

2022 februari

CCN Bunnik · Winter

AMUSE Hartige cilinder met espuma van mierikswortel en sorbet van rode biet

Hartige cilinder

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
filodeeg	5	vellen
boter	100	g
grof zeezout		
tijm	5	takjes
cilindervorm van 5 cm	1	

Ris de blaadjes van de takjes tijm. Houd wat blaadjes achter voor de presentatie. Smelt de boter. Beboter de cilinder. Snijd van het filodeeg repen ter breedte van de cilinder. Kwast de vellen deeg in met de gesmolten boter. Strooi wat zout en tijmblaadjes over de beboterde vellen en rol 3 lagen deeg om de cilinder. Verwarm de oven op 180°C. Bak de cilinders af in ongeveer 8 minuten. Maak op deze manier 10 cilinders.

Espuma van mierikswortel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
melk	2	dl
mierikswortelpuree	1	el
slagroom	2	dl
luchtpatronen	2	

Verwarm de melk en roer de mierikswortelpuree erdoor. Zet -zodra de melk begint te koken- het vuur uit en laat het geheel een uurtje trekken. Zeef de afgekoelde mierikswortelmelk. Klop de slagroom lobbige en spatel door de mierikswortelmelk. Breng op smaak met peper en zout, doe via een zeef over in de sifon en belucht met 2 patronen. Zet koel weg.

Sorbet van rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker*	100	g
gekookte biet*	250	g
glucose*	15	g
rode wijnazijn*	25	g

Verwarm 1 dl water en los de suiker hierin op. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen. Snijd de gekookte biet in stukken en blender in de keukenmachine samen met het suikerwater, de glucose en de rode wijnazijn tot een gladde massa. Wrijf het geheel door een fijne zeef en draai in de ijsmachine tot ijs.

Gekarameliseerde tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
san marzano tomaten	10	
knoflook	1	teentje
rozemarijn	1	takje
tijm	1	takje
laurierblaadjes	2	
suiker	1	el

Snijd de tomaten kruislings in, dompel in kokend water en verwijder de schil. Snijd de tomaten in vieren en verwijder het vruchtvlees. Leg de tomaten op een met bakpapier beklede bakplaat en besprenkel met olijfolie. Ris de kruiden van de takjes, hak de knoflook in stukjes en verdeel dit samen met de laurierblaadjes over de tomaten. Betrooi tenslotte met peper, zout en de suiker. Laat het geheel 2 uur konfijten in een oven van 120°C.

Tartelette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem*	225	g
boter*	160	g
suiker*	80	g

Kneed alle ingrediënten met de hand of in een keukenmachine tot een soepel deeg. Verpak het deeg in een stuk plasticfolie en laat een uurtje rusten in de koelkast. Laat het deeg op temperatuur komen, kneed nog even goed door en rol uit tot een dikte van ca ½ cm op een met bloem bestoven werkvlak. Steek er rondjes uit van 7 cm en leg deze rondjes op een stuk bakpapier op een bakplaat. Bak de rondjes in ca 15 minuten in een oven op 180°C. goudbruin. Laat de taartbodems afkoelen op een rooster.

Crème van burrata

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
burrata	400	g

Snijd de burrata kruislings open en schep de creme in een kom. Meng er wat peper en zout door. Draai de crème met een scheut olijfolie in de magimix tot een gladde massa. Doe over in een groene spuitzak en zet tot gebruik koel weg.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola*	100	g
platte peterselie*	2	takjes
basilicum*	½	bosje
balsamicoazijn*	2	el

Pluk de blaadjes van de basilicum en de peterselie en doe deze samen met de rucola in een kom. Besprenkel met de balsamicoazijn en meng door elkaar.

Tartaar van tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet	400	g
crème fraiche	5	el
gekonfijte citroen	1	eetlepel

Snijd de tarbotfilet tot tartaar en breng op smaak met de crème fraiche, gekonfijte citroen, peper en zout.

Kruidenmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum*	½	bos
kervel*	½	bos
platte peterselie*	½	bosje
dragon*	10	blaadjes
zonnebloemolie*	150	ml
olijfolie*	50	ml
eiwit (pak)*	1	dl
volle yoghurt*	2	dl

Houd voor het krokantje één hand van de kruiden apart en blancheer de rest van de kruiden. Koel terug op ijswater. Knijp de kruiden goed uit en mix in de blender met de zonnebloemolie en de olijfolie. Haal het geheel door een fijne zeef. Mix het eiwit in de blender en voeg gelijkmatig de yoghurt toe. Voeg druppelsgewijs de kruidenolie toe, net zo lang tot er een mayonaisestructuur ontstaat. Doe over in een groen spuitzakje en zet koel weg.

Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem*	50	g
droge gist*	1,5	g
gemengde kruiden*	1	handje
ei*	1	

Weeg de gist af met de grammenweger en roer de gist door 70 ml lauw water. Meng wat peper en zout door de bloem. Hak de kruiden helemaal fijn en meng ook door de bloem. Kneed nu het gismengsel en het bloemmengsel goed door elkaar tot een soepel deeg. Maak er een bal van en laat deze een uur afgedekt rijzen op een warme plaats. Rol het gerezen deeg uit tot een dikte van een halve centimeter en snijd lange banen van ca 1 cm breed. Vouw een baan dubbel en rol deze tussen je handen en het werkvlak tot een langwerpige staafje van ca 10 cm. Maak op deze manier 10 hartige kruidenstaafjes. Kluts het ei goed door elkaar en bestrijk de deegstaafjes hiermee. Bak af in een oven op 180°C gedurende 10 minuten.

Avocadocrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eetrijpe avocado	1	
citroensap		
crème fraiche	1	el
olijfolie		

Pel de avocado en verwijder de pit. Snijd in blokjes en besprenkel met citroensap. Doe over in de blender en blend met de crème fraiche tot een gladde crème. Breng op smaak met peper en zout. Doe over in een groene spuitzak en bind goed dicht. Zorg dat er geen lucht bij kan, anders verkleurt de avocado. Zet koel weg.

Gemarineerde groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer*	1	
radijs*	1	bosje
rijstazijn*	1	dl
mirin*	50	ml

Maak de radijsjes schoon en snijd in flinterdunne plakjes. Schil de komkommer, halveer en verwijder de zaadjes. Snijd de komkommer mbv de mandoline in flinterdunne plakjes. Maak een marinade van de mirin en de rijstazijn en leg hierin de radijs en de komkommer. Zorg dat de groenten helemaal onder staan. Haal de groenten vlak voor het uitserveren uit de marinade en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

Pompoensoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologische oranje pompoen (ca 1 kg)	1	
rode uien	2	
rode peper	1	
olijfolie	6	el
venkelzaad	1	tl
groentebouillon (poeder)	2	liter
sinaasappel	1	
rozemarijn	2	takjes

Schrob de pompoen aan de buitenkant goed schoon onder stromend water. Snijd de pompoen met schil in stukken en verwijder de zaden en draden. Snijd de rode ui in grove stukken. Halveer de rode peper en verwijder de pitjes en de zaadlijsten en snijd in grove stukken. Schep de stukken pompoen om de rode ui, rode peper, 4 el olijfolie en het venkelzaad. Bestrooi met peper en zout en rooster op een bakplaat circa 30 minuten in een oven van 200°C. Maak twee liter groentebouillon in een ruime pan en voeg hier het pompoenmengsel aan toe. Rasp de schil en pers het sap van de sinaasappel erboven. Voeg de rozemarijn toe, breng de soep aan de kook en laat ca 20 minuten zachtjes koken. Pureer de soep met een staafmixer helemaal glad en breng op smaak met peper en zout.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pastameel	200	g
eieren	2	
kervel*	1	bosje
zachte geitenkaas	100	g
raviolisteker van 6 cm	1	

Maak een soepel pastadeeg van het pastameel en de eieren. Kneed dit deeg gedurende 5 minuten in de Kitchen-aid op stand 1. Rol het deeg uit in 4 dunne plakken (stand 7) en leg ze op een met bloem bestoven werkblad. Druk blaadjes kervel in één van de plakken en leg er een andere plak deeg bovenop. Haal deze plak nogmaals op dezelfde stand door de machine zodat de blaadjes in het deeg worden geperst. Leg de twee andere plakken deeg ook op elkaar en haal deze ook nogmaals op dezelfde stand door de machine zodat de deegplakken gelijk zijn van formaat. Je hebt nu twee deegplakken. Leg een plak deeg zonder kruiden op het werkvlak en leg hierop 10 bolletjes geitenkaas op een zodanige afstand van elkaar dat je er 10 ravioli's uit kunt steken. Bevochtig de ruimte rondom de geitenkaas, dek af met de tweede plak deeg (met de kervel) en druk voorzichtig aan rondom de geitenkaas. Steek de ravioli's uit met een raviolisteker. Kook de ravioli in een ruime pan met water en zout gaar.

Knoflookschuim

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	100	ml
kookroom	100	ml
knoflook	4	tenen

Verwarm de melk en pers de knoflook erboven uit. Breng de knoflookmelk aan de kook, haal dan de pan van het vuur en laat het geheel een halfuurtje trekken. Zeef de melk en doe de melk terug in het pannetje. Schuim vlak voor het uitserveren op met de staafmixer.

Wildzwijnrollade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gemengde paddenstoelen (cantharellen, trompette de la mort, pieds de mouton)	500	g
tijm	½	bosje
boter	50	g
truffeltapenade (potje)	4	el
wildzwijnbout	1	kg
wildfond (2 potjes)	500	ml
middelgrote ui	1	
knoflook	1	teentje
laurierblaadjes	2	
gekneusde peperkorrels	10	
bindtouw		

