

2022 april

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Lamscarpaccio met kappertjesgelei

Lamscarpaccio met kappertjesgelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatineblaadjes	4	
mineraalwater, plat	3	dl
witte wijnazijn	5	cl
witte uien	2	
kappertjes	3	el
peterselie, plat	0.5	bosje
augurkjes	4	el
lamsfilet	500	g
citroen*	1	
honing	2	el
mosterd	3	tl
koolzaadolie		
aardappels, vastkokend	2	
arachideolie		
bieslookstelen	10	
shiso knoppen	10	

Kappertjesgelei: Week de gelatineblaadjes in koud water en warm het mineraalwater op tot 60°. Haal het mineraalwater van het vuur en meng de uitgeperste gelatine er doorheen. Laat dit water afkoelen en voeg de witte wijnazijn, de gesnipperde uien, gehakte augurkjes, kappertjes en gehakte peterselie toe en meng alles. Bekleed een rechthoekige bak met plastic folie, giet de massa erin en laat opstijven in de koelkast.

Carpaccio: Bedek het vlees met folie en sla het zo plat mogelijk. Snij gelijkmatige dunne plakjes op de snijmachine. Bestrooi deze met zeezout, vers gemalen zwarte peper en citroensap.

Honing-mosterdvinaigrette: Meng de honing en de mosterd en roer er druppelsgewijs de koolzaadolie er door tot het mooi emulgeert. Breng de vinaigrette op smaak met peper en zout.

Aardappelreepjes: Schil de aardappels en snij ze haarfijn julienne. Spoel ze grondig af onder stromend water en laat ze uitlekken op keukenpapier. Verhit de friteuse tot 180° en frituur de reepjes krokant. Laat ze weer uitlekken op keukenpapier en zout ze licht.

Presentatie: Leg de stukjes vlees op een bord en sprenkel er de vinaigrette over heen. Snij met een scherp mes kleine blokjes uit de gelei en verdeel ze over de carpaccio. Werk af met de gefrituurde aardappelreepjes. Garneer met de bieslook en de shiso knoppen.

Courgettetaartje met ricotta en gefrituurde wortel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
courgettes	5	
knoflooktenen	2	
peterselie	10	g
olijfolie	4	el
ricotta	500	g
pecorino	80	g
parmezaanse kaas, geraspt	30	g
eieren	2	
bieten	2	
groentebouillon (fles)	60	ml
yoghurt	90	ml
citroensap	1	tl
winterpenen	2	
arachideolie		
zeezout		
basilicum	4	takjes

Courgette: Schil de courgettes niet, maar snij ze in de lengterichting op de snijmachine in dunne plakken. Gril de plakken kort op een hete grillplaat. Maak een marinade van de geperste knoflooktenen met de fijngehakte peterselie, peper en zout en de olijfolie. Bestrijk de courgettelinten met de marinade en zet ze weg.

Vulling: Klop de ricotta met een vork luchtig en romig. Snij de pecorino in kleine blokjes. Voeg deze blokjes samen met de Parmezaanse kaas en de losgeklopte eieren toe aan de ricotta en meng goed. Maak op smaak af met peper en zout.

Bietensaus: Leg de bieten in een stoommandje boven een laagje kokend water en stoom ze in ca. 45 minuten gaar. Laat de bieten iets afkoelen, haal de schil eraf en snij ze in stukken.

Pureer deze in de Magimix en meng de andere ingrediënten er bij. Zeef het geheel en bewaar de saus.

Wortels: Was de wortels schoon en snij er met een dunschiller linten van. Frituur de linten kort voor het uitserveren in arachideolie op 180°C tot ze knapperig zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze licht met zeezout.

Courgettetaartje: Verwarm de oven voor tot 180°C (geen hete lucht). Beleg de bodem van tien vuurvaste bakjes met bakpapier. Bedek de schaaltes met de courgettelinten en laat deze iets over de rand hangen. Schep de vulling in de bakjes en vouw de overhangende courgettelinten erover. Zet de bakjes in een bakblik en vul het blik met kokend water tot halverwege de hoogte van de bakjes. Dek het geheel af met bakpapier en laat ze 25 minuten in de oven. Haal de bakjes uit het water en keer ze met behulp van een spatel voorzichtig om op een bord en hou ze warm.

Presentatie: Verwarm de bietensaus lichtjes. Schep een lepel van de saus in het midden van het bord. Plaats het courgettetaartje voorzichtig in het midden van de saus. Garneer het taartje met de hete wortellint. Decoreer het geheel met een basilicumblaadje.

Sashimi van wilde zeebaars met vongole, mosselen en gamba's

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
wilde zeebaarsfilet	750	g
rauwe gamba's	20	
olijfolie	4	el
sjalotten	4	
knoflook	3	tenen
witte kookwijn*	7.5	dl
mosselen	1	kg
vongole	500	g
ongezouten boter	2	el
sojasaus (groene kikoman)	3	el
peterselie	1	bosje

Sashimi van wilde zeebaars: Snij de wilde zeebaarsfilet in sashimi-stijl plakken. Leg de sashimi op de koude borden in een rondje langs de rand. Zet de borden koel weg.

