

2021 oktober

CCN Bunnik · Herfst

AMUSE AMUSE VAN TOMATENTARTAAR

Amuse van tomatentartaar

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pomodori tomaten	10	
tomatenketchup	5	tl
chilisaus	5	tl
gladde dijon mosterd	3	tl
blue meat radijs	3	
sushi azijn	5	el
witte sesamzaadjes	5	el
sesamolie	5	tl

Tartaar: Ontvel de tomaten, snijd ze in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Bewaar de zaadlijsten in een kommetje. Snijd de rest van de tomaat in kleine blokjes. Voeg de ketchup, de mosterd en de chilisaus eraan toe en meng dit goed met elkaar. Snijd met behulp van een mandoline de radijs in dunne plakjes. Snijd de plakjes in een rechte langwerpige vorm. Marineer de radijs 10 seconden in sushi azijn. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan goudbruin. Presentatie: Vul een stekertje met de tomatentartaar op het bord en druk voorzichtig aan met een stampertje. Vouw de gemarineerde radijs om het cirkeltje van tomaten heen. Paneer de zaadlijst van de tomaat in de gebrande sesamzaadjes en leg deze met behulp van een spateltje bovenop de tomatenblokjes. Maak een mengseltje van wat tomatennat en de sesamolie en druppel dit over het gerechtje.

Peterselie olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
platte peterselie	1	bosje
zonnebloemolie	2	dl

Was de peterselie en snijd de harde stukjes van de steeltjes. Verwarm de olie in een pannetje tot 50°. Voeg de peterselie bij de olie en blender glad. Laat zo lang mogelijk trekken en haal dan de olie met peterselie door een bolzeef.

Bieten millefeuille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote rode bieten	5	
keukentouw		
bietensap	1	fles

Snij de ronde kanten van de biet, zodat je een blokje krijgt. Snijd de biet in dunne plakjes, leg die op elkaar en bind vast met keukentouw. Zet de opgebonden bietenpakketjes rechtop in een pan. Voeg bietensap toe totdat de bieten half onder staan. Breng aan de kook en laat een half uur koken. Draai de bieten om en kook nog eens een half uur. Zet het vuur laag en kook het sap in tot siroop, terwijl de bieten nog in de pan zitten. Houd warm in de Hold-o-mat op 60°.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
slagroom	30	ml
dashi	1	el
tomasu sojasaus	1	el
sushi azijn	4	el
droge witte wijn	1	el
boter	100	g

Meng alle vloeibare ingrediënten en breng aan de kook. Roer er van het vuur af de koude boter in klontjes doorheen, zodat een emulsie ontstaat.

Witlof

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof (niet te groot)	5	struikjes
zonnebloemolie	1	el
roomboter	50	g
sinaasappelsap	250	ml
kippenbouillon (poeder)	250	ml

Halveer de witlof en bak aan in een pan met de zonnebloemolie. Voeg de roomboter toe en blus af met de sinaasappelsap. Kook in tot de helft en voeg de kippenbouillon toe. Kook de witlof gaar in ongeveer 15 minuten.

Olde Remeker bechamelsaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
olde remeker	100	g
roomboter	35	g
bloem	50	g
volle melk	250	ml
nootmuskaat		

Snipper de sjalot. Rasp de Olde Remeker. Smelt de boter en bak hierin de sjalot glazig. Voeg van het vuur de bloem toe en roer stevig. Zet de pan terug op het vuur en voeg beetje bij beetje de melk toe. Laat de geraspte kaas smelten in de saus. Doe de bechamel in een spuitzak en houd warm.

Tuile

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	17	g
water	100	ml
zonnebloemolie	105	ml
sambal	1	tl
zout		

Meng de ingrediënten met een staafmixer tot beslag. Bak er in een hete antiaanbakpan tuiles van als een pannenkoekje goudbruin. Laat rechtopstaand afkoelen op keukenpapier.

Wit- en roodlofsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roodlof	2	struikjes
witlof	2	struikjes
olijfolie	6	el
azijn	2	el
mosterd	1	tl

Maak de bladen los van de stronkjes lof. Maak een dressing van de olie, azijn en de mosterd. Maak op smaak met een snufje zout en maak hiermee de witlof- en roodlofbladeren aan.

Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	10	
zonnebloemolie	4	el

Bak de coquilles in een koekenpan met de olie op hoog vuur aan één kant goudbruin. Voeg een klontje roomboter toe. Leg de coquilles op keukenpapier om ze even te laten uitlekken.

Granny Smith

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith appels	2	

Schil de appel en maak met de groentenvellensnijder lange repen van de appel (dikte 0,8mm). Leg de repen dakpansgewijs op elkaar in een vierkant van 15 cm op een stukje folie. Maak hiervan 4 stuks. Dek af tot verder gebruik i.v.m verkleuren.

Eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	300	g

Vries de eendenlever aan. Snijd de eendenlever m.b.v. de snijmachine in dunne plakjes en leg deze los van elkaar op de appelvierkantjes. Bestrooi met peper en zout. Maak op deze manier 4 folietjes bedekt met eendenlever. Dek af tot verder gebruik.

Hamachi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
hamachi (gekweekte tonijn uit zeeland)	600	g

Fileer de hamachi, snijd een zijde doormidden en verwijder de zijgraat. Laat de huid zitten. Leg de filet met de huidkant naar beneden en snijd hem in de lengte bij. Fileer dunne plakjes op de huid. (de huid wordt niet gebruikt) Leg de plakjes vis goed aansluitend op het appel/eendenlevervierkant tot een vierkant. Maak zo 4 vierkanten bedekt met de filet. Bestrooi met peper en zout.