Snijd de paddenstoelen in kleine stukken en bak ze zonder olie of boter op een hoog vuur tot ze hun vocht loslaten. Laat het vocht verdampen, voeg de tijm en de helft van de boter toe en bak nog een paar minuten door. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen. Verdeel de paddenstoelen in twee delen en meng 2 el truffeltapenade door de ene helft. Zet de andere helft van het paddenstoelenmengsel koel weg. Dep het wildzwijnvlees goed droog en snijd open om te vullen als rollade. Bestrooi met zout en peper en bedek met de truffelpaddenstoelen. Rol op tot een rollade en bind op met bindtouw. Braad de rollade aan in de rest van de boter. Doe de rollade over in een braadslede. Verwarm de wildfond en voeg het geplette teentje knoflook, de gekneusde peperkorrels, grof gesneden ui, de resterende 2 el truffeltapenade en de laurierblaadje toe. Giet dit bij de rollade in de braadslede. Gaar de rollade in een oven van 180°C. naar een kerntemperatuur van 60°C en keer af en toe. Haal de rollade uit het braadvocht en houd warm in de Holdo-mat. Zeef het braadvocht en laat dit inkoken. Breng op smaak met peper en zout en monteer met wat ijskoude boter.

Aardappelmousseline

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	500	g
knolselderij	500	g
melk	250	ml

Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Breng de aardappelen en de knolselderij met de melk aan de kook. Laat 20 minuten zachtjes koken en pureer tot een fijne mousseline. Breng op smaak met zout en peper.

Rode kool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode kool	1	
granny smith appels	2	
sjalotje	1	
kruidnagels	4	
ontbijtkoek	1	plak
balsamicoazijn	2	el
suiker	2	el

Verwijder de buitenste bladeren van de kool. Snijd in vieren en verwijder de harde kern en de stronk. Rasp de rode kool met een grove rasp. Pel de sjalot en steek de kruidnagels erin. Doe de rode kool met de sjalot en 2 dl water in een pan en breng aan de kook. Laat de rode kool ca 30 minuten zachtjes koken. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Snijd de ontbijtkoek in blokjes. Schep halverwege de kooktijd van de rode kool de appel en de ontbijtkoek door de rode kool. Verwijder de sjalot en de kruidnagels en breng de rode kool op smaak met de suiker en balsamicoazijn.

Ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groentebouillonpoeder	20	g
topinamboer	250	g
sjalotje	1	
tijm	1	takje
eidooier (pak)	75	g
suiker	100	g
volle melk	1	dl
room	1	dl
xanthaangom	3	g

Doe 1 liter water in een pannetje en verwarm met de groentebouillonpoeder. Schil de aardperen en snijd ze in kleine blokjes. Voeg de aardperen, het gesnipperde sjalotje en het takje tijm toe aan de bouillon en kook helemaal gaar. Giet af, pureer het in de blender en druk de massa daarna door een zeef en zet koel weg. Sla de eidooier met de suiker los in een bekken. Breng de room met de melk aan de kook. Giet dit mengsel langzaam op de eidooiers, roer goed door en giet terug in het pannetje. Breng al roerend op een temperatuur van 85°C. Doe over in een blender en voeg de puree van topinamboer en de xanthaangom toe. Mix alles goed door elkaar tot de xanthaangom helemaal is opgelost en draai in de ijsmachine tot ijs.

Krokante kikkererwten

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten (uitlekgewicht 265 g)	1	blik
kaneel	1	tl
kardemom	1	tl
boter	25	g
witte basterdsuiker	100	g
bloem	25	g

Laat de kikkererwten uitlekken en vang het vocht op (dit gebruik je voor de meringues). Spoel de kikkererwten af onder koud stromend water en laat uitlekken. Spreid de erwten uit op een schone theedoek en dep goed droog. Schep om met wat olijfolie en bestrooi met kaneel en de kardemom. Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid hierop de erwten uit. Rooster ca 30-40 minuten in een oven op 210°C. Laat afkoelen en maal daarna helemaal fijn in de keukenmachine. Smelt de boter in een pannetje en roer de suiker en de bloem erdoor. Roer zodra het beslag glad is er de fijngemalen kikkererwten door. Doe over in een groene spuitzak en spuit toefjes ter grootte van een knikker op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Zorg dat er voldoende ruimte is tussen de bolletjes, door de warmte zullen ze behoorlijk uitlopen. Druk de bolletjes plat. Bak het geheel af gedurende 15 minuten in een oven op 160°C. Als ze uit de oven komen zijn de krokantjes nog zacht. Steek, zodra ze uit de oven komen, er rondjes uit met een steekring met een doorsnede van 3 cm. Laat het geheel helemaal hard worden; zodra ze volledig zijn afgekoeld kun je de rondjes uitbreken.

Meringues

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
vocht van kikkererwten	120	g
fijne kristalsuiker	150	g

Boen de citroen schoon, rasp de schil, snijd de citroen doormidden en knijp een halve eetlepel citroensap in de kom van de Kitchen Aid. Voeg het vocht van de kikkererwten toe en mix met de garde ca 3 minuten op stand 3. Verhoog de stand naar stand 5 en voeg in een fijn straaltje de suiker toe. Verhoog naar stand 8 en mix net zo lang tot het mengsel stijf is (dit duurt ongeveer 10-15 minuten). Doe over in een groene spuitzak. Spuit op een bakplaat cirkels van het schuim met een diameter van ca 7 cm. Bak ca 2 uur droog in een oven op 100°C.