Vongole, mosselen, gamba's: Pel de gamba's. Verwarm de olijfolie op medium vuur. Voeg de fijn gesneden sjalotten en knoflook toe en bak in 3 minuten tot ze zacht zijn. Schenk de wijn in de pan en breng aan de kook. Controleer alle schelpen op evt. kapotte exemplaren en voeg de gesloten mosselen en vongole toe. Doe de deksel op de pan en laat stomen tot de schelpen zijn geopend (ongeveer 2 tot 3 minuten). Voeg de gepelde gamba's, boter en sojasaus toe en stoom tot de gamba's roze zijn. Haal de mosselen en vongole die niet zijn geopend eruit. Haal met een schuimspaan de mosselen, de vongole en de gamba's uit het vocht. Haal de mosselen uit de schelpen en hou ze warm samen met de gamba's en de vongole. Zeef het vocht door een kaasdoek in een sauspan en kook in tot de gewenste dikte. Maak de saus op smaak met zout en peper.

Presentatie: Verdeel de schelpdieren over de borden midden tussen de zeebaarsfilets.

Nappeer de saus rondom. Verdeel de peterselieblaadjes over de borden.

Spoom van groene thee-mandarijnsorbet met wasabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
limoengras	2	stengels
theezakjes groene thee	2	
mandarijnen	6	
suiker	75	g
wasabipoeder	1	tl
prosecco*	1	fles

Sorbetijs: Kneus met de platte kant van een vleesmes de geschilde en in stukken gesneden limoengras. Doe deze in een pan en voeg 5 dl koud water toe, breng het water langzaam aan de kook en haal vervolgens de pan van het vuur. Voeg de theezakjes toe aan het gekookte water en laat deze 2 minuten trekken. Zeef het theewater in een schaal, gooi de theezakjes en limoengras weg en zet het theewater koel weg. Pers de mandarijnen (bewaar de schillen) en maak de suikersiroop door 75 ml water en 75 gram suiker te mengen, tegen de kook aan te brengen (licht borrelen) en af te laten koelen. Roer het mandarijnensap door de afgekoelde suikersiroop. Meng hier het afgekoelde theewater bij. Meng de wasabipoeder door het mengsel. Proef het mengsel en voeg zonedig siroop en/of wasabi toe. Maak het ijs in de ijsmachine.

Presentatie: Steek met een stekertje kleine rondjes van 2 cm doorsnede uit de schil van de mandarijnen en snij deze een klein stukje in, zodat de schil op de rand van de champagneflute gestoken kan worden. Schep met een kleine ijsschep twee bolletjes in de champagneflutes, schenk een beetje Prosecco erover en serveer direct uit.

HOOFDGERECHT Gyoza van varken met tomatensaus en baconvelouté

Gyoza van varken met tomatensaus en baconvelouté

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
chinese kool	0.5	
lente-uitjes	5	
zout	2	el
varkensgehakt	250	g
knoflook	2	tenen
verse gember	5	cm
sichuanpeper		
gyoza vellen (50 stuks totaal)	1	pakjes
bakpapier		
maïzena		
zonnebloemolie		
pruimtomen in sap (san martino)	1	blik
extra virgin olijfolie	2	el
rode peper	1	
ui	1	
eendenvet	3	el
gerookte bacon	2	dikke plakken à 100 g
sjalotten	2	
kalfsbouillon (flacon)	4	dl
verse tijm	2	takjes
kookroom	2	dl
lenteuitjes	2	

Gyoza: Snijd de kolen en de lente-uitjes fijn. Doe de lente-ui en kool met het zout in een mengkom en laat het mengsel 10 minuten staan. Spoel deze af in een vergiet en knijp de kool uit tot het meeste sap eruit is. Doe dit iedere keer met een hand vol. Meng de kool met het gehakt, de fijngehakte knoflook en de fijngesneden gember voeg wat Sichuanpeper toe en meng alles voorzichtig door elkaar. Maak een klein balletje van het gehaktmengsel en gaar dit in kokend water om op smaak te testen. Voeg zo nodig zout en peper toe. Zet een klein bakje water klaar. Leg een strook bakpapier klaar en bestuif deze met maïzena. Pak een gyoza vel en doe hier 1 theelepel gehakt. Maak je vinger nat en strijk hiermee de randen van het gyoza vel nat. Vouw de ene hoek van het gyoza vel over de vulling heen naar de andere hoek en vorm zo een halve maan. Druk de hoek goed aan en vouw de zijanten in 6-7 plooiën totdat de gyoza helemaal dicht is. Zet de gyoza met de 'onderkant' op het met maïzena bestrooide bakpapier zodat de plooiën naar boven wijzen. Herhaal dit met alle gyoza vellen. Zorg dat de gyoza elkaar op het bakpapier niet raken, anders plakken ze aan elkaar. Als de gyoza niet meteen verwerkt worden, afdekken en in de koeling bewaren. Verwarm om de gyoza te bakken de oven voor tot 180°C. Verwarm wat olie in een braadpan met deksel tot deze warm is, maar niet gloeiend heet. Werk vervolgens snel. Doe zoveel mogelijk gyoza's tegelijkertijd in de pan tot de bodem bedekt is (nu mogen de gyoza wel tegen elkaar aangeplakt zijn, want dat is de manier waarop deze ook geserveerd zullen worden). Giet 250 ml water in de pan en doe snel de deksel erop. Stoom deze zo'n 5 min en voeg meer water toe als deze binnen 5

minuten is verdampt. De gyoza zijn klaar als de onderkant mooi bruin is en het water verdampt. Alles bij elkaar zal dit 7 minuten duren. Hou gebakken de gyoza warm in de oven en herhaal het stomen voor de andere gyoza.