Groenten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	
winterwortel	2	
rettich	0.5	
sjalot	1	
sesamolie	4	el
kikkoman sojasaus	4	el
olijfolie	4	el

Was en schil de prei, de winterwortel en de rettich. Snijd de groenten in julienne. Blancheer de groenten. Snipper de sjalot. Fruit de sjalot aan in de sesamolie. Voeg de uitgelekte julienne groenten toe. Maak af met de sojasaus en de olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm.

Toast van desembrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
desembrood	5	sneden
olijfolie		

Snijd 10 repen zonder korst van het brood. Kwast het brood licht in met olie. Bak de broodrepen krokant in de oven op 180°C. Zout de toast als deze nog warm is.

Cannelloni

Laat de warme groenten iets uitlekken en verdeel over de hamachi. Rol dit geheel in met behulp van de folie. De vis en de lever zullen licht garen door de warme groenten. Druk niet te hard met inrollen, zodat het sap in de rol blijft. Laat de rol enkele minuten rusten in de folie en snijd in 5 stukken.

Wildbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wildbotten	750	g
preien	2	
uien	2	
bleekselderij	1	stengel
wortels	3	
tijm	2	takjes
laurier	1	blad
knoflook	4	tenen

Doe de botten in een braadslede in een oven op 210°C. en bak ze in ongeveer 20 minuten bruin. Maak de groenten schoon en snijd ze in stukken van ongeveer 2 cm. Doe de botten in een pan en zet ze onder met koud water. Zet het vuur middelhoog en breng de botten aan de kook. Voeg de groenten en de kruiden toe. Laat op laag vuur zachtjes koken gedurende 1,5 uur. Giet de bouillon door een zeef bedekt met neteldoek. Kook de bouillon eventueel in tot 1 liter.

Wildzwijnstoof

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
poulet van wildzwijn	500	g
uien	2	
knoflook	2	tenen
roomboter	80	g
zwarte peperkorrels	5	
jeneverbessen	4	
kruidnagels	2	
rode wijn	3	dl
rode wijnazijn	50	ml
appelstroop	2	el

Bestrooi het vlees met zout en peper. Snipper de uien grof en hak de knoflook fijn. Verhit de boter in een braadpan. Braad het vlees, de uien en de knoflook donker aan. Stamp de specerijen fijn in een vijzel en voeg ze toe. Blus af met de rode wijn en azijn. Doe over in de snelkookpan. Voeg 1 liter wildbouillon toe en breng langzaam aan de kook. Gaar het vlees gedurende 1 uur. Zeef het vlees uit de jus. Kook de jus samen met de appelstroop tot de helft in en voeg het vlees weer toe.

Maistaco's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwemeel	150	g
maïsmeeel (masa harina)	300	g
plantaardige olie	2	el
zout	1	tl

Meng alle ingrediënten met 120 ml lauw water in de Kitchen Aid tot een beslag van brooddeegdikte. Kneed tot een taai deeg en laat een half uur rusten. Vorm 10 bolletjes van het deeg. Rol elk bolletje uit tot een pannenkoek van ongeveer 3 mm dik en minimaal 15 cm doorsnede. Bak elke kant in een droge koekenpan tot er blaasjes ontstaan en mooie bruine plekken.

Pompoenpuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen (ca. 700 g)	1	
vanillepeul	1	
nootmuskaat	2	tl
kaneel	2	tl
honing	4	el

Halveer de pompoen in de lengte en verwijder de pitten. Snijd de vanillepeul open, schraap het merg eruit en meng het met de nootmuskaat, kaneel en honing. Smeer de binnenkant van de pompoen hiermee in. Verpak de pompoen in aluminiumfolie en zet hem 30 minuten in de oven van 180°. Lepel het vruchtvlees uit de pompoen en pureer het in de keukenmachine.

Speculaassablé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooiers	5	
speculaaskruiden	10	g
suiker	140	g
roomboter	140	g
zout		snufje
bloem	200	g
bakpoeder	10	g

Klop de eidooiers, speculaaskruiden en suiker met een mixer stijf. Voeg de boter toe en mix tot deze helemaal is opgenomen. Voeg een snufje zout, de bloem en het bakpoeder toe en meng goed. Bedek de bodem van een taartvorm met een diameter van 22,5 cm met 1,5 cm van dit deeg. Bak in 25 minuten af op 170°. Verkruimel het restant van het deeg op een met bakpapier bedekt bakblik en bak dit mee.

Pompoenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	5	blaadjes
donkere rum	40	ml
eidooier	1	
suiker	50	g
rietsuiker	50	g
kaneel	2	tl
nootmuskaat	1	tl
zout		snuf
vanillepeul	1	
slagroom	175	g

Week de gelatineblaadjes in de rum. Meng de eidooier met de suikers. Meng 220 g van de pompoenpuree met de specerijen, het merg van de vanillepeul en een snuf zout. Verwarm de puree tot 65° en roer er het eidooier-suikermengsel en de uitgeknepen gelatine doorheen. Voeg de rum toe en laat iets afkoelen. Klop de slagroom lobbig en spatel door het pompoenmengsel. Stort de pompoenmousse op de afgekoelde speculaassablé in de taartvorm.

Mandarijnsorbet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	85	g
mandarijnenpuree	400	g
prosorbet	50	g
citroenzuur	3	g

Los de suiker op in 100 ml lauw water en vermeng met de rest van de ingrediënten. Draai het mengsel in een ijsmachine tot sorbet.

Pompoenmarinade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	5	
witte wijnazijn	10	ml
kastanje pompoen	0.5	

Pers de mandarijnen uit. Meng het sap met de azijn en kook in tot de helft. Haal de pitten uit de pompoen met een lepel. Snijd met een dunschiller dunne plakjes pompoen, met een stukje schil eraan. Leg de plakjes tot gebruik in de mandarijnmarinade.