

2022 juni

CCN Bunnik · Zomer

SOEP Tomatenbouillon met geconfijte tomaatjes

Tomatenbouillon met geconfijte tomaatjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rijpe pomodoritomaten	2	kilo
gemengde cherrytomaaten	500	g
olijfolie	1	dl
knoflook	2	tenen
rozemarijn	1	takje
kleine mozzarella bolletjes	20	
crutomat	10	g
fleur de sel		
afilla cress	1	bakje
basil cress	1	bakje
viooltjes geel		bakje

Tomatenbouillon

- Was de tomaten.
- Blender de tomaten fijn met wat zout.
- Laat het tomatenmengsel zo lang mogelijk uithangen in een vergiet met een natgemaakte neteldoek.
- Breng de bouillon op smaak met zout.

Geconfijte tomaatjes

- Leg de cherrytomaatjes in een schaal en besprenkel met wat olijfolie.
- Voeg een takje rozemarijn en de tenen knoflook toe.
- Plaats gedurende 10 minuten in een oven van 170°C.

Mozarellabolletjes

- Halveer de mozzarellabolletjes.
- Haal de 30 halve bolletjes door de crutomat en bestrooi de andere lichtjes met Fleur de sel.

Presentatie:

- Verdeel de geconfijte tomaatjes over diepe komborden.
- Leg 3 halve crutomatbolletjes en 1 mozzarellabolletje met de fleur de sel tussen de tomaatjes.
- Schik de cressjes en de losgeplukte bloemblaadjes tussen de tomaatjes.
- Giet de tomatenbouillon voorzichtig op het bord na het uitserveren.

Bloemkoolsteak met romescosaus en hazelnoten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode paprika's	4	
hazelnoten	50	g
tomaat	1	
knoflook	2	tenen
sherry-azijn	2	el
gerookte paprikapoeder		
olijfolie		
kleine bloemkooltjes	2	
peterselie	0.5	bosje
citroen	1	

Romescosaus

- Leg de paprika's in een bakblik en plaats in een oven van 200°C gedurende 20 minuten.
- Doe de geblakerde paprika's over in een schaal en dek af met folie, zodat ze nog zachter worden.
- Laat 30 minuten rusten.
- Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan.
- Hak de helft van de hazelnoten grof en stamp de andere helft fijn in de vijzel.
- Bewaar de grof gehakte hazelnoten voor de garnering.
- Ontvel de paprika's en snijd ze in stukken.
- Ontvel de tomaat.
- Maal de paprika en de tomaat tot een gladde saus in de Magimix.
- Voeg de knoflook, de sherry-azijn, de fijn gemaakte hazelnoten, het paprikapoeder en een flinke scheut olijfolie toe.

Bloemkool

- Snijd de bloemkool in dikke plakken van 2 cm.
- Bestrooi de bloemkool aan beide zijden met peper en zout.
- Bak de bloemkool in een koekenpan met 1 el olijfolie aan beide kanten bruin.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en schuif ze 12 tot 15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C.

Presentatie:

- Pluk de blaadjes van de peterselie los.
- Schep een flinke lepel romescosaus in een soepbord.
- Leg hierop de bloemkoolsteak.
- Knijp hier wat citroensap over uit en garneer met de peterselie en de grof gehakte hazelnoten.

HOOFDGERECHT Risotto met hazelnoot, shiitake en truffelsaus

Risotto met hazelnoot, shiitake en truffelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tomaten	2	
champignons	100	g
wups	500	g
laurierblaadjes	2	
witte peperkorrels	6	
platte peterselie	2	takjes
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
olie	2	el
hazelnoten	75	g
sjalot	1	
arbori rijst	300	g
witte wijn	1	dl
roomboter	50	g
parmezaanse kaas, geraspt	50	g
olijfolie		
eieren	10	
slagroom	1	dl
gehakte truffel	1	el
shiitake	250	gr.
groene asperges	1	bosje
snijbonen	200	g
melk		

Groentebouillon

- Snijd de tomaten en de champignons klein.
- Zet alle groenten en specerijen aan in de olie.
- Blus af met 1 liter water en laat 30 minuten zachtjes trekken.
- Haal de bouillon door een zeef met neteldoek.
- Breng op smaak met zout.

Risotto

- Hak de hazelnoten fijn en rooster ze in een droge koekenpan.
- Snipper het sjalotje en fruit aan in wat olijfolie.
- Voeg de risotto toe en bak eventjes mee tot hij glazig ziet.
- Blus af met de witte wijn en voeg iets van de groentebouillon toe.
- Breng de bouillon aan de kook en gaar de risotto rustig.
- Voeg, elke keer wanneer het vocht opgenomen is, weer wat bouillon toe.
- Als de risotto gaar is, roomboter, Parmezaanse kaas en de hazelnoten toevoegen.

Eidooier

- Gaar de eieren sous vide op 65°C in 75 minuten.

- Pel ze en haal de dooiers eruit.

Truffelsaus

- Breng de room met de gehakte truffel aan de kook en laat rustig trekken op een laag vuur.
- Breng op smaak met zout en peper.

Groenten

- Maak de paddenstoelen schoon.
- Snijd ze doormidden, bak ze aan in wat olijfolie en zout na.
- Snijd het houderige gedeelte van de asperges.
- Snijd de asperges in stukjes.
- Houd de puntjes apart.
- Breng een pan gezouten water aan de kook, kook de asperges in 2 minuutjes gaar en voeg na 1 minuut de puntjes toe.
- Maak de snijbonen schoon en snijd ze in stukjes.
- Breng een pan gezouten water aan de kook en kook de snijbonen beetgaar in enkele minuten.

