

2021 november

CCN Bunnik · Herfst

VOORGERECHT Tartaar van zalm met espuma van wasabi, gemarineerde avocado, crispy skin en algenchipje

Tartaar van zalm met espuma van wasabi, gemarineerde avocado, crispy skin en algenchipje

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zalmforellen à + 350 gr.	2	vers
sjalotje	1	
sushi azijn	2	el
limoen	1	
mayonaise	2	el
crème fraîche	2	el
mierikswortel	2	tl
slagroom	2,5	dl
wasabi pasta		
sushiazijn		
soja saus*	3	el
bruine basterdsuiker*	2	el
limoen*	1	
avocado (niet te rijp)	1	
avocado-olie	1	el
xo-saus	1	tl
algenpoeder	1	el
brickdeeg (dv)	4	vellen

Tartaar van zalm

- Fileer de zalmforel, snij mooi van de huid (bewaar de huid!) en snijd de filets in kleine blokjes.
- Snipper het sjalotje heel fijn.
- Meng de zalmforel met de sushiazijn, het sap van de limoen, de mayonaise, de crème fraîche, de sjalot en de mierikswortel.
- Breng op smaak met peper en zout en zet koel weg
- Breng de slagroom op smaak met wasabi (hoeveelheid naar smaak) en een klein beetje sushiazijn.
- Laat de smaken intrekken.
- Doe de op smaak gebrachte slagroom in een sifon en draai hier 2 patronen op. Zet koud weg.

Crispy skin (1)

- Doe de sojasaus met 1 el water en de basterdsuiker in een kleine sauspan, verhit en roer tot de suiker is opgelost.
- Haal van het vuur en voeg 1 el limoensap toe.
- Laat afkoelen.
- Leg de bewaarde huid van de zalmforelfilets uit op een plank en schraap voorzichtig stukjes vet en visvlees weg (belangrijk: als de huid niet goed schoon is, wordt hij niet knapperig)
- Doe de huid in een vacumeerzakje en doe de afgekoelde marinade erbij. Sluit het zakje en vacumeer.
- Bewaar de zalmforelhuid één uur in de koeling.

Gemarineerde avocado

- Maak de avocado schoon en snijd brunoise.
- Bak de blokjes in een beetje avocado-olie aan en voeg een theelepeltje XO-saus toe en meng goed.
- Haal van het vuur en laat afkoelen in het vocht.

Crispy skin (2)

- Verwarm de oven voor op 135°C. en vet een stuk aluminiumfolie op een bakplaat ruim in met olie.
- Haal de zalmforel uit de marinade en dep droog.
- Leg de huid van de filets plat op de bakplaat en zorg ervoor dat de randjes niet opgekruld zijn.
- Bak de huid en check na 30 minuten hoe het eruit ziet (de huid is dan nog niet klaar).
- Laat verder bakken en kijk elke 10 minuten hoe droog en knapperig de huid is. Het duurt tussen de 40 en 60 minuten.
- Let op dat de suiker karamelliseert en niet verbrandt.
- Haal de huid, als deze goed droog en knapperig is, voorzichtig van het aluminiumfolie af.
- Breek in stukken en bewaar tot gebruik afgedekt in een bakje op de werkbank

Chips van alg en avocado

- Meng de olie met een beetje algenpoeder.
- Smeer dit met een kwastje op de ontdooide brickdeegvellen.
- Bak het deeg tussen twee bakmatten op 160°C gedurende circa 10 minuten in de oven.
- Laat afkoelen en breek in stukken.

Presentatie:

- Verdeel de zalmforel over glaasjes, spuit een toef wasabi espuma erop en garneer met chips van alg en avocado en een stuk crispy skin.

Champignonsoep met groene kool en gember

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	50	g
wortel	100	g
prei	100	g
selderij	100	g
tomaten	100	g
champignons	100	g
peperkorrels	6	
laurierbladen	2	
platte peterselie	10	g
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
olie	2	el
pandanrijst	200	g
rijstolie	2	dl
knoflook	4	teentjes
kastanjechampignons	250	g
verse gember	60	g
boter	100	g
chilipoeder		
koksroom	2	dl
groene kool	450	g

Groentebouillon

- Maak alle groenten schoon en snijd in kleine stukjes. Hoe kleiner de groenten, hoe meer smaak ze kunnen afgeven.
- Kneus de peperkorrels met de laurier, peterselie, tijm en rozemarijn in de vijzel.
- Verhit de olie in een ruime koekenpan en bak de groenten met de pepermengsel in 2 delen op hoog vuur tot ze beginnen te kleuren.
- Doe over in een ruime pan.
- Giet er 2 liter koud water bij en breng de bouillon met de kruiden en laurier tegen de kook.
- Laat de bouillon 1 uur zachtjes koken.
- Laat een kwartiertje afkoelen en giet de bouillon door een fijne zeef. Gebruik een goed uitgespoelde thee- of kaasdoek voor een extra helder resultaat.

