

# 2022 mei

CCN Bunnik · Lente

---

## Kruidenboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflook	1	teentje
rozemarijn	4	takjes
kervel	4	takjes
dragon	4	takjes
platte peterselie	4	takjes
roomboter	150	g
citroensap		
fleur de sel		

Hak de knoflook en de kruiden fijn en meng de helft van de kruiden met de knoflook door de zachte boter (de andere helft van de kruiden gebruik je bij het kruideneitje). Breng de kruidenboter op smaak met een scheutje citroensap, peper en Fleur de Sel

## Zuurdesemtoast

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zuurdesembrood	5	sneetjes

Laat de helft van de kruidenboter op een heel laag vuurtje smelten (niet bruin laten worden). Steek rondjes uit het zuurdesembrood (totaal 10). Haal de brood rondjes door de gesmolten kruidenboter en bak ze krokant in een koekenpan.

## Kruideneitje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	5	
eieren	5	
koksroom	2	el

Snijd de onderkant van de asperges, schil de asperges en kook deze in 8-15 minuten gaar (gaartijd hangt af van de dikte van de asperges). Snijd de asperges in brunoise. Kluts de eieren met de room door elkaar en voeg wat peper en zout toe. Meng de fijngehakte asperges door het eimengsel en meng de overgebleven kruiden van de kruidenboter erdoor. Leg een stuk slagersfolie in een klein kopje, giet hier het ei-aspergemengsel in en knoop het dicht. Maak op deze manier 10 pakketjes. Plaats de pakketjes in een ruime pan met kokend water en laat het eimengsel zo garen. Dit duurt ca 4 minuten.

## Loempia

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brickdeeg	4	vellen
groene asperges	5	
arachideolie		

Snijd het brickdeeg in repen (van 1 vel brickdeeg kun je ongeveer 3 loempia's maken). Laat de resterende kruidenboter smelten en smeer dit over het brickdeeg. Snijd de harde onderkant van de asperges en kook ze in 5 minuten gaar in gezouten water. Snijd vervolgens iedere asperge in 4 stukken en leg twee stukjes op het brickdeeg. Bestrooi met een beetje zout. Rol de loempia strak op, maak er 10 op deze manier en bak ze krokant in een pan met arachideolie.

## Koriandermayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriander*	4	takjes
eidooiers*	2	
mosterd*	1	el
citroensap*		
zonnebloemolie*	1	dl

Zorg dat alle ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn. Haal de korianderblaadjes van de steeltjes en hak fijn. Klop de eidooiers schuimig, voeg de mosterd en een scheutje citroensap toe en daarna de olie in een dun straaltje tot de mayonaise de gewenste dikte heeft bereikt. Voeg naar smaak de fijngehakte koriander toe en breng verder op smaak met peper en zout.

**VOORGERECHT** Taleggiocrème met voorjaarsgroenten, gefrituurde kappertjes, croutons en kruidenolie

---

## Taleggio-crème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige aardappelen	2	
taleggio	300	g
crème fraîche	2	el

Schil de aardappelen, kook ze gaar en pureer met de pureeknijper. Verwijder de korst van de kaas en rasp de kaas grof of snij in heel kleine blokjes. Verwarm de crème fraîche en los de kaas er helemaal in op. Roer de nog warme aardappelpuree erdoor en breng op smaak met peper en zout. Doe over in een rode spuitzak en laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

## Voorjaarsgroenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haricots verts (30 stuks)	200	g
doperwtten (doppen)	10	peulen
tuinbonen in de peul van het hoofdgerecht	10	
kleine courgette	1	
groene aspergetips (30 stuks)	200	g
romanesco	30	roosjes
fleur de sel (grof)		

Blancheer de haricots verts en de gedopte doperwtten (bewaar het kookvocht) en koel ze terug in ijswater. Dop de tuinbonen, blancheer ze in hetzelfde kookvocht als de haricots verts en laat afkoelen. Dubbeldop de afgekoelde tuinbonen en bewaar ze in het ijswater. Snijd van de courgette (30) smalle reepjes, die kwa maat passen bij de haricots en aspergetips. Snijd de onderkant (1/2 cm) van de aspergetips, doe ze in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie en grof zeezout. Voeg de romanesco bij de aspergetips. Gaar de aspergetips en de romanesco ca. 6 minuten in een oven op 180°C. De aspergetips moeten stevig blijven. Haal de groenten uit het ijswater, doe over in een schaal en roer er een paar eetlepels van de kruidenolie doorheen (de rest van de kruidenolie gebruik je bij de presentatie). Bewaar koel.

## Kruidenolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	6	takjes
kervel	6	takjes
dragon	6	takjes
druivenpitolie	1,5	dl
zonnebloemolie	1,5	dl
peper, zout, citroensap		

Pluk de blaadjes van de basilicum, de kervel en de dragon. Verwarm de olie en dompel hierin de kruiden; laat de kruiden goed warm worden. Zet het vuur uit en laat de kruiden minimaal 1 uur trekken in de olie en intussen afkoelen. Doe over in een blender en draai tot een groene olie. Zeef alles en breng de olie op smaak met peper, zout en een beetje citroensap.

## Croutons

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boerenbrood (volkoren)	5	sneetjes
knoflook	1	teen
kervel	5	takjes
dragon	5	takjes
zonnebloemolie	1	dl

Snij de korsten van het brood en snijd in kleine blokjes. Hak de knoflook en de kruiden heel fijn, meng ze met de zonnebloemolie en schep de blokjes brood hier voorzichtig doorheen. Bak de croutons naar keuze in een klein beetje olie op een zacht vuur krokant of rooster ze in de oven.

## Kappertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kappertjes	4	el
arachideolie		

Dep de kappertjes helemaal droog (maar druk ze niet plat) tussen twee stukken keukenpapier. Frituur de kappertjes in een bodem arachideolie totdat ze openbarsten. Laat afkoelen op keukenpapier.

### Piccalilly mayonaise

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
piccalilly	4	el
zonnebloemolie	150	ml
eidooier (pak)	50	g
witte wijn azijn	2	el
mosterd	1	tl
dille	2	takjes

Laat de piccalilly in een zeefje boven een kom uitlekken zodat de grove bestanddelen achterblijven er een gladde emulsie overblijft. Gooi de inhoud van het zeefje weg. Hak de dille heel fijn. Doe het eidooier met de witte wijn azijn en de mosterd in een kom en klop luchtig. Giet er druppelsgewijs de zonnebloemolie bij tot mayonaise dikte. Roer de uitgelekte piccalilly erdoor en breng op smaak met peper, zout en de fijngehakte dille.

### Aspergetorentje 1

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	25	
ijsblokjes		

Zet een lage bak klaar met water en ijsblokjes om straks de asperges in terug te koelen. Snijd de harde onderkant van de asperges en schil de asperges. Doneer de schillen en de kontjes van de asperges aan het vierde gerecht. Snijd 2 cm van de onderkant van de asperges, deze gebruik je voor de vulling. Kook het restant van de asperges per 5 asperges tegelijk (niet meer, want dan koelt het water teveel af) in een ruime pan met gezouten water gedurende 2 minuten (niet langer!). Koel direct terug in de bak met ijswater.

### Vulling

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
peppadew	4	stuks
gepelde hollandse garnalen	500	g
steekringen van 5 cm ø	10	

Snijd de 2 cm rauwe stukjes van de onderkant in brunoise. Snijd de peppadew brunoise. Meng de Hollandse garnalen met de brunoise van asperge, de fijngehakte peppadew en twee eetlepels van de piccalilly mayonaise tot een smeug geheel. Breng op smaak met peper en zout.

## Komkommerlinten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer*	1	
rijstazijn*	100	ml
mirin*	100	ml

Snijd met een dunschiller of kaasschaaf in de lengte repen van de komkommer. Zorg dat je alleen repen heb zonder zaadjes en zonder schil. Leg de repen op een snijplank en snijd ze in stukken van 1cm x 15cm totdat je ca 2 linten per persoon hebt. Deze linten gebruik je straks om het aspergetorentje bij elkaar te houden. Meng de rijstazijn met de mirin en leg hier de komkommerlinten in. Laat ca 1 uur marinieren en laat ze vervolgens uitlekken op een stuk keukenpapier.

