

2021 september

CCN Bunnik · Herfst

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse makreel	500	g
rookmot		
citroen	1	
sjalotjes	2	
crème fraîche	1	el
mayonaise	2	el
sesamolie	0.5	tl

Spoel de makreel af onder een koude kraan en dep de binnen- en buitenkant droog. Wrijf de vis in met het zeezout, ook in de buikholte. Leg 2 el rookmot in de rookoven en plaats de makreel op het rooster. Rook de makreel nu in ongeveer 15 à 20 minuten gaar. Fileer de makreel en verwijder alle graten. Pers de citroen en snipper de sjalotjes. Meng de afgekoelde makreel met alle overige ingrediënten en breng op smaak met zout en peper. Schep alles in een groene spuitzak en bewaar in de koeling.

Frisse salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	0.5	
venkelknol, kleine	1	
granny smith	1	
sushi azijn	5	cl

Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Haal het groen van de venkel en bewaar. Snij 150 gram van de komkommer, 150 gram van de appel en 150 gram van de venkel brunoise van 0,5 cm. Meng alles met sushi azijn en breng op smaak.

Aardappelschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels, bloemig	400	g
koksroom	1.5	dl
boter	50	g
nootmuskaat		
sifon		
gaspatronen	2	

Schil de aardappels en kook ze gaar. Giet ze af en vang wat kookvocht op. Pers de aardappels door de pureezeef en vermeng met de room, gesmolten boter en eventueel wat kookvocht. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Giet alles nog warm door een fijne zeef via een trechter in een sifon. Plaats twee patronen en houd warm (bijv. in de bordenwarmer)

Kalfstartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsfilet	500	g
sjalotje	1	
dijonmosterd	2	tl
worcestersaus	1	tl

Snijd de kalfsfilet tot fijne tartaar. Snipper het sjalotje en meng het door de tartaar. Voeg de mosterd, de Worcestersaus en wat olijfolie naar eigen inzicht toe. Breng op smaak met peper en zout.

Tartaar van zeebarbeel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode mul (of zeebarbeel), gefileerd	200	g
sjalot	1	
zeekraal	50	g

Snij de zeebarbeel/rode mulfilet fijn. Snipper het sjalotje en snij ook de zeekraal fijn. Blancheer de zeekraal heel kort. Meng de sjalot en de helft van de zeekraal door de vistartaar en breng op smaak met peper en zout.

Krokante Nori

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vellen nori	3	
sesamzaadjes, witte		

Snij de Nori-vellen in ruitvorm, driehoek of in cirkels, naar eigen wens. Bestrijk een zijde van de vormen met olijfolie en bestrooi ze met de sesamzaadjes. Bak de Nori-vormen af in een oven van 170°C. gedurende ca. 15 minuten.

Jus van komkommer

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1.5	
sojasaus	1	el
agar-agar	2	g
sapcentrifuge		

Schil de komkommers niet, was ze, snij ze in stukken en pers ze door de sapcentrifuge. Giet het komkommersap door een fijne neteldoek. Voeg wat sojasaus toe om het sap op smaak te brengen en bindt eventueel met 2 gram agar-agar

Wasabimayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mayonaise	1.5	dl
wasabipasta	2	tl

Meng de mayonaise met de pasta.

Uiencrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote uien	2	
teentjes knoflook	3	
takje rozemarijn	1	
takjes tijm	5	
bruine suiker	1	el
bietensap	3.5	dl

Schil de uien en de knoflook en versnipper ze. Hak de kruiden fijn. Doe alle ingrediënten in een pan en zorg dat alles net onder het sap staat. Stoof in 30 min. zachtjes gaar. Pureer het tot een gladde crème; zeef het hierna en pureer de vaste substantie uit de zeef nog een keer. Maak op smaak met zout en peper.

Salie-olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
salie*	10	g
olijfolie*	1	dl

Snij de blaadjes van de salie ragfijn. Doe de salie met de olijfolie in een pannetje met een dikke bodem en zet het pannetje op een suddervlammetje. Laat het ca 40 min trekken (niet koken!). Laat de olie afkoelen en zeef tenslotte.

