

2022 maart

CCN Bunnik · Lente

Tomatenbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
overrijpe tomaten	2	kilo
teentjes knoflook	2	
lavas	0.5	bosje
blaadjes laurier	10	
peperkorrels	20	
korianderzaden	40	

- Snijd de tomaten in kwarten.
- Pel en hak de knoflook fijn.
- Was en snijd de lavas grof.
- Kneus de peperkorrels en de korianderzaden.
- Meng de tomaten en alle ingrediënten, behalve de xantana, in een bakblik en rooster in de oven op 200° gedurende 1 uur.
- Laat de massa zo lang mogelijk uitlekken in een nat gemaakte doek.(niet persen)
- Bewaar het heldere tomatenvocht en breng op smaak.

Romescogelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika*	1	
gerookte amandel*	100	g
knoflook*	1	teen
agar agar	3	g

- Snijd de paprika in stukjes en blender samen met de amandelen, 100 ml van de tomatenbouillon en de knoflook glad.
- Verhit het mengsel, voeg er de agar agar aan toe en laat enkele minuten koken.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Vul een siliconenmatje met een balkvormpje en laat opstijven.

Paprika olie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode puntpaprika*	1	
knoflook*	1	teen
zonnebloemolie*	100	ml

- Snijd de paprika in stukken en leg in een ovenschaal met de schilkant naar boven in de oven op 200° C gedurende 20 minuten.
- Doe de paprika voor 15 minuten in een plasticzak en trek daarna de schil van de paprika af.
- Blender de geroosterde paprika, de knoflook en de olie en wat zout.
- Laat uitlekken in natgemaakte doek in een zeef.

Prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge preien	5	

- Was de prei en verwijder het groen en de onderkant.
- Verwijder voorzichtig het buitenste blad.
- Bestrijk de preien met olijfolie en peper en zout en rooster ze zwart onder de salamander.
- snijd 2 stukjes van 5 a 6 cm.
- Druk de binnenkant van de prei er voorzichtig uit, zodat de buitenste 2 bladeren overblijven.
- Vul de prei met een staafje van de romescogelei.
- Snijd van de binnenkanten van de prei dunne schijfjes.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gedroogde uienpoeder		
manchego	50	g

- Verwarm de tomatenbouillon.
- Verwarm de prei heel even in de oven (de vulling moet niet smelten).
- Lepel de warme bouillon in een kombord.
- Leg de gevulde prei en 3 schijfjes prei op het bord.
- Bestrooi met wat gedroogde uienpoeder.
- Serveer uit en maak aan tafel af met de manchegokaas en de druppels olie.

Geconfijte aardappel

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel, vastkokend	500	g
olijfolie		

- Schil de aardappel en snijd in plakken van 2 cm.
- Druk er met behulp van een steker rondjes uit van 3 cm.
- Trek de schijfjes vacuüm met een scheutje olijfolie.
- Gaar alles in 20 minuten in heet water van 90°C.
- Haal de aardappelen eruit en laat ze afkoelen.

Sardines

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sardine	20	
chartreuse*	0.5	dl
witte wijn azijn*	0.5	dl

- Wrijf onder stromend water de schubben van de vis.
- Trek de kop eraf. Daarbij komen de ingewanden mee.
- Knip de vin eraf.
- Zet de duim onder het staartdeel van de ruggengraat en duw die los van het vlees.
- Trek de ruggengraat eruit en splits in 2 filets.
- Maak een marinade van de Chartreuse, de azijn en 0,5 dl water.
- Marineer de sardines anderhalf uur.

Puree van paprika

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	2	
suiker		
pimente d' espelette	1	tl

- Gaar de paprika in de oven van 200°C gedurende 20 minuten, (tegelijk met de paprika uit het vorige gerecht) bewaar hem 15 minuten in een zak en verwijder het velletje.
- Pureer en breng op smaak met suiker, peper en zout en de pimente d' espelette.

Ratatouille

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	1	
rucola	20	g
olijfolie		

- Snijd de appel in brunoise.
- Snijd de rucola fijn en meng met de appelbrunoise en een eetlepel olie.

Chips van aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappel vastkokend*	200	g
pimente d' espelette		

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Spoel de aardappelen en dep ze droog.
- Snijd ze met de mandoline in flinterdunne plakjes.
- Spoel de plakjes in ijskoud water.
- Giet af en leg de plakjes naast elkaar op keukenpapier.
- Dep ze droog.
- Doe de plakjes in een kom en meng met de olie.
- Leg ze vervolgens naast elkaar op bakpapier.
- Rooster in ongeveer 15 minuten tot de chips krokant en bruin zijn.
- Bestrooi onmiddellijk met zout en de piment d' espelette.