## Krokantje

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flammkuchen deeg (10 cm)		
eigeel (pak)	2	el

Snijd smalle repen van ongeveer een ½ cm \* 10 cm van het flammkuchen deeg, rol tussen je handen tot een staafje en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Smeer de staafjes in met wat eigeel voor de glans en bestrooi met een beetje zout. Zet het ca 10 minuten in de oven op 180°C tot ze goudbruin zijn.

## Aspergetorentje 2

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
steekringen van 5 cm ø	10	

Haal de afgekoelde asperges uit het ijswater en leg deze op een snijplank, dep droog met keukenpapier. Snijd de asperges in de lengte doormidden en daarna in de breedte in drie stukken (hoeven niet gelijk te zijn). Op deze manier krijg je per asperge 6 stukken met een platte kant en een bolle kant. Vet de steekring in met wat olie en zet deze op het midden van het bord. Schik nu de stukken asperge langs de rand van de ring met de platte kant tegen de ring. Zorg dat de asperges goed op elkaar aansluiten. Schep nu een flinke leper van de vulling in het midden en druk goed aan met de achterkant van een lepel of een stampertje. Verwijder voorzichtig de ring en vouw de komkommerlinten om het torentje heen zodat deze niet uit elkaar valt.

## Kreeftensaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	5	dl
boter	50	g
bloem	40	g
ansjovisfilets	8	
kreeftenpasta	50	g
ponzu	4	el

Kook de melk. Smelt de boter in een pan en roer de bloem erdoor. Laat 5 minuten garen en giet dan de hete melk erbij. Wrijf met een lepel de ansjovisfilets door een zeef boven de saus. Roer er vervolgens de kreeftenpasta en de ponzu door. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

## Asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
witte asperges	10	
kontjes en schillen van de asperges van gerecht 3		
gasbrander		

Schil de asperges en snijd de onderste uiteinden eraf. Doe de asperges met de schillen in een pan met 1 liter water en een snuf zout. Voeg de kontjes en de schillen van de asperges van gerecht 3 hier aan toe. Laat de asperges 5 minuten koken. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten doorgaren. Controleer of de asperges gaar zijn en laat uitlekken. Bewaar het kookvocht. Snijd de afgekoelde asperges in 4 stukken en brand deze vlak voor het uitserveren af met de gasbrander (tegelijk met de coquilles).

## Zeekraal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	100	g

Breng het kookvocht van de asperges opnieuw aan de kook en blancheer hierin vlak voor het uitserveren de zeekraal.

## Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	20	

Verhit in een braadpan olijfolie met een beetje roomboter. Bestrooi de coquilles met peper en zout en bak ze kort aan beide zijden in de olijfolie. Brand de coquilles vlak voor het uitserveren even af met de gasbrander (tegelijk met de asperges).

## Lamsracks

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsracks (2 koteletjes per persoon)	3	
rozemarijn	2	takjes
knoflook	5	teentjes
olijfolie	1	dl
citroensap	2	el

Maak de botten van de lamsracks schoon. Hak de knoflook en de rozemarijn fijn. Maak een marinade van de knoflook, rozemarijn, olijfolie, citroensap en smeer de lamsracks hiermee in. Braad in een grote braadpan de lamsracks rondom bruin in olie en roomboter. Doe de lamsracks met het braadvocht in een braadslede en gaar verder in een oven op 120°C. tot een kerntemperatuur van 46°C. Haal de lamsrack uit het braadvocht en laat rusten onder aluminiumfolie. Vang het braadvocht op en houd de lamsracks warm in een oven of in de Hold-o-mat op 50°C. Snijd vlak voor het uitserveren de koteletjes langs het bot.

## Lamsjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsfond (350 ml)*	1	potje
ijskoude roomboter*	50	g

Zeef het braadvocht van de lamsracks en doe met de lamsfond in een pannetje en laat inkoken tot de gewenste dikte. Monteer met de ijskoude boter tot een glanzende jus.