Gerookte biet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rookmot		
rauwe gele bieten	4	
rauwe rode bieten	2	
rauwe choggiabieten	2	
takjes tijm	5	
teentjes knoflook	4	
notenolie	80	ml
takjes salie	2	
honing	2	tl
mosterd	1	el
frambozenazijn	50	ml
sjalotje	2	
olijfolie		
arachideolie		
blaadjes salie	10	

Schil twee gele bieten en de rode bieten en rook ze samen met de 2 choggiabieten ca 15 à 20 min. in een rookoven. Leg ze niet tegen elkaar aan. Laat ze afkoelen. Snijd de choggiabieten in reepjes van 0,5 bij 2,5 cm, als waren het spekreepjes. Maak ze aan met wat olijfolie, tijm, peper en zout. Dek ze af en zet in de koeling. Snijd de twee andere gele bieten op de snijmachine in dunne, bijna doorzichtige plakjes. Maak de plakjes aan met notenolie, fijngehakte salie, beetje knoflook en peper en zout. Dek af en zet koel weg. Klop de honing en de mosterd los, meng met de azijn, gesnipperde sjalotjes en de overige knoflook en voeg wat olijfolie toe naar smaak. Maak af met peper en zout. Schil de gerookte en afgekoelde gele en rode bieten brunoise. Houd ze apart, gebruik verschillende messen of was je mes steeds af om geen kleurvermenging te krijgen. Doe ze in twee schaaltes, vermeng ze met de dressing en zet ze afgedekt weg. Verhit wat arachideolie en frituur de salieblaadjes kort.

Court bouillon

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ui*	1	
stengels bleekselderij*	3	
wortel*	1	
peperkorrels*	1	el
laurierblaadje*	1	
takjes tijm*	2	

Snijd de ui, bleekselderij en wortel grof. Doe ze in een kookpan en voeg de peperkorrels, snufje zout, laurierblaadje en takjes tijm toe. Overgiet met 1 l water, verhit het geheel en laat de court bouillon 15 min trekken.

Langoustines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
langoustines	10	
eendenlever	50	g

Kook de langoustines in 3 à 4 min. gaar in de court bouillon. Laat afkoelen en haal het vlees uit de schalen. Leg de eendenlever in het vriesvak en laat bevriezen.

Île flottante

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sherry amontillado	1	dl
saffraandraadjes*	0.05	g
eiwit (flacon)	150	g
poedersuiker	40	g
suiker	20	g

Doe de saffraan in de sherry. Breng het aan de kook en laat enigszins inkoken. Laat afkoelen en bewaar. Klop het eiwit stevig in de Kitchen-Aid. Voeg de poedersuiker en suiker toe en klop verder tot een stijve massa en meng er de afgekoelde sherry onder. Verwarm de oven voor op 90°C. Spuit 10 rotsjes op een stuk bakpapier op een bakplaat met een Ø van ca 5 cm en gaar de îles flottantes in 1 uur.

Gazpacho

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe cavaillonmeloenen	2	
oranje paprika's	2	
limoen	1	
sushiazijn	2	el
sherry amontillado*	0.5	dl
vlierbessensiroop	1	dl
xantana	4	g

Doe het vrucht vlees van de meloenen samen met de geschoonde paprika's, sushiazijn, sherry, vlierbessensiroop en het sap van de limoen in de blender en mix tot een gazpacho. Bind met xantana, breng op smaak met zout en passeer alles door een fijne zeef. Dek af en zet weg in de koeling.

HOOFDGERECHT Wilde eend met drie bereidingen van wortel, aardappel-knoflookpoffertjes en eendenjus met roze peper

Compote van wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	800	g
rozenwater	20	ml
ras el hanout	10	g
witte wijn	2	dl
witte wijnazijn	1	dl
suiker	100	g

Schil de wortels en snijd ze in grove stukken. Doe ze samen met alle ingrediënten en 2 dl water in een pan en laat al het vocht verdampen. Blend daarna alles in de Magimix met de pulseknop tot een grove compote. Houd de compote warm.