Rijstcrackers

- Kook de pandanrijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- Neem daarna de deksel van de pan en laat de rijst 10 min. uitdampen.
- Verwarm de oven voor op 100 °C.
- Schep kleine bergjes rijst op een met bakpapier beklede bakplaat en druk ze met de bolle kant van een lepel uit tot een rond koekje.
- Laat de koekjes in de oven in 1 uur drogen tot ze knapperig zijn.
- Laat ze buiten de oven afkoelen.

- Verwarm de rijstolie in een hapjespan tot er een lichte damp af komt.
- Leg 6 à 8 rijstkoekjes in de hete olie en frituur ze in 1 à 2 min. goudbruin, keer ze voorzichtig met een spatel.
- Laat de koekjes op keukenpapier goed uitlekken en afkoelen.

Champignonsoep

- Snijd de knoflook, de uien en de rozemarijnblaadjes fijn.
- Borstel de champignons schoon en snijd in stukjes.
- Schil de gember en snij heel fijn.
- Verwarm de boter in een ruime pan met dikke bodem en bak de knoflook en de uien in 15-20 minuten goudbruin en tot alles licht gekaramelliseerd is. Schep af en toe om.
- Voeg de champignons, rozemarijn en gember toe en bak nog 5 minuten op iets hoger vuur mee.
- Voeg 1,5 liter groentebouillon en een mespuntje chilipoeder toe en laat 15 minuten zachtjes koken.
- Pureer de soep in de keukenmachine of met de staafmixer.
- Schenk wat van de soep bij de slagroom om deze iets voor te verwarmen en giet het mengsel dan terug bij de soep
- Voeg de kool toe en laat de soep nog zachtjes 5 minuten koken.

Presentatie:

- Breng de soep op smaak met zout en peper.
- Serveer de soep in hete borden en leg er een rijstcrackertje bij.

Gefrituurde kwarteleitjes op krokant zeewier met abon ikan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippeneieren	10	
tarwezetmeel	400	g
boter (op kamertemperatuur)	130	g
margarine (op kamertemperatuur)	130	g
bakpoeder	6	g
kwarteleitjes	20	
ijsblokjes		
rijstazijn	4	el
verse gember*	5	cm
zonnebloemolie*	2	dl
sesamolie*	1	el
suiker		
olie om in te frituren		
savoiekiol	½	
verse tonijn	500	g
santen	2,5	dl
kaffir limoenblaadjes (ook wel djerok poeroet)	10	
citroengras	2	stengels
sjalotten	10	
knoflook	5	teentjes
rode rawits	5	
verse laos	5	cm
verse gember	3	cm
ketumbar	1	el
presentatie	3	lente uitjes*

Kwarteleitjes

- Kook 10 kippeneieren 9 minuten zodat de dooier hard gekookt is.
- Pel ze, laat ze afkoelen en haal de dooiers uit de eieren.
- Doe het tarwezetmeel in een kom.
- Kook 2 dl water en voeg langzaam dit kokend water in een dunne straal toe aan het tarwezetmeel en blijf roeren tot het mengsel bijna een deeg vormt.
- Wees voorzichtig omdat het deeg te stevig en te gaar kan worden bij te snel water toevoegen, of juist rauw en poederig wanneer het water te langzaam wordt toegevoegd.
- Weeg het deeg en voeg een derde van dat gewicht toe in gekookte eidooiers.
- Kneed tot een zacht deeg.
- Weeg het deeg opnieuw en voeg een zesde van het gewicht toe in gelijke delen boter en margarine.
- Kneed tot alles volledig is opgenomen.
- Kneed als laatste het bakpoeder door het deeg, totdat dit is opgenomen.
- Verpak het deeg in plasticfolie en leg minimaal een uur in de koeling om stevig te worden.