## Tuinbonen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse tuinbonen	400	g
bonenkruid	4	takjes

Geef 10 tuinbonen aan het tweede gerecht. Dop de tuinbonen en blancheer ze kort in gezouten water. Laat afkoelen. Hak het bonenkruid fijn. Dop de afgekoelde tuinbonen nogmaals, zodat alleen het groene boontje overblijft. Verwarm de dubbelgedopte tuinbonen vlak voor het uitserveren in een pan met een klontje roomboter en meng het fijngehakte bonenkruid erdoor.

## Aspergepuree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kruimige middelgrote aardappelen	4	
witte asperges	400	g

Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Schil de asperges, snijd vanaf het kopje een stuk van ca 3 cm af (de kopjes moeten rechtop op het bord worden gezet) en houd deze apart. Snijd de rest van de asperges in kleine stukjes. Kook de aardappelen en de stukjes asperges in water gaar, giet af (bewaars het kookvocht) en pureer tot een gladde puree. Maak eventueel wat dunner met wat kookvocht en breng op smaak met peper en zout. Kook de kopjes van de asperges in het overgebleven kookvocht gedurende een paar minuten.

## Aspergekrokantjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
groene asperges	4	
tempurameel	400	g
ijskoud water	5,5	dl
arachideolie		

Verwijder de harde onderkant van de asperges. Snijd de asperges mbv een dunschiller in lange slierten. Doe het tempurameel in de keukenmachine. Voeg al draaiend het koude water toe om er een beslag van te maken en breng op smaak met zout. Haal de aspergeslierten door het beslag en frituur ze krokant in de olie. Bestrooi met een beetje zout. Laat uitlekken op keukenpapier.

### Gekonfijte rabarber

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rabarber	250	g
suiker	350	g

Was en schil de rabarber (bewaar de schillen). Breng 4 dl water aan de kook en voeg de suiker en de rabarberschillen toe. Laat 5 minuten zacht koken totdat de suiker is opgelost. Zeef het geheel en vang het suikerwater op. De schillen mogen daarna weg. Snijd de rabarber in stukken van ca 10 cm. Leg de rabarberstukken naast elkaar in een bak en schenk het suikerwater erover. Dek af met een laagje keukenpapier en plasticfolie en laat 2 uur konfijten.

### Hangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle yoghurt	500	g
witte basterdsuiker	150	g

Hang de yoghurt uit in een schone theedoek op een bolzeef boven een kom en laat minimaal 2 uur staan. Roer de poedersuiker door de hangop en schep over in een groene spuitzak. Bewaar de overgebleven wei.

### Yoghurtsorbetijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
griekse yoghurt	350	g
witte basterdsuiker	150	g

Meng de yoghurt met de basterdsuiker en draai in de ijsmachine tot ijs.

### Gekonfijte citroenschil

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker*	150	g
citroenen*	2	

Breng 150 ml water met de suiker aan de kook. Schil de citroen met een dunschiller en probeer geen wit mee te schillen. Snijd met een zeste dunne reepjes van de schil, voeg toe aan de siroop en breng nog een keer aan de kook.

## Biscuit

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
basilicum	1	bosje
suiker	125	g
ei	250	g
bloem	125	g

Verwarm de oven voor op 170°C. Snijd de basilicum grof (houd wat achter voor de garnering) en maal de basilicum met de suiker fijn. Klop het ei luchtig in een bekken en voeg de basilicumsuiker toe. Zeef de bloem en spatel voorzichtig door het schuim. Schep het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm (het biscuit wordt ca 2 cm hoog) en bak tot een luchtig biscuit in ca 30 minuten.

## Gemarineerde aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	200	g

Maak de aardbeien schoon, snijd in vieren en marineer ze afgedekt met plasticfolie circa 10 minuten in de wei van de hangop.

## Aardbeienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardbeien	250	g
suiker	100	g

Meng de aardbeien in een kom met de suiker en 50 ml water. Dek de kom af met plastic folie en schud af en toe om. Verwarm de afgedekte kom met aardbeien au bain-marie en zet het vuur uit zodra het water kookt. Zeef de bouillon door een passeerdoek. Pureer de overgebleven aardbeien, wrijf door een fijne zeef en doe over in een spuitflesje.