

2020 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Paarse wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse wortels	500	g
laurier	5	blok
knoflook	5	tenen
olijfolie	25	ml

Schil de wortels. Blancheer 4 minuten in kokend gezouten water en laat in een zeef uitlekken. Leg de wortels in een braadslede. Knip de laurierblaadjes in fijne repen. Kneus de knoflooktenen grof. Verdeel de laurier, knoflook en olijfolie over de wortels. Gaar 30 minuten in een oven op 175°C.

Crème van paarse wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse wortels	300	g
zonnebloemolie	50	ml
olijfolie	50	ml
rode wijnazijn	10	ml

Kook de wortels gaar. Draai de wortels met oliesoorten en azijn tot een gladde crème in de keukenmachine. Bewaar in de Hold-o-mat op 65°C.

Schapenyoghurt met mierikswortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schapenyoghurt	500	g
mierikswortel	10	g
appelciderazijn	2	el

Breng de schapenyoghurt op smaak met mierikswortel en appelciderazijn.

Gedroogde olijf

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalamata olijven	100	g

Hak de olijven grof, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat. Droog ze in de oven bij 80 °C tot een fijn kruim.

Gedroogde kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	100	g

Spoel de kappertjes af met lauw water, laat goed uitlekken, dep ze droog en spreid ze uit op een bakplaat. Droog ze in een oven op 80 °C tot ze knapperig zijn.

Rode wijn reductie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
paarse wortels	500	g
rode wijn	100	ml
honing	1	el
bramenazijn	15	ml
sapcentrifuge		

Maak sap van de wortels in de sapcentrifuge en gebruik er 100 ml van. Breng de rode wijn met het wortelsap, de honing en de bramenazijn aan de kook en kook in tot een siroop.

Groene kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
duizendblad*	50	g
dragonblad*	35	g
bladpeterselie*	25	g
druivenpitolie*	1,5	dl

Blancheer de kruiden 30 à 45 seconden in licht gezouten water en spoel direct op een zeef koud. Knijp al het vocht uit de kruiden. Verwarm de olie tot 40°C. Draai de kruiden met de olie in een blender. Schenk door een fijne puntzeef. Breng over naar een spuitfles.

Japane radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ramanas (red meat)*	1	

Schil de ramanas en snijd op een mandoline of snijmachine in flinterdunne plakken. Steek rondjes uit de plakjes ramanas. Perforeer de ramanas door met een kleine steker speels stukjes eruit te steken. Bewaar de uitsteeksels. Leg de ramanas c.q radijs op ijswater tot gebruik.

Langoustines

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote langoustines	11	

Kook de langoustines in 4 á 5 minuten gaar. Haal de langoustines uit het kookvocht en laat ze afkoelen. Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar afgedekt en verwarm ze 10 minuten voor uitserveren in de Hold-o-mat van 60°C.

Pompoencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	½	
boter	100	g

Schil de pompoen, snijd hem in blokjes van ½ cm en smoor deze gaar in de boter. Draai tot een gladde crème en breng op smaak met zout en peper. Doe de crème over in een rode spuitzak.

Gemarineerde pompoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	½	
azijn	150	ml
suiker	50	g

Schil de pompoen en snijd met de mandoline in dunne plakjes. Snijd rondjes uit de plakjes. Verwarm de azijn en de suiker met 150 ml water en verwarm tot de suiker is opgelost. Marineer de pompoenrondjes in het zoetzuur.

Pompoensap

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
sapcentrifuge		

Schil de pompoen en verwijder de pitten. Haal de pompoen door de sapcentrifuge. Breng het vocht aan de kook. Hang uit in een neteldoek en breng het sap op smaak met zout en peper.

Quinoa

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
quinoa	75	g
rijstolie		

Doe de quinoa in 250 ml water met zout en kook in ongeveer 10 minuten gaar. Giet de quinoa indien nodig af en laat drogen. Pof de quinoa in een koekenpan met wat rijstolie lichtbruin.

Tomaatjes/olijven

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
cherrytomaatjes	10	
groene olijven, pitloos	10	

Ontvel de tomaatjes door ze kort in kokend water te dompelen. Snijd de tomaatjes in kwarten. Snijd de olijven in dunne plakjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal*	50	g
pompoenpitolie		
dille	2	takjes
feta*	50	g
limoen*	1	

Dit gerecht wordt lauw/warm geserveerd. Blancheer de zeekraal. Lepel het pompoensap in een kombord. Druppel er wat pompoenpitolie in. Dresseer de pompoenstructuren en de langoustine. Garneer met de overige componenten en de kruiden. Rasp wat limoenzeste over de langoustine.

Tournedos

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tournedos	800	g
rijstolie		

Kruid het vlees met peper. Bak het rondom aan in de rijstolie tot het mooi bruin ziet. Plaats het vlees in de oven van 180°C tot het een kerntemperatuur heeft van 48°C. Laat het vlees nog 10 minuten rusten onder folie. Houdt eventueel warm in de Hold-O-Mat.

Aardappelgratin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels (vastkokend)	400	g
sjalotje	1	
knoflook	2	tenen
volle melk	100	ml
kookroom	150	ml
tijm	1	takje
geraspte belegen kaas	80	g

Snijdt dunne plakjes van de aardappels m.b.v. de mandoline. Snijdt het sjalotje in dunne ringen. Pel de knoflook en snijdt hem fijn. Meng de aardappel met de melk en de room en breng op smaak met peper en zout. Schep de helft van de aardappel in een platte ovenschaal. Verdeel hierover de knoflook, de sjalot en de tijmblaadjes. Schep de rest van de aardappel eroverheen. Druk aan en strooi er de kaas overheen. Plaats in de oven op 200°C voor 40 minuten tot de gratin gaar is en mooi bruin kleurt.