Tomatensaus: Laat de tomaten in een zeef uitlekken en bewaar het sap. Verwijder de zaden van de uitgelekte tomaten en snij de tomaten fijn. Verwarm in een sauspan de olie op een laag vuur. Doe de gekneusde tenen knoflook en de fijngesneden peper in de olie en bak deze tot ze bruin zijn. Verwijder vervolgens de knoflook en peper en gooi ze weg. Voeg de gesnipperde ui toe en bak deze ongeveer 3 minuten zacht. Voeg de tomaten en het sap toe en laat dit koken. Zet het vuur laag en laat de saus ongeveer 20 minuten inkoken totdat deze dik is. Roer het eendenvet door de saus en voeg peper en zout naar smaak toe.

Baconvelouté: Snij de plakken bacon in blokjes en bak de blokjes bacon 5 minuten op een gematigd vuur, totdat het vet begint af te scheiden. Voeg de gesnipperde sjalotten toe en bak deze 2-3 minuten mee, totdat ze zacht zijn. Giet de bouillon erbij en breng dit aan de kook. Laat de saus inkoken tot er ongeveer 3 dl over is. Voeg de room toe en laat de saus wederom inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en voeg eventueel peper en zout toe.

Presentatie: Zorg dat de tomatensaus en de baconroomsaus warm zijn evenals de gyoza. Schuim de baconvelouté op met een staafmixer. Schep 1 eetlepel tomatensaus op ieder bord en doe hier een eetlepel van de baconvelouté naast. Schik 3 gyoza's op het bord. Garneer met de spekblokjes en de gesnipperde lenteui.

Sushi met saus van mango en passievrucht

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sushi rijst	150	g
kokosmelk	150	g
sushi-azijn		
rijpe mango's	3	
norivellen	4	
sushi-matje		
passievruchten	3	
limoen*	1	
sesamzaadjes	1	el
verse munt	2	takjes

Sushi: Was de rijst in een ondiepe bak met lauw stromend water. Houd de rijst continu in beweging. Ga door tot het water helder is. Laat de rijst nog even (5 – 10 minuten) staan. Laat de rijst daarna in een vergiet uitlekken. Breng de kokosmelk met het water aan de kook. Voeg de rijst toe en breng weer aan de kook. Het makkelijkst gaat dat op de Tefal inductieplaat op stand stoven P2. Laat het nog 2 minuten op deze stand staan, nadat het weer kookt, met de deksel erop. Zet de inductieplaat op stand melk opwarmen H2. Laat hem hier 10 minuten op staan. Haal de pan van de plaat en haal de deksel eraf. Laat de rijst onder regelmatig roeren afkoelen. Voeg, als de rijst handwarm is, sushi-azijn naar smaak toe. Schil de mango's en verwijder de pit. Snij in de lengte van het vruchtvlees 1 cm dikke stroken (als friet). Gebruik de afsnijdsels van de mango voor de saus. Leg op een sushimatje een norivel. Schep aan de onderkant van het vel, op een paar centimeter uit de onderkant, de afgekoelde rijst op het vel. Zorg dat er een strook van 5 cm aan rijst over de hele breedte van het vel ligt, maar niet meer dan 1/2 cm dik. Modelleer en druk de rijst voorzichtig aan met natte vingers. Maak de bovenkant van het vel (de plakrand) nat. Leg de stroken mango in het midden van de rijst. Rol vervolgens het vel van onder over de rijst heen en rol het geheel voorzichtig, maar stevig op. Herhaal dit met alle vellen.

Saus: Pureer de mango afsnijdsels in een blender of met staafmixer tot een gladde puree. Snij de passievruchten open en haal het vruchtvlees er met een lepel uit. Meng dit vruchtvlees door de mangopuree. Als de saus te dik is, kun je deze met een beetje water of limoensap aanlengen.

Presentatie: Rooster de sesamzaadjes licht in een koekenpan. Snij met een scherp mes de sushirollen in mooie gelijke stukken van ongeveer 2 à 3 cm (8 stukjes uit 1 rol). Snij eventueel de uiteinden van de rollen er af als deze niet mooi zijn. Snijd de muntblaadjes in smalle reepjes. Maak de borden op naar eigen smaak, bijvoorbeeld als volgt: Schep 2 eetlepels mango-passievruchtensaus op langwerpige borden. Leg hier per persoon 3 stukjes sushi op, strooi er wat sesamzaadjes overheen en garneer het geheel met de munt.