

# 2020 september

CCN Bunnik · Herfst

---

## Ijspastille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	250	g
gelatineblaadjes	2	
suiker	15	g
limoen	1	
sushiazijn		
sapcentrifuge		

Maak van de bleekselderij in de sapcentrifuge 3 dl sap. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm 0,5 dl sap met de suiker en het limoensap en los de gelatine hierin op. Voeg de rest van het sap toe en breng op smaak met sushiazijn, peper en zout. Vul een siliconenmatje met bolletjes en zet dit in de koeling.

## Bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	400	g
sushiazijn		

Leg een paar selderijstengels strak tegen elkaar in de lengte op de snijmachine en snijd (stand 2) flinterdunne linten. Maak van de rest van de stengels in de sapcentrifuge bleekselderijsap. Meng met een staafmixer sushiazijn en een snufje zout door het sap en zeef alles. Marineer de linten in dit sap.

## Kimchi van radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijsjes	200	g
oesterhandschoen		
suiker	2	tl
chilipoeder	1,5	tl
gemberpoeder	1,5	tl
teentjes knoflook	4	
sojasaus	1	el
vissaus	1	el
vacuümzak		

Maak de radijsjes schoon, maar laat een stukje van de steel zitten. Snij de radijsjes in plakjes op de mandoline, maar let op je vingers! Doe een oesterhandschoen aan. Meng alle overige ingrediënten en doe de plakjes radijs hierbij. Doe alles in een vacuümzak, trek vacuüm en bewaar in de koeling.

## Rettichpakketje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rettich	1	
couscous	50	g
sushiazijn		

Snij de rettich in stukken van 12 cm en snij deze stukken op de snijmachine op stand 4 in de lengte tot plakken. Snij de plakken in banen in de lengte van 3 cm breed. Leg twee plakken kruislings op elkaar. Kook de couscous volgens het voorschrift op de verpakking en maak deze op smaak met sushiazijn, peper en zout. Verdeel de couscous in het midden van het rettichkruis en vouw de pakketjes dicht.

## Venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkel	1	
sinaasappel	1	
koriander	0,5	bosje

Was de venkel en verwijder eventuele verkleurde delen. Snij de venkel verticaal op de snijmachine (stand 2) uiterst dun. Rasp de schil van de sinaasappel en voeg dat bij de geschaafde venkel. Breng de venkelsalade op smaak met het sap van de sinaasappel, olijfolie, snufje zout en korianderblaadjes.

## Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
avocado's, rijpe	2	
koksroom	0,5	dl
citroen	1	
sushiazijn	1	el

Doe het avocadovlees, de room de azijn en de helft van het citroensap in een blender en breng op smaak met de andere helft van het citroensap en peper en zout. Doe het over in een groene spuitzak.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ricotta	100	g

Maak het bord naar eigen inzicht op met alle componenten. Voeg verbrokkelde ricotta toe over het bord.

## Zaadmengsel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelzaad	6	el
dillezaad	2	el
korianderzaad	2	el

Rooster de zaden in een hete droge koekenpan. Maal ze fijn met een vijzel.

## Kruidensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vis(tong)graten	500	g
amandelschilfers	4	el
citroenen	2	
kippenfond	3,5	dl
boter		

Bak de in grove stukken gesneden graten in boter aan. Laat alles kleuren en voeg de amandelschilfers toe. Deglaceer met het sap van de citroenen. Voeg de kippenfond en het zaadmengsel toe en laat het geheel 20 minuten zachtjes koken. Zeef het vocht en kook in tot sausdikte. Monteer vlak voor het uitserveren met ijskoude boter.

## Duxelle

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kastanjechampignons	200	g
koriander	0,5	bosje

Hak de champignons fijn en bak ze in boter aan. Voeg de gehakte korianderblaadjes op het laatst toe.

## Beukenzwammen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
knoflookteentje	1	
beukenzwammen	150	g
sojasaus	2	el
rijstazijn	1	el

Snipper de sjalotjes en het knoflookteentje. Bak de beukenzwammen met de sjalotjes en knoflook aan in wat boter. Deglaceer met de sojasaus en de rijstazijn.

## Kardemomemulsie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
druivenpitolie	2	dl
eiwitten	2	
rijstazijn	4	el
kardemompoeder	2	tl

Meng de druivenpitolie met de staafmixer met de eiwitten en de rijstazijn. Voeg naar smaak kardemompoeder toe en mix nogmaals. Doe de kardemomemulsie over in een knijpflesje.

## Zeetong

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeetongfilet	700	g
citroensap		

Verwarm een oven voor op 150° C. Kruid met peper en zout en kleur ze snel en licht aan één kant en laat ze daarna nog enkele minuten garen in de oven. Breng eventueel nog op smaak met druppels citroensap en maak 10 porties.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
walnootolie	1	el
sea fennel	1	bakje

Dresseer de duxelle in het midden van het bord met enkele beukenzwammen. Leg daarover de tongfilets en dresseer de kruidensaus er omheen. Smit op de filets een dotje kardemomemulsie. Besprenkel de zeevenkel met de walnootolie en werk daarmee het bord af.

## Kalfsnek

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsnek	1,2	kg
sjalotten	3	
malle babbe bier	2	flesje
citroen	1	
laurier	3	blok
kalfsfond	3,5	dl

Snij het kalfsvlees in kleine blokjes van 2 à 3 cm. Snipper de sjalotten en fruit ze aan in een grote stoofpan. Blus af met het bier en laat de alcohol er kort uit verdampen. Braad in een hete koekenpan de blokjes kalfsnek aan en voeg ze daarna bij het bier. Voeg de rasp van een citroen toe samen met de laurier, zout en ruim versgemalen peper. Laat alles 1,5 à 2 uur stoven, net tegen het kookpunt aan. Schep het vlees uit de pan en hou het warm in de Hold-0-mat. Zeef het vocht, voeg de fond toe en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak.