- Kook de kwarteleitjes 1 minuut en 45 seconden in kokend water en koel ze direct terug in ijswater.
- Doe de eieren in een kom met koud water en azijn en laat ze zolang mogelijk weken. Dit zorgt ervoor dat de eierschalen zachter worden en de eieren makkelijker te pellen zijn.
- Giet de eieren af, pel ze zorgvuldig wanneer ze koel zijn.
- Verdeel het deeg in 20 porties.
- Gebruik 1 portie om één ei te omwikkelen. Doe dit voorzichtig zodat het kwarteleitje niet breekt
- Leg in de koeling tot gebruik.

Gemberolie

- Rasp de gember en meng met de zonnebloemolie, de sesamolie en 2 tl zout en 1 tl suiker in een kom.

Krokant zeewier

- Verhit de olie tot 180°C.
- Neem de binnenste bladeren van de kool, rol ze strak op en hak ze zo fijn mogelijk.
- Frituur de kool tot de snippers krokant zijn.
- Laat uitlekken op keukenpapier.
- Breng op smaak met zout en suiker.
- Laat afkoelen en bewaar in een luchtdicht bakje.

Abon Ikan

- Breng een laag water in een gesloten (stoom)pan aan de kook. Leg de tonijn in een stoommandje. Plaats het stoommandje boven het vocht, sluit de pan goed af en stoom de vis gaar. (Reken op ongeveer 5 minuten per 2 cm dikte van de vis)
- Rafel de gare tonijn met twee vorken uit elkaar.
- Snijd de nerf uit de kaffir limoenblaadjes en snijd ze daarna heel klein.
- Kneus de citroengrassstengels.

Boemboe

- Snipper de sjalotjes, knoflook en rawits.
- Schil de laos en gember en snijd ze fijn.
- Rooster de ketumbar in een droge koekenpan.
- Maal alle ingrediënten voor de boemboe met 2 el suiker, peper en zout tot een pasta en fruit het in wat olie, totdat het gaat geuren.
- Voeg het citroengras en de gesneden limoenblaadjes toe en schep het goed door.
- Doe de tonijn en de santen er bij en laat het stoven tot het gerecht droog is.
- Schep af en toe om.
- Haal voor het opmaken van het bord de stengels citroengras uit de pan.

Presentatie:

- Snij de lente-ui in schuine, dunne ringetjes.
- Verhit frituurolie tot 180°C.
- Frituur de kwarteleitjes. Houd ze net onder de olie met een lepel tot ze goudbruin zijn.
- Haal de eitjes uit de frituur en laat uitlekken op keukenpapier.
- Leg een eitje op een bedje van knapperig zeewier en maak af met de abon ikan.
- Serveer met de gemberolie en lente-ui.

Lemper ayam

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleefrijst	500	g
kokosroom	80	g
kaffir limoenblaadjes	3	
citroengras	1	stengel
kipfilet	350	gr.
kemirie noten (o.a. te koop bij de toko)	6	
kurkuma	1	tl
gemalen koriander	1	tl
gemalen laos	0,5	tl
palmsuiker	2	el
uien	2	
knoflook	2	knoflooktenen
olie		

Rijst

- Week de kleefrijst een kwartier in ruim water.
- Giet de rijst dan af en spoel deze nogmaals af met water. Weeg hoe zwaar de rijst nu is.
- Kook de rijst 15 minuten zachtjes in een hoeveelheid water die 1,5x het gewicht van de rijst is.
- Maak ondertussen een smaakvol water door 6 dl water te mengen met 8 eetlepels kokosroom, de limoenblaadjes, de gekneusde stengel citroengras en zout naar smaak.
- Breng dit water aan de kook, zet dan het vuur uit en zet opzij om de smaken in te laten trekken.
- Verwijder de citroengras en limoenblaadjes uit het smaakvolle water zodra de rijst in de andere pan 15 minuten gekookt heeft.
- Schep de rijst in een middelgrote kom en schenk het smaakvolle water erover. Dek af met huishoudfolie en wacht tot het water volledig is opgenomen.

Vulling:

- Breng ondertussen water aan de kook in een tweede middelgrote pan.
- Zodra het water kookt, heel zacht zetten (tegen de kook aan houden).
- Pocheer hierin de kipfilet gedurende ongeveer 10 minuten, afhankelijk van de grootte van de kipfilet.
- Hak de kemirienoten fijn en rooster deze in een droge bakpan tot ze bruin zijn geworden.
- Pel de ui en knoflooktenen, snijd deze grof en voeg ze samen met de kurkuma, gemalen koriander, laos, palmsuiker en geroosterde kemirienoten toe aan de vijzel.
- Stamp tot er een pasta ontstaat.
- Trek ondertussen de kipfilet uit elkaar met twee vorken.
- Verhit een beetje olie in een bakpan en bak hierin het mengsel uit de vijzel enkele minuten.
- Voeg dan de kip toe, breng op smaak met zout en laat afkoelen.