Crème van wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
winterwortels	800	g
koksroom	1.5	dl
boter	40	g
kippenfond (potje)	3.5	dl

Schil de wortels en snijd ze in dikke schijven. Zet de schijven in de kippenfond op een zacht vuur en laat ze zachtjes gaar worden. Giet de wortels af en mix ze samen met de room en boter tot een fijne crème. Maak op smaak met peper en zout, doe de crème over in een rode spuitzak en houd warm.

Gepofte wortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
gekleurde wortelmix	800	g
grof zeezout	250	g

Verwarm de oven voor op 180°C. Was de verschillende gekleurde wortels goed en leg ze in een ovenschaal met het zeezout. Laat ze in ca 40 minuten in de oven stoven. Houd ze warm tot het uitserveren.

Geglaceerde zilveruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
verse zilveruitjes	600	g
rode kookwijn	4	dl
suiker	100	g

Pel de zilveruitjes en laat ze heel. Zet de rode wijn op en laat de suiker daarin oplossen. Laat op een laag vuur de zilveruitjes sudderen in de wijn, tot ze nog beetgaar zijn.

Eendenjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roze peperkorrels	1	el
rode port	2	dl
gevogeltefond (potje)	3.5	dl

Rooster de peperkorrels even in een droge koekenpan. Voeg de rode port toe en laat tot de helft inkoken. Voeg nu de gevogeltefond toe en reduceer weer tot jusdikte. Breng op smaak met peper en zout.

Aardappel-knoflook poffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bol knoflook	1	
bloemige aardappelen	750	g
eieren	6	
bloem	125	g
poffertjespan		

Verwarm de oven voor op 190°C. Snij de knoflook overdwars doormidden. Verpak de knoflookhelften in aluminiumfolie en pof ze in ca 50 min. gaar in de oven. Schil de aardappelen en kook ze gaar. Wrijf ze met de gepofte knoflook door een zeef. Meng ze met de eieren en de bloem en breng op smaak. Bak er in een poffertjespan poffertjes van.

Wilde eend

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eendenborstfilets	800	g
ganzenvet		
vacumeerzakken		

Verwarm de sous vide tot 60°C. Kruid de eendenborstfilets met peper en zout. Smelt enkele lepels ganzenvet en vacumeer de filets met het ganzenvet in de zakken. Gaar ze 20 minuten in de sous vide en koel ze daarna af in ijswater. Verwarm wat olie en boter vlak voor het uitserveren en bak de filets nog twee minuten om en om aan.

Gepocheerde perzik

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte kookwijn	1	l
steranijsvruchtjes	5	
suiker	150	g
vanillestokjes	2	
perziken	10	

Breng de wijn met de suiker, de steranijs en de opengesneden vanillestokjes aan de kook. Snijd de perziken doormidden en haal de pit eruit. Leg de perziken in de kokende wijn en breng alles weer aan de kook. Haal de pan direct van het vuur en laat de perziken in het vocht afkoelen. Zorg dat ze onder het vocht staan door er gewicht op te leggen, bijvoorbeeld een bord. Haal de perziken eruit als ze volledig zijn afgekoeld en haal het vel er vanaf. Bewaar de perziken in de koeling en het vocht voor de geleï.

Vanillegelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
agar agar	4	g

Zeef het kookvocht van de perziken en kook het in tot 0,5 dl overblijft. Voeg de agar agar toe en kook alles tot het is opgelost. Giet de massa op een plateau dun uit en zet in de koeling.

Frambozengel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
frambozen	500	g
kruidnagels	2	
suiker	150	g
witte wijn		
agar agar	10	g

Prak de frambozen fijn en laat ze met de kruidnagels, suiker en wat witte wijn rustig garen. Roer de agar agar erdoor en laat meekoken. Verwijder de kruidnagels en blender de massa glad in de Magimix. Vul een groen spuitzak met deze massa.

Vanilleroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	5	dl
volle melk	5	dl
witte basterdsuiker	200	g
vanillestokjes	3	
eierdooier (pak)	150	g

Laat de slagroom en de melk met de suiker en de open gesneden vanillestokjes gedurende 2 uur langzaam trekken op een laag vuur. Zorg dat het niet overkookt. Verwijder de vanillestokjes, voeg de eierdooiers toe en breng aan de kook. Laat direct daarna afkoelen en draai er ijs van.