleine aardperen	20	
olijfolie		
kleine spruitjes	30	
takjes kervel	10	
lente-uitjes	2	

Kwartel: Laat de kwartel met kop en poten intact. Plaats in elk karkas van de kwartel een klontje boter en kruid met peper en zout, zowel de buiten- als de binnenkant. Bak de kwartels rondom aan in een pan met 100 g boter en doe over in een braadslede. Zet de kwartels in een voorverwarmde oven op 180° C en laat gedurende 10 minuten garen. Overgiet na 5 minuten de kwartels met het braadsap om ze sappig te houden. Haal de kwartels uit de braadslede en laat rusten onder aluminiumfolie. Giet de rode wijn met 1 dl water in de braadslede, voeg de mosterd toe en roer de aanbaksels los. Doe over in een sauspantje en laat een beetje inkoken. Doe de kwartels terug in de braadsleden, dek af met aluminiumfolie en zet in de Hold-O-Mat met de temperatuur op 50° C. Zeef, laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met peper en zout. Ontdoe voor het uitserveren de kwartels van hun kop en halveer ze m.b.v. een wildschaar of hakmes. Crème van sjalot: Schil de sjalotjes, halveer ze en snijd ze in halve ringen. Zet een pan op een laag vuur en laat 50 g boter hierin langzaam smelten. Voeg de sjalotjes toe en laat deze zachtjes karamelliseren tot ze mooi bruin worden. Doe over in de kleine Magimix en mix glad samen met de mosterd en de azijn. Breng op smaak met peper en zout. Aardpeer: Borstel de aardperen goed schoon onder stromend water en leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Overgiet rijkelijk met olijfolie, bestrooi met peper en zout en zet dit gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 180° C. Spruitjes: Stoof de spruitjes aan in een pan met wat roomboter. Breng op smaak met peper en zout. Presentatie: Snijd de lente-uitjes in dunne ringetjes. Leg op ieder bord de aardpeer en een halve kwartel en bedruip de kwartel met de braadjus. Spuit eromheen toefjes van de sjalotten crème. Garneer met de spruitjes, de lente-uitjes en de kervel.

## Rode biet met chocolade brownie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter	250	g
donkere chocolade	200	g
suiker	300	g
bloem	150	g
eieren	3	
rode bieten (gekookt)	3	
steranijs	1	
vanillestokje	1	
limoen	1	
rode bieten blaadjes		

Brownie: Smelt de boter en de chocolade voor de brownie au bain-marie en roer mooi glad. Roer de suiker erdoor. Klop de eieren los met een snufje zout en meng de bloem erdoor. Haal het chocolademengsel van het vuur, en voeg het ei/bloem mengsel toe. Meng goed door elkaar (het is niet erg als de suiker niet helemaal is opgelost) en doe het mengsel in een bakvorm. Bak gedurende 20-25 minuten in de oven op 175° C. Prik na 20 minuten een satéprikker in de brownie; als die bijna helemaal droog blijft (mag nog wel een beetje nat zijn, want het gaart nog na) is de brownie klaar. Laat afkoelen en snijd in mooie stukken. Rode biet: Snijd de rode bieten in plakjes van ca 5 mm. Steek er met een stekertje ronde vormpjes in verschillende formaten uit en leg deze in een lage schaal, zodat ze allemaal naast elkaar kunnen liggen (bijvoorbeeld een bakblik). Bewaar de restanten van de rode biet. Zet de suiker op het vuur met het water, de steranijs en de vanille. Breng aan de kook en roer tot alle suiker is opgelost. Doe dan het sap van de limoen erbij. Giet het nog warme mengsel op de bietenrondjes en laat dit zo lang mogelijk trekken (minimaal een uur, als het kan langer). Haal de plakjes biet uit de siroop (bewaar de siroop) en leg de plakjes op een stuk keukenpapier om zoveel mogelijk te ontdoen van vocht. Bietensiroop: Pureer de restanten van de rode biet in de blender. Haal de steranijs en het vanillestokje uit de siroop en voeg dit toe aan het mengsel. Pureer zo fijn mogelijk in de blender, zeef het geheel en verwarm het. Presentatie: Plaats op het bord een stuk brownie. Drapeer de plakjes rode biet eromheen. Werk af met de rode bietenblaadjes en wat verkruidde brownie. Besprenkel met de bietensiroop.