Rolletjes maken

- Om te rollen met kleefrijst, maak je je handen vochtig.
- Leg een stuk huishoudfolie op het aanrecht en verdeel hier een handvol kleefrijst op. Druk

het goed plat, zodat er een rechthoek ontstaat.

- Leg een streep van de kipvulling in het midden en rol de kleefrijst dicht; probeer dit zo strak mogelijk te doen.
- Dit kan ook doen door bijvoorbeeld een sushi matje te gebruiken of rol de kleefrijst goed op door de zijkanten van de folie vast te pakken terwijl je de rol over je aanrecht 'rolt'.
- Maak 10 gevulde rolletjes.

Presentatie:

- Snij iedere lemper schuin doormidden en leg de twee delen op een bordje.

Oosterse hertenfilet met hete bliksem, appelbal en appelkrokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappel	1	
cognac	1	dl
appelsap	2	dl
kaneelstokje	1	
steranijs	2	stuks
rozijnen	60	g
sultana's	60	g
gedroogde appeltjes	90	g
pastinaak	300	g
granny smith	200	g
silconenmatje		
kruimige aardappels	750	g
goudreinetten	250	g
zoete jazz-appels	250	g
ui	1	
boter		
melk	2	dl
kaneelstokken	5	
vijfkruidenpoeder	3	el
suiker	5	el
ketjap manis	3,2	dl
sojasaus	1,6	dl
rijstazijn	3,2	dl
hertenfilet	1	kg
roomboter		
appels jazz	2	
vegetal	15	g
groene kleurstof		

Appelballetje (1)

- Was de sinaasappel en trek met een zesteur reepjes van de schil.
- Meng de cognac, het appelsap, 1 dl water, het kaneelstokje, de steranijs en de sinaasappelzestes in een kom.
- Wel hierin de rozijnen, sultana's en gedroogde appeltjes.
- Schil de pastinaak en de appel, verwijder het klokhuis en snij beide in kleine blokjes
- Kook ze apart, tot ze gaar zijn om er puree van te draaien.
- Giet de rozijnen, sultana's en gedroogde appeltjes af en bewaar wat vocht.
- Doe de pastinaakpuree, de appelpuree, de geweldde rozijnen, sultana's en appeltjes bij elkaar en draai er een gladde puree van. Voeg indien nodig een beetje vocht toe.
- Vul het silconenmatje met de kleine halve bolletjes met dit mengsel en zet zo snel mogelijk

in de vriezer.

Hete bliksem

- Schil de aardappels en snijd in stukken.
- Schil en snipper de ui.
- Zet aardappels en ui met ruim water op en breng aan de kook.
- Schil intussen de appels en snijd in kleinere stukken.
- Als de aardappels 5 minuten gekookt hebben, voeg de appels bij de aardappels en kook nog ongeveer 15 minuten tot de aardappels en appels gaar zijn.
- Giet het geheel af en pureer met melk en boter tot een smeùige puree.
- Breng op smaak met zout en peper.

Hertenfilet

- Voeg alle ingrediënten, behalve de hertenfilet, samen, verwarm deze tot 80°C en laat dit een half uur trekken.
- Maak de hertenfilet schoon en leg deze in de specerijfond.
- Pocheer de hertenfilet in de fond gedurende 10 minuten gaar.
- Haal de hertenfilet uit de specerijfond en leg warm weg in de Hold-o-mat of in de warmtekast op 45°C.
- Neem een gedeelte van de fond en monteer deze op met boter om een begeleidende saus te creëren.

Appelkrokantje

- Maak suikerwater van 1,5 dl water en de suiker door de suiker in het water op te lossen.
- Verwarm het suikerwater tot tegen de kook en laat de kaneelstokken er ongeveer een half uur in meetrokken.
- Verwarm de oven voor op 120°C.
- Schil de appels en snij ze met behulp van de mandoline in fijne julienne.
- Leg de appel ongeveer 5 minuten in het kaneelsuikerwater en laat vervolgens uitlekken.
- Verdeel de appel over siliconenmatjes en geef er eventueel vorm aan met behulp van een steker.
- Bak ongeveer 30 minuten in een oven van 120°C. Laat afkoelen.