Presentatie

- Bak de aardappel schijfjes krokant in een koekenpan.
- Leg 3 aardappelschijfjes naast elkaar.
- Schep op elk schijfje een lepeltje van de ratatouille en schik hierop een opgerolde sardienfilet.
- Leg hiertussen een chip van aardappel.
- Top af met een rucolablaadje.
- Trek er een lintje van paprikapuree omheen.

Kabeljauw

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kabeljauwloins	600	g
mosterdzaad	1	tl
olijfolie	6	el

- Portioneer de kabeljauw en verwijder de graten.
- Leg de kabeljauw naast elkaar in een vacuümzak samen met de olie en het mosterdzaad en vacumeer deze.
- Laat de kabeljauw in 20 minuten gaar worden in een waterbad van 52°C.
- Haal hem voorzichtig uit de zak en breng op smaak met zout.

Chorizzo

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
chorizoworst	200	g
olijfolie		

- Snijd de worst overlans in dunne plakken op de snijmachine.
- Rooster ze aan beide kanten in een hete koekenpan met wat olijfolie.

Komkommer

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
komkommers*	2	
suiker*	1	tl
zeezout*	0.25	tl
citroen*	1	
witte balsamicoazijn*	1	el

- Schil de komkommers en halveer ze overdwers.
- Snijd de helften overlans in vieren en ontdoe ze van het zaad.
- Doe ze met alle ingrediënten in een vacuümzak, vacumeer deze maximaal en laat het 120 min intrekken in de koelkast.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
visfond (potje)	4	dl
witte wijn	30	ml
koksroom	100	ml
olijfolie		

- Reduceer de visfond tot de helft.
- Voeg de wijn en de room toe en laat verder inkoken.
- Breng op smaak met zeezout en olijfolie.
- Maak de saus af met een staafmixer en klop hem schuimend.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
pijnboompitjes	2	el
thaïse chilipeper	1	
groene daikoncress	1	bakje

- Hak de pijnboompitjes grof.
- Rooster ze goudgeel in een hete koekenpan met een beetje olijfolie en zout.
- Snijd de chilipeper in ragdunne reepjes.
- Pluk de daikoncress.
- Haal de komkommers uit de vacuumzak.
- Leg een stukje kabeljauw op een voorverwarmd bord en drapeer de komkommer erover.
- Maak het bord verder op met de saus, de chorizo en de andere componenten.

Beurre noisette aardappel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	150	g
aardappels (charlotte)	4	

- Neem een pan met dikke bodem.
 - Snijd de boter in gelijke stukjes en smelt de boter gelijkmatig en snel.
 - Roer continu tot er schuim en belletjes ontstaan.
 - Schep het schuim van de bovenkant van de boter.
 - Haal de pan van het vuur net voordat de boter bruin genoeg is.
 - Schil de aardappel en bewaar de schillen.
 - Frituur de schillen voor presentatie in olie van 180°C. en laat ze uitlekken op keukenpapier.
 - Snijd de aardappels in parten en kook ze gaar in gezouten water.
 - Pureer de aardappel en maak ze aan met de beurre noisette.
- Houd de puree warm in de hold-o-mat op 60°C.

Romige prei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	3	
boter	50	g
room	50	ml

- Snijd het groen van de prei en gebruik dit voor de preipoeder.
- Snijd het wit van de prei ragfijn.
- Stoof dit gaar in de boter met wat zout en blus af met de room.
- Zeef de prei en kook het kookvocht in.
- Voeg de prei toe (houd warm in de Hold-o-mat op 60°C.).

Preipoeder

- Snijd het groen van de prei in grove stukken.
- Blancheer de prei en droog in de oven van 80°C.
- Maak van de gedroogde prei een poeder met de kleine Magimix.
- Bewaar het poeder goed afgedekt.

Zoetzure bleekselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	3	stengels
suiker	50	g
witte wijnazijn	1	dl

- Was en snijd de bleekselderij in de breedte in stukjes.
- Los de suiker op met 50 ml water door dit te verwarmen.
- Voeg de azijn toe en laat de bleekselderij garen in dit zoetzuur.

Pommes soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vastkokende aardappelen	2	
frituurolie		

- Schil de aardappel en snijd deze met behulp van een mandoline in plakjes van ongeveer 3 mm. dikte.
- Steek kleine rondjes uit de aardappelplakjes.
- Was de plakjes en dep ze droog.
- Verhit een pannetje frituurolie tot 150°C. en een pannetje olie tot 180°C.
- Frituur de plakjes in de olie van 150°C. en draai een beetje met het pannetje en wacht tot zich blaasjes beginnen te vormen op de aardappel.
- Doe ze direct over in de pan olie van 180°C. tot ze geheel souffleren en bak ze krokant.
- Haal uit de olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Bestrooi met zout.

Kaassaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	30	g
boter	30	g
gevogelbouillon (potje)	2.5	dl
volle melk	1	dl
muscovado suiker	5	g
reypenaer kaas	100	g

- Smelt de boter, neem de pan van het vuur af en voeg de bloem toe.
- Roer het mengsel gelijkmatig door.
- Zet de pan weer op het vuur en ga door met roeren tot het mengsel aan de kook komt.
- Voeg al roerend de bouillon met de melk en de suiker toe aan de roux.
- Snijd de kaas in kleine stukjes, voeg toe en laat smelten.

Coquille

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter*	100	g
coquilles	10	

- Klaar de boter.
- Verhit de boter en bak hierin de coquilles goudbruin aan beide kanten 1 minuut.
- Zout na.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zure bom	1	
zeekraal	50	g

- Snijd de zure bom in blokjes.
- Verwarm de kaassaus en draai glad en schuimig met de Bamix.
- Schep een lepel beure noisette aardappelpuree in een metalen ring (verwarm deze even voor) en leg hierop een lepel romige prei.
- Plaats de coquille aan de rand in de steker.
- Verwijder de steker.
- Schep er een lepel saus tegen en garneer met de pommes soufflé, de gefrituurde aardappelschil, de preipoeder en de zeekraal.

Duif

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
anjouduiven van ca 450 g (met ingewanden)	5	

- Pareer de duifjes en houd de pootjes en de levertjes apart.
- (- Zie filmpje van het koffertje van de duif: <https://www.youtube.com/watch?v=CJG3bgyAdqU>)
- Snijd de rug van het duifje en houd apart.

Pastille van duivenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalot	1	
knoflook	2	tenen
kalfsbouillon (flacon)*	2	dl
kappa	2	g

- Snipper de sjalot en pel en hak de knoflook fijn.
- Bak de levertjes aan met de sjalot en knoflook.
- Laat op een laag vuur garen en wrijf door een zeef.
- Monteer de massa met eenzelfde hoeveelheid boter en vries in in een malletje.

Voor het uitserveren:

- Verwarm de kalfsbouillon en los er de kappa in op.
- Haal de vormpjes door de gelei en herhaal indien nodig.

Duivenboutjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
zout	1	tl
peper	1	tl
rozemarijn	2	tl
oregano	1	tl
knoflook	4	tenen

- Maak een mengsel van de kruiden
- Wikkel de boutjes per stuk samen met de kruiden strak in plasticfolie.
- Dompel ze onder in een pannetje water van 80 °C
- Laat ze in ongeveer 30 minuten garen. Houdt de temp op 80°C.
- Haal de boutjes uit de folie en schraap de onderkant van het pootje schoon.
- Bak ze aan beide zijde in de koekenpan krokant.(of doe dit met de cremebrulee-brander)

Borsten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijstolie		

- Bak de borsten op het karkas(koffertje) rondom bruin aan.
- Gaar nog 8 minuten in de oven van 120°C.
(kerntemperatuur 48° C)
- Laat 10 minuten rusten.
- Snijd de filet van het karkas en snijd deze in schuine plakken.

Polenta en bloemkoolcrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
polenta*	100	g
kippenbouillon (poeder)	5	dl
bloemkool*	300	g
eieren*	2	

- Gaar de polenta in de kippenbouillon.
- Stort een laagje van 2cm dik in een schaal en laat opstijven.
- Kook de bloemkool gaar en pureer de massa.
- Laat afkoelen en meng de losgeklopte eieren erdoor.
- Giet de massa op de polenta.
- Bak in 1 uur in de oven van 100°C.
- Laat afkoelen, stort en snijd in repen van 10x2cm.
- Dek af met folie.
- Houd op temperatuur in de Hold-o-mat op 60°.

Minimaïs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mini maïskolfjes	5	
honing	1	el
kurkuma	1	tl

- Snijd de minimaïs in reepjes en gaar in de honing met gezouten water.

Rode wijnsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		
rode wijn*	5	dl
kummel*	1	tl
kippenfond (potje)	3.5	dl
boter*	50	g

- Bak de karkassen en afsnijdsels aan in de olie.
- Blus af met de rode wijn en voeg de kruiden toe.
- Laat zover mogelijk inkoken.
- Voeg de kippenfond toe en reduceer tot de helft.
- Haal door een bolzeef.
- Breng eventueel op smaak.
- Monteer de saus af met blokjes ijskoude boter.