Puree van gekonfijte knoflook

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook*	20	tenen
zonnebloemolie*	100	l

Haal de teentjes los van de bol, maar pel ze niet (tenzij de knoflook erg droog is). Verwarm de knoflooktenen in de olie tot ongeveer 90°C tot de knoflook wat gaat borrelen. Zeef de teentjes na een half uur, als ze zacht en gaar zijn, uit de olie. Draai de knoflook tot puree in de kleine Magimix. Bewaar eventueel de olie.

Wilde paddenstoelen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde paddenstoelen	600	g
sjalot	1	
knoflookpuree (zie boven)	1	el
boter*	50	g
peterselie*	½	bosje

Maak de paddenstoelen schoon met een borsteltje of droge doek. Snijd de grote paddenstoelen 1x doormidden en laat de rest heel. Snipper de sjalot fijn. Laat de boter bruisen in de pan en voeg de paddenstoelen toe met wat zout. Neem de tijd om alle kanten mooi kleur te geven en voeg zo nodig wat boter toe. Fruit op het laatst de sjalot en de knoflookpuree mee. Maak af met vers gemalen peper en zout. Snijd de peterselie fijn en bewaar tot uitserveren.

Gastric

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook*	1	teen
sjalotten*	2	
dragon*	¼	bosje
laurierblaadje*	1	
tijm*	1	takje
zwarte peperkorels*	5	
korianderzaad	1	tl
zonnebloemolie		
witte wijnazijn*	50	ml
droge witte wijn*	50	ml

Snijd de sjalotten, de knoflook en de dragon fijn. Fruit de sjalotten, specerijen en de kruiden aan in zonnebloemolie. Voeg dan de wijn en 50 ml water en laat alles 5 minuten koken. Zeef het mengsel en kook in tot er 100 ml over is.

Bearnaisesaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
boter*	200	g
dragon*	¼	bosje
eidooier*	100	g
zout*	2	g

Klaar de boter. Hak de dragon fijn. Meng de eidooier met de gastric en het zout in een steelpan en verhit al kloppend met een garde. Laat het mengsel 1x bluppen. Haal de pan van het vuur en giet de inhoud over in een koude pan om het garingsproces te stoppen. Voeg al kloppend met een garde de geklaarde boter druppelsgewijs toe. (mocht het mengsel gaan schiften, voeg dan langzaam al roerende een eetlepel ijskoud water toe.) Breng eventueel op smaak met peper en zout. Voeg de gehakte dragon toe.

Ananas

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas*	1	
rietsuiker*	100	g
roomboter*	100	g
rum*	100	ml

Schil de ananas, snijd hem in vieren en verwijder de harde kern. Snijd de parten in 4 stukken. Maak in een droge koekenpan een donkere karamel, door de suiker met 1 eetlepel water te verwarmen op een laag vuur. Verhit tot de karamel begint te kleuren. Leg de ananasp parten met de bolle kanten in de donkere karamel. Laat de ananas even kleuren en voeg dan de boter toe. Laat de boter smelten en blus af met de rum. Draai de ananas af en toe om. Neem de ananas na enkele minuten uit de pan. Laat de rum volledig verdampen en maak al roerend een gladde saus. Plaats de ananas in de saus in de Hold-o-mat op 60°C tot presentatie.

Granola

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroenen*	2	
suiker*	50	g
pompoenpitten*	30	g
lijnzaad*	30	g
zonnebloempitten*	30	g
sesamzaad*	30	g
honing*	2	el
kokosolie*	2	el
gemberpoeder*	2	tl
cacao-nibs *(brokjes rauwe cacao)	2	el

Schil de citroenen dik af, zodat je schillen van 3 mm dikte krijgt met het wit en het geel. Los de suiker op in 50 ml water. Laat de schillen hierin 4 minuten koken en spoel koud af. Herhaal dit 3 keer om de bittere smaak kwijt te raken. Konfijt dan de schillen in het suikerwater tot ze glazig zijn. Zorg dat het suikerwater niet kookt. Laat daarna afkoelen in het vocht, giet af en snijd daarna in kleine blokjes. Meng zaden, pitten, honing, kokosolie en gemberpoeder en bak het mengsel in 5 minuten in de oven op 175°C tot het goudbruin is. Laat afkoelen en meng met de citroenblokjes en de Cacaonibs.

Ganachevulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomboter*	20	g
chocolade 72%*	100	g
slagroom*	1	dl

Snijd de roomboter in kleine blokjes. Smelt de chocolade in de room. Roer er van het vuur af de kleine blokjes boter door tot een gladde massa ontstaat. Laat afkoelen in de koeling en rol er balletjes van (doorsnee 2cm). Vries de balletjes in.

Chocoladetaartje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier	60	g
eieren	3	
suiker	55	g
roomboter	175	g
chocolade 72%	150	g
bloem	90	g

Klop de eidooiers en de eieren op met de suiker. Smelt de boter en de chocolade au-bain-Marie en spatel dit door het eier-suikermengsel. Spatel er de gezeefde bloem doorheen. Giet in een bakvormpje een laagje beslag, duw er een ganacheballetje in en vul het bakje af. Bak de taartjes af in 8 min in de oven op 180°C.

Boerenjongensijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom*	150	ml
suiker*	75	g
volle melk*	175	ml
eidooier*	110	g
boerenjongensvocht*	120	ml
boerenjongens*	75	g

Verwarm de room met de suiker tot ongeveer 80°C. Meng de melk met de eidooiers. Voeg de warme roommassa toe en het boerenjongensvocht. Meng goed en laat afkoelen. Draai er in de ijsmachine ijs van en roer er op het laatst de boerenjongens door.