Appelballetje (2)

- Kook de appelsap, de Vegetal en een mespuntje groene kleurstof op en laat vervolgens afkoelen tot 65°C.
- Haal de bolletjes pastinaak/appelpuree uit de vormen als ze bevroren zijn.
- Prik satéprikkers in de appelballen en haal ze door de gelei.

Presentatie:

- Portioneer de hertenfilet.
- Verdeel de hete bliksem over de borden, drapeer het vlees hierop en garneer met een appelkrokantje en een appelballetje.
- Verdeel de saus rondom.

DESSERT Compositie van mango, limoen, kokos, pandan en sesam

Compositie van mango, limoen, kokos, pandan en sesam

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenen	4	
suiker	75	g
gelatine	10	g
slagroom	3	dl
mango's	2	rijpe
rode chilipeper	1	
gembersap	1	el
honing	2	el
witte basterdsuiker	50	g
zachte roomboter	100	g
gepasteuriseerde hele eieren	200	g
bloem	125	g
amandelbloem	125	g
bakpoeder	5	g
zout	2	g
pandanbladextract	60	g
olijfolie	50	g
kokosmelk	260	ml
pure chocolade (min. 70%)	40	g
boter	50	g
sinaasappel	1	
poedersuiker	150	g
sinaasappelsap	100	g
witte sesamzaadjes	80	g
kokosrasp	100	g

Limoenbavarois

- Rasp van 1 limoen de schil.
- Pers de limoenen uit, meet 75 dl sap af.
- Verwarm 2 dl water met limoensap en de suiker tot dat de suiker is opgelost en het vocht ongeveer 80°C is.
- Week de gelatine in koud water.
- Klop de uitgeknepen gelatine goed los in het vocht.
- Voeg naar smaak extra limoensap en het limoenrasp toe en laat afkoelen.
- Klop intussen de slagroom stijf.
- Als het limoenmengsel gaat hangen, spatel dan de geklopte slagroom erdoor.
- Verdeel de bavarois over 10 cilinders (opstaande ronde bakjes) bekleed met plastic en bewaar deze in de koeling tot gebruik.

Sorbet van spicy mango

- Schil de mango's en snij het vruchtvlees in stukjes.

- Pers de limoenen uit.
- Verwijder de zaadlijst uit de chilipeper en snijd de chilipeper in stukjes.
- Doe de stukjes mango, het gembersap, de chilipeper, het limoensap en de honing in de Magimix en meng alles tot een fijne puree.
- Voeg de basterdsuiker toe en meng alles goed door elkaar.
- Doe de mangopuree in een ijsmachine en laat deze ongeveer 20 tot 30 minuten draaien.
- De sorbet zal wat zacht blijven, dus zet de mangosorbet na de ijsmachine enige tijd in de vriezer.

Amandelcake met pandan

- Meng in de KitchenAid de suiker en boter en voeg geleidelijk de eieren toe.
- Meng bloem met amandelbloem, bakpoeder en zout.
- Voeg al kloppend toe aan het botermengsel.
- Voeg pandanbladextract toe en de olijfolie.
- Bak in een ingevette cakevorm (of 10 losse vormpjes) op 175°C gedurende 12 tot 15 minuten (afhankelijk van de dikte).
- Laat op een rooster afkoelen.

Ganache van kokos

- Verwarm de kokosmelk tot tegen de kook aan.
- Hak de chocolade in stukjes en doe deze in een kom.
- Giet hier de hete kokosmelk overheen en laat 1 minuut staan zodat de chocolade smelt.
- Roer goed door tot je een gladde ganache hebt.
- Laat die afkoelen tot kamertemperatuur.

Sesamkrokantje

- Smelt de boter en rasp met een fijne rasp de schil van de sinaasappel.
- Meng alles behalve de sesamzaadjes door elkaar en strijk dit mengsel dun uit op een siliconenmat.
- Bestrooi met de sesamzaadjes en bak 5 minuten op 165°C.
- Laat afkoelen en breek in schotsen.

Presentatie:

- Rooster de kokosrasp in een droge koekenpan.
- Haal de limoenbavarois uit de vormpjes en leg deze op een bord.
- Leg een klein hoopje kokosrasp op het bord en leg daar een mooie quenelle van de mangosorbet op.
- Leg een stukje amandelcake erbij en strooi het restant kokos over de borden als garnering.