Crème van kokosmelk

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappels*	200	g
kokosmelk*	2	dl
pistachenootjes*, gepeld en ongezoeten	15	g

- Kook de aardappels gaar.
- Verwarm de kokosmelk met de pistache.
- Haal de aardappel door de pureeknijper en meng met de pistachemelk.
- Zeef tot een gladde crème.
- Doe over in een rode spuitzak.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte knoflook aioli		
lupinecress*	1	bakje

- Snijd repen van 10x2cm uit de bloemkool/polenta taart.
- Snijd de borsten in schuine plakken.
- Garneer het bloemkool-polentataartje met alle garnituren en een druppel aioli.
- Leg de leverpastille er naast.
- Leg er de borstjes bij en lepel er de jus tegenaan.
- Garneer met de cress.

Ananascoulis

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
ananas*	0.5	
suiker*	100	g

- Schil de ananas, verwijder de kern en snijd de ananas in kleine stukjes.
- Zet met de suiker en 1 dl water op en kook 10 minuten.
- Maak heel fijn met een staafmixer en laat afkoelen.

Eidooier

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
algin texturas*	10	g
suiker*	30	g
gluco texturas*	5	g

- Vermeng 1 liter water en het algin met een staafmixer. Begin hiermee.
- Zeef het mengsel door een fijne zeef.
- Laat het zo lang mogelijk rusten.(minimaal 1 uur)
- Meng 200 g ananascoulis met 60 g water en de suiker.
- Los hierin de gluco op.
- Giet de massa in bolmatjes en vries in.
- Los de bolletjes als ze goed bevroren zijn en leg ze in het alginbad.(steeds enkele tegelijk)
- Er ontstaat nu een vliesje. Check dit na 1 minuut.
- Haal de bolletjes uit het bad en spoel ze af in een koud waterbadje om de reactie te stoppen.

Eiwit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
citroen	1	
suiker	100	g
malibu	50	g
xantana	5	g

- Pers de citroen uit en gebruik 75 g.
- Vermeng alle ingrediënten behalve de xantana.
- Check of de suiker goed is opgelost. Zo niet verwarm het mengsel dan iets.
- Meet af hoeveel ml de massa is.
- Bind het mengsel af met 6 g xantana per liter.
- Roer voorzichtig, zodat er geen luchtballen ontstaan.

Eierschaal

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine ballonnen	10	
witte chocolade* couverture	200	g
cacaoboter*	200	g
rode kleurstof*		

- Vul de ballonnetjes met een beetje water en vries ze net zolang in tot de helft van het water bevroren is. Het moet eruit zien als crushed-ice.
- Smelt 2/3 van de chocolade samen met de cacaoboter au bain-marie tot maximaal 42°C.
- Voeg de rest van de witte chocolade toe en roer glad.
- Niet meer verwarmen en laat rustig koelen tot 28°.
- Meng er een paar druppels rode kleurstof doorheen tot de kleur lijkt op die van een eierschaal.
- Droog de buitenkant van de ballon goed af en doop de ballon 2x voorzichtig in het chocolademengsel.
- Plaats het ballonnetje omgekeerd in een borrelglasje.
- Laat de chocolade hard worden en knip de ballon lek.
- Bewaar de eierschalen in de koelkast.

Biscuit

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker*	25	g
boter*	25	g
bloem*	525	g
cacaopoeder*	10	g
amandelmeel*5	25	g

- Vermeng alle ingrediënten.
- Leg het deeg in een dunne laag op bakpapier.
- Bak het in ca 20 min gaar en krokant in een oven van 160°C.
- Laat het afkoelen en hak het fijn tot "zand".

Kokoscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
citroen*	1	
eiwit*	50	g
suiker*	20	g
kokosolie*	50	g
zonnebloemolie*	25	g
griekse yoghurt*	30	g

- Pers de citroen uit en gebruik 12 gram.
- Meng het citroensap met het eiwit en de suiker.
- Voeg druppelsgewijs de kokosolie en de zonnebloemolie toe en klop tegelijkertijd met de staafmixer.
- Roer voorzichtig de yoghurt erdoor.
- Bewaar de crème in een groene spuitzak.

Ananas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ananas*	0.5	
limoen*	1	

- Snijd de ananas in kleine blokjes en marineer in het sap van de limoen.

Presentatie

- Leg een plasje kokoscrème op het bord.
- Bedek dit gedeeltelijk met de verkrumelde biscuit.
- Leg hierop de eierschaal met eiwit en dooier.
- Verdeel de ananasblokjes.