## Herfststamppot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ratte aardappelen	1	kg
teentjes knoflook	3	
tijm	4	takje
rozemarijn	2	takje
melk	1	dl
koksroom	1	dl
boter	100	g
spruitjes	250	g
prei	1	
witlof	200	g
gedroogde tomaten	50	g
walnootolie		

Schil de aardappelen en kook ze zachtjes gaar samen met de geschilde knoflooktenen en de kruidentakjes. Verwarm melk, room en boter. Giet de aardappels af, verwijder de kruiden en pureer ze met de pureeknijper. Roer er de melk, room en boter doorheen. Snij ondertussen de onderkant van de spruitjes eraf en maak de blaadjes los. Snij het wit van de prei ragfijn. Week de tomaatjes even in warm water. Snij de witlofbladeren en de tomaten brunoise. Wok de spruitenblaadjes en de prei in wat walnootolie. Meng de spruiten, de prei, de witlof en de tomaten door de puree en breng op smaak.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde bospaddenstoelen	300	g
tahoon cress	1	bakje

Boen de paddenstoelen schoon en snij de grotere exemplaren doormidden. Bak ze kort aan in wat boter en breng ze op smaak. Zet een ring op een bord en doe daarin een laag van de herfststampot. Schep daar overheen een laagje kalfsnekblokjes. Haal de ring weg. Nappeer de saus over het vlees en druppelsgewijs rondom op het bord. Garneer rondom met de paddenstoelen en de Tahoon cress.

## Mousse van vijg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vijgenpuree	100	g
room	0,5	dl
glucosestroop	40	g
melkchocolade	150	g
gelatine	2	blok
slagroom	1,5	dl

Ontdooi de vijgenpuree en verwarm ze zachtjes met de room en de glucosestroop. Wel de gelatineblaadjes in koud water. Hak de chocolade in kleine stukjes. Klop de slagroom half stijf. Voeg de gelatineblaadjes toe aan de warme vijgenpuree. Giet dit over de gehakte chocolade en meng glad. Voeg, als het choco/vijgenmengsel 35°C. is, de geslagen room toe. Giet de mousse in siliconenvormen.

## Amandelbasis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
amandelmeel	150	g
poedersuiker	150	g
eiwit	50	g

Doe alle ingrediënten voor de amandelbasis in een kom en vermeng alles goed.

## Eiwitbasis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eiwit	50	g
suiker	125	g

Doe het eiwit in de kom van de Kitchen Aid met de garde. Verwarm de suiker met 0,3 dl water tot 118° C. Zet de Kitchen Aid op volle snelheid vlak voordat het suikermengsel 118° C. bereikt. Wanneer het suikermengsel 118° C. bereikt heeft, zet dan de Kitchen Aid op halve kracht en schenk de suikerstroop langzaam bij het eiwit. Laat de machine draaien tot het eiwit ca. 50° C. is. Voeg 1/3 van het eiwit bij de amandelbasis. Spatel vervolgens de rest ook erdoor en doe alles in een groene spuitzak. Verwarm de oven voor op 120°C. Spuit kleine rondjes op een bakplaat en laat deze 30 min. staan. Bak de macarons vervolgens gedurende 20 minuten.

## Meringue van vijg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eiwitten	5	
zout		snufje
fijne kristalsuiker	250	g
rozenwater	1	el
vijgenpuree	50	g

Sla de eiwitten met het zout in de KitchenAid stijf. Voeg dan pas lepel voor lepel al kloppende de suiker toe. Het eiwit moet in de omgekeerde bak blijven hangen. Voeg ook het rozenwater toe. Spuit 10 cirkels van het mengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en laat cirka twee uur drogen in een oven bij 125°C. Laat afkoelen in de uitgezette oven. Leg vlak voor het opdienen een lepel ontdooide vijgenpuree op de merengue.

## Compôte van vijg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	1	el
limoen	1	
vanillelikeur	4	el
vijgen	8	

Meng de suiker met het sap van de limoen en de likeur. Snijd de vijgen in partjes en snijd het vruchtvlees uit de schil. Meng dit met het suikermengsel en prak het met een vork.

## Sorbet van chocolade en vijg

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	150	g
vijgenpuree	150	g
vanillelikeur	1	el
glucose	0,5	el
pure chocolade	100	g
cacaopoeder	40	g

Verhit 1,5 dl water en los de suiker erin op. Voeg de vijgenpuree, de likeur en de glucose toe en verwarm zachtjes. Hak de chocolade fijn. Giet het vijgenmengsel op de stukjes chocolade en meng glad. Meng er tot slot de cacaopoeder doorheen. Draai in de ijsmachine tot sorbet.

## Gemarineerde bloedsinaasappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloedsinaasappels	2	
grand marnier, oranje	1	dl

Snijd de schil van de sinaasappels en bewaar deze. Snijd de sinaasappels in partjes en laat ze marinieren in de Grand Marnier.

## Krokant van bloedsinaasappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g

Los de suiker op in 1 dl water. Snijd de schillen van de bloedsinaasappels in dunne plakken en leg ze een uur in het suikerwater. Droog ze vervolgens in een oven bij 60°C.

### Presentatie

Maak het bord met de vijf vijgencomponenten naar eigen inzicht op. Garneer met de partjes sinaasappel en steek de krokantjes er tussen.