

2020 februari

CCN Bunnik · Winter

Gemarineerde rode ui

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	4	
suiker	2	el
dragonazijn	1	dl

Snijd de uien op de mandoline of snijmachine in fijne ringen. Bestrooi ze met de suiker en de azijn en laat ze minimaal een uur marineren in de koeling.

Sushi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushirijst	600	g
mirin (rijstwijn)	4	el
rijstazijn	4	el
komkommer	1	
buffelmozzarella	1	
rijpe avocado's	2	
norivellen	5	
wasabi	1	el

Spoel de sushirijst en breng 1 liter water en een mespuntje zout aan de kook. Kook hierin de rijst totdat al het water is geabsorbeerd. Laat de rijst in de pan van het vuur af nog 15 minuten nagaren. Meng de mirin en rijstazijn. Doe de rijst in een grote schaal en giet het mengsel er overheen. Schep de rijst regelmatig om, zodat deze afkoelt. Snijd de buitenzijde van de komkommer in dunne balkjes. Snijd ook de avocado's en de mozzarella in balkjes. Spreid een tweetal eetlepels rijst uit over $\frac{3}{4}$ van elk norivel. Schik de komkommer, avocado en mozzarella erop en breng op smaak met peper en zout. Strijk net boven de rijst op elk norivel een beetje wasabi. Rol elke norivel stevig op en bestrijk de laatste strook van het vel met een beetje water om te laten kleven. Bestrijk de rol lichtjes met een nat gemaakte hand en snij de uitstekende garnituren af.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem		
eieren	2	
panko	200	g
arachideolie		
sojasaus		
rode zuring	30	g

Rol de sushirollen eerst door de bloem, dan door de losgeklopte eieren en tenslotte door de panko. Frituur de rollen kort in de olie op 180° C. Laat ze uitlekken op keukenpapier en snijd ze daarna op de gewenste lengte. Serveer de sushi's op een bord en nappeer enkele druppels sojasaus er omheen. Leg de gemarineerde ui ernaast en garneer met blaadjes rode zuring.

Gevogeltebouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wups (grof)	1	kg
soepkippen	2	
tenen knoflook	2	
witte wijn	4	dl
laurierbladen	4	
takjes tijm	4	
peperkorrels	20	

Verhit olijfolie in de hogedrukpan en laat de wups al roerende een paar minuten zweten, schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en vul af met 5 liter heet water. Voeg de groenten weer toe, breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven. Voeg, zodra er geen nieuw schuim meer wordt gevormd, de gesnipperde knoflooktenen, tuinkruiden en geplette peperkorrels toe. Sluit de pan af en laat de bouillon 45 minuten trekken. Giet de bouillon na het verstrijken van de bereidingstijd door een zeef en vervolgens door een met een natgemaakte passeerdoek beklede zeef. Geef 1 liter aan de makers van het vleesgerecht (kalfshartzwezerik). Geef 2 liter aan de makers van het visgerecht (tarbot met kreeft). Bewaar 1,5 liter voor de soep.

Inktvisgnocchi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
inktvis	600	g
inktvisinkt	1	el

Maak de inktvis schoon, verwijder de baleinen en hak de inktvis glad in de Magimix. Verdeel de inktvis in twee gelijke porties. Voeg de inkt toe aan één deel en breng beide delen op smaak met zout. Breng over in twee groene spuitzakken en spuit de massa in mallen van siliconenmatjes. Bewaar in de vriezer tot gebruik.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
teentjes knoflook	3	
sjalotjes	4	
kookroom	7	dl

Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn en zet aan in wat olie. Voeg de 1,5 liter gevogeltebouillon toe. Voeg de room toe en kook in tot 1,5 liter. Passeer door een fijne puntzeef en koel direct terug. Bewaar deze basissoep in de koeling.

Spinaziewaterkers

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spinazie	500	g
waterkers	150	g
basilicum	50	g
platte peterselie	50	g
kervel	50	g
bieslook	50	g

Blancheer de spinazie, waterkers en de groene kruiden. Koel terug op ijswater. Knijp goed uit en cutter fijn in de blender. Bewaar in de koeling.

Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes witbrood	5	
knoflooktenen	2	

Snij de korsten van het witbrood en snij de knoflook in plakjes. Smeer de sneetjes in met knoflook en snij ze daarna in blokjes. Bak de croutons in heel weinig olie op een zacht vuur krokant.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
visbouillon (poeder)	1	l
waterkers	50	g
druivenpitolie		

Verwarm de basissoep, voeg de spinaziewaterkers toe en breng op smaak met zout. Maak een liter visbouillon, pocheer de bevroren gnocchi hierin gaar en kruid na met zout. Dresseer de witte en zwarte gnocchi in de borden. Werk de borden verder af met de soep, blaadjes waterkers, croutons en druppels druivenpitolie.

Knolgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	4	
witte wijnazijn	2,5	dl
knolselderij	1	
kippenbouillon (van het tweede gerecht)	2	dl
aardperen	20	
volle melk	3	dl
takjes tijm	5	

Snijd de sjalotten in fijne ringetjes en marineer deze zo lang mogelijk in de witte wijnazijn. Schil de knolselderij en snijd hem in plakken van 1,5 cm dik. Steek hieruit met een steker rondjes van 2cm doorsnee. Bewaar alle afsnijdsels van de knol. Bak de rondjes knolselderij in een pan met wat boter en glaceer met wat kippenbouillon tot ze beetgaar zijn. Schil de aardperen en bereid ze net als de knolselderij. Kook de restanten knolselderij en aardpeer gaar in de melk met takjes tijm. Verwijder de tijm en mix fijn tot een gladde crème.

Zwezerik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfshartzwezerik	600	g
kippenbouillon (van het tweede gerecht)	8	dl
laurierblaadjes	2	
arachideolie		
takjes tijm	5	

Maak de zwezerik grondig schoon en pocheer deze 20 minuten in de kippenbouillon met de laurierblaadjes. Haal de zwezerik uit de bouillon en verwijder vliezen en eventuele onzuiverheden. Bak de zwezerik krokant in wat arachideolie en voeg daarna een klont boter toe en bak nog even kort.

Paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
anijszwammen	300	g
boter	50	g
truffeltapenade	1	el

Borstel de anijszwammen schoon en snij ze in plakken. Klaar de boter en bak hierin de anijszwammen. Meng er op het laatst de truffeltapenade door.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bakje mosterdcress*	1	

Dresseer de knolgroenten op het bord en spuit hiertussen enkele dotjes van de crème. Werk af met de plakjes anijszwammen en de gemarineerde sjalottenringen. Leg de krokante warme kalfszwezerik bij en garneer met de mosterdcress.

Gelei van kruiden

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeftenjus (van het visgerecht)	3	dl
bosje dille*	1	
bosje kervel*	1	
bosje peterselie, platte*	1	
gelatine*	2	blok
zalmeitjes	50	g

Verwarm de kreeftenjus en laat hierin de fijngehakte groene kruiden 20 min. op ca. 60° C. infuseren. Zeef de kreeftenjus en week de gelatine in koud water. Verwarm de jus heel even, los de gelatine erin op en laat geleren. Leg een theelepel zalmeitjes op de bodem van in een sorbetglas of glazen schaalte en lepel de gelei er bovenop. Laat stollen in de koeling.

Panna cotta

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	400	g
volle melk	3	dl
koksroom	1	dl
gelatine	2	blok
verse geitenkaas	100	g
cayennepeper		

Snij de harde uiteinden van de asperges af. Kook de asperges in de melk met de room zachtjes in 10 min. gaar. Week de gelatine in koud water. Giet de asperges af en los de gelatine op in de warme melk/room. Mix alles met de geitenkaas in de Magimix en wrijf het door een zeef. Maak een laagje van de panna cotta in het glas, als de gelei gestold is. Laat in de koeling opstijven.

Coquilles

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	5	
limoenolie		

Laat de coquilles even aanvriezen snijd ze dan in flinterdunne plakjes. Smeer ze in met limoenolie.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	3	
tobiko, groene japanse viseitjes	40	g

Snij met een dunschiller linten van de asperges. Blancheer deze i minuut. Haal de glazen op tijd uit de koeling en leg er een dakje van coquilleplakjes bovenop. Garneer met de Tobiko-eitjes en een aspergelint.

Gerookte kreeft

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kreeften à 500 g*	2	
rookmot		

Breng 3 liter water aan de kook en kook de kreeften 3 minuten op zacht vuur. Verwarm het rookoventje en voeg de mot toe. Neem de kreeften uit de bouillon en rooster deze 4 minuten in het rookoventje. Draai het vuur uit en laat de kreeften nog 3 minuten rusten. Laat ze vervolgens afkoelen en haal het kreeftenvlees uit staart en scharen. Hak de kreeftenkarkassen in stukken voor de jus en maak zo snel mogelijk de kreeftenjus ivm het vierde gerecht.

Kreeftenjus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten*	3	
knolselderij*	50	g
bleekselderij*	50	g
knoflooktenen*	2	
champignons*	100	g
boter*	25	g
ras el hanout*	3	g
soepkreeft*	1	
tomatenpuree*	50	g
cognac*	10	cl
rode port*	10	cl
gevogeltebouillon* (van het tweede gerecht)	8	dl
boter		

Snij de sjalotjes, knol- en bleekselderij, knoflook en champignons fijn. Verhit dit alles in een weinig olie op laag vuur gedurende 5 min., maar laat de groenten niet kleuren. Voeg de boter en ras el hanout toe en bak alles nog 5 min. zachtjes. Voeg de fijngemalen soepkreeft en de gehakte kreeftenkarkassen met de tomatenpuree toe en blijf roeren. Voeg de cognac en port toe en laat dit vocht geheel verdampen. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat alles 20 min. zachtjes koken. Zeef het geheel en laat het inkoken tot 5 dl. Geef 3 dl aan de makers van het vierde gerecht. Monteer op het laatste met ijskoude boterblokjes.

Limoenolijfolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenolie	15	ml
olijfolie	25	ml
witte wijnazijn	10	ml
limoen	1	
rode peper	½	

Schenk limoenolie, olijfolie en wijnazijn bij elkaar. Snij een paar zestes van de limoenschil. Haal de lijsten en de zaadjes uit de peper en snij deze fijn. Breng wat water met flink zout aan de kook, blancheer de limoenzestes en laat ze uitlekken. Voeg de limoenzestes en de gehakte peper toe aan de olie en bewaar.

Risottocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
arboriorijst	150	g
witte wijn	0,5	dl
gevogelbouillon (van het tweede gerecht)	5	dl
parmezaanse kaas, geraspt	40	g
crème fraîche	50	g

Hak de sjalotjes fijn en zet ze aan in wat olie. Voeg de rijst toe en laat twee minuten mee bakken. Voeg de witte wijn toe en laat verdampen. Voeg beetje bij beetje 4,5 dl warme gevogelbouillon toe, totdat al het vocht is opgenomen. Pureer de risotto in de Magimix en voeg zoveel crème fraîche toe dat er een gladde crème ontstaat. Voeg de Parmezaanse kaas toe en laat alles nog een minuut draaien. Wrijf het mengsel door een zeef en breng het op smaak.

Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gevogelbouillon (van het tweede gerecht)	7	dl
witte wijn	2	dl
ras el hanout	10	g
teentjes knoflook	3	
peperkorrels		
tarbotfilet	700	g

Verwarm een oven voor op 90 C. Leg de tarbot in een ovenschaal, giet de bouillon en witte wijn eroverheen en doe de kruiden erbij. Pocheer in de oven gedurende 8 minuten. Voeg het gerookte kreeftenvlees toe en pocheer nog 3 minuten.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g

Blancheer de zeekraal 1 minuut. Verwarm de limoenolijfolie tot lauwarm. Leg een beetje zeekraal op het bord en schik daarop een mootje tarbot. Druppel wat limoenolijfolie over de tarbot. Leg er wat kreeftenvlees naast en schep er een beetje kreeftenjus overheen. Leg er een quenelle risottocrème bij.

Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	5	dl
sinaasappel	1	
vanillestokje	1	
suiker	1	tl

Meng de yoghurt, de rasp van de sinaasappel en het vanillemerg in een mengkom. Giet in een kaasdoek en hang zo lang mogelijk boven een bekken in de koeling. Breng de hangop op smaak met suiker.

Cranberrysorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
cranberrycoulis	500	g
xanthaangom	3	g

Los de suiker op zacht vuur op in 3 dl water. Meng de cranberrycoulis met de suikersiroop en de xanthaangom. Gebruik een staafmixer om de xanthaangom op te lossen. Draai -als alles is afgekoeld- hier een sorbet van met behulp van de ijsmachine.

Pistache spongecake

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
pistachenootjes, gepeld	200	g
eiwit	250	g
tempurabloem	40	g
kartonnen bekertjes	5	

Draai de suiker en de pistache glad in een Magimix. Voeg het eiwit en de tempurabloem toe en draai deze glad. Mix eventueel nog gladder met de staafmixer. Giet het mengsel door een fijne zeef en daarna in een sifon en belucht met twee patronen. Schud goed en spuit de massa in kartonnen bekertjes. Spuit de bekertjes maximaal voor 30% vol, want ze gaan flink souffleren. Gaar ze direct voor 50 seconden op vol vermogen in de magnetron. Laat de cake op zijn kop afkoelen en haal deze uit het bekertje door de bekertjes kapot te knippen.

Karamel van chocolade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
fondant	90	g
glucose	40	g
chocoladecouverture, puur	40	g
maldonzout		

Kook de glucose met de fondant tot 155°C. Haal van het vuur en laat terugkoelen tot 130°C. Voeg de fijngesneden couverture toe en roer snel en goed glad. Stort onmiddellijk op een siliconenmatje en leg er een tweede matje bovenop. Rol uit tot ongeveer 1 centimeter dikte en laat afkoelen. Breek in stukken en bewaar in een afgesloten bakje. Neem de stukjes van de krokante chocolade en laat ze zacht worden tussen twee siliconenmatjes in een oven van 160°C. Haal uit de oven en rol direct zo dun mogelijk uit met behulp van een rolstok. Bestrooi met Maldonzout. Laat afkoelen en breek in stukken. Bewaar in een goed afgesloten bakje.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenootjes, gepeld	50	g

Maak het bord op met de verschillende componenten. Garneer met de gehakte pistachenootjes.