Presentatie:

- Schep de risotto in het midden van een diep bord.
- Plaats de groenten aan de buitenrand.
- Leg de eidooier op de risotto.
- Voeg een scheutje melk toe aan de truffelsaus en schuim het op met de staafmixer.
- Werk het bord af met het truffelschuim.

Gebraiseerde sjalot, wortelvinaigrette en pommes Paolo

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	10	
oude balsamico-azijn	200	ml
boter	50	g
zonnebloemolie	1	el
aardappels (agria)	10	
seshuan-peperkorrels	16	
platte peterselie	0.5	bos
gedroogde gist	6	g
zout	0.5	tl
bloem	100	g
groene kleurstof	3	druppels
wortelsap	600	ml
limoenen	2	
rijstazijn	50	ml

Gebraiseerde sjalot

- Haal de schil van de sjalotten zonder de onder of bovenkant te verwijderen. Dit is belangrijk, want zo blijven ze na het garen heel.
- Bak de sjalotten in een bakpan kort aan in de olie.
- Voeg de boter toe en blijf de sjalotten regelmatig bedruipen met de boter.
- Voeg de balsamico-azijn toe, zet een deksel op de pan en kook het vocht in tot het blijft plakken aan de sjalotten, dan zal het ook gaar zijn.
- Houd de sjalotten in beweging voor een gelijkmatige garing.

Pommes Paolo

- Schil de aardappels en steek ze met een ronde steker uit tot zo lang mogelijke cilinders.
- Snijd deze met de mandoline in dunne ronde plakjes en zout deze licht.
- Leg de plakjes weer netjes op elkaar en snijd er een klein stukje af, zodat het cilindertje niet kan omrollen.
- Leg de plakjes op de afgesneden zijde naast elkaar in een passend ovenschaaltje.
- Smelt de roomboter en schenk die in het schaalje tot de aardappels voor één derde onder staan.
- Strooi de geplette peperkorrels erover.
- Bak in ongeveer 30 minuten af in een oven op 190°C.

Peterselieolie

- Snijd de peterselie (inclusief de steeltjes) fijn.
- Verwarm de olie met de peterselie in een pannetje tot 50°C.
- Haal van het vuur en laat zo lang mogelijk trekken.
- Giet de olie door een neteldoek en laat uitlekken.

Broodstengel

- Verwarm 50 ml water tot ongeveer 85°C en los er de gist in op.
- Voeg de gezeefde bloem, zout en de kleurstof toe.

- Kneed dit tot een deeg en laat het 1 uur rusten op een warme plek (bijv. de bordenwarmer op 30°C).
- Rol het deeg plat uit en snijd het dun als een bieslookstengel.
- Bak het deeg af in 6 minuten af op 160°C.

Wortelvinaigrette

- Kook het wortelsap tot een derde in.
- Pers de limoenen.
- Voeg het limoensap en de rijstazijn toe.
- Doe er al roerend 50 ml peterselieolie bij.
- De vinaigrette moet geschift zijn, zodat er mooie groen parels in het wortelsap drijven.

Presentatie:

- Snijd een stukje van de onderkant van de sjalotten af, net genoeg om ze rechtop te laten staan.
- Steek voorzichtig broodstengels in de sjalot.
- Plaats ernaast een stukje Pommes Paolo.
- Maak af met de vinaigrette.

Texelse oude kaas met rabarber en rogge-ijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	400	ml
rogge	200	g
slagroom	4	el
glucose	40	g
eidooier (pak)	50	g
roomboter	20	g
olde remeker	50	g
pijnboompitten	50	g
hazelnoten	50	g
panko	50	g
rabarber	500	g
aardbeien	250	g
suiker	35	g
citroen	1	
perssinaasappels	3	
walnootolie	3	el
druivenpitolie	3	el
balsamico	1	el
sherry-azijn	1	el
stokbrood	1	
oude texelse geitenkaas	100	g
postelein	50	g

Rogge-ijs

- Kook de rogge in de melk en laat ongeveer 10 minuten op laag vuur trekken.
- Zeef de melk (de rogge wordt verder niet gebruikt).
- Meng de room door de melk en breng aan de kook.
- Voeg de glucose toe en giet het warme mengsel al roerend over het eidooier.
- Mix goed met een staafmixer en laat het mengsel afkoelen.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

Noten-kaascrumble

- Rooster de pijnboompitten en de hazelnoten in een droge koekenpan.
- Verwarm de hete luchtoven tot 180°C.
- Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en puls tot een grof mengsel.
- Spreid het uit op een met bakpapier bekleed bakblik.
- Bak het in de oven 10 minuten goudbruin en laat afkoelen.
- Puls het daarna kort in de keukenmachine.

Rabarber-aardbeiencompote

- Was en schil de rabarber.
- Snijd 100 g rabarber in brunoise.

- Snijd de rest van de rabarber en de aardbeien in grove stukken.
- Doe de suiker in een pan met dikke bodem en voeg 10 ml water toe.
- Maak hiervan een blanke karamel.
- Voeg hieraan de stukken aardbei en rabarber toe en laat even opkoken.
- Blus af met het sap van een halve citroen.
- Draai alles fijn in een blender tot een zeer gladde massa.
- Laat inkoken tot de gewenste dikte, voeg dan de rabarber-brunoise toe en laat deze 5 min meekoken.
- Controleer op smaak en laat afkoelen.

Gepocheerde rabarber

- Maak zeste van de sinaasappel.
- Pers de sinaasappels uit.
- Schil de rabarber en besprenkel met het sap en zeste.
- Pocheer 15 tot 20 minuten in de oven op 175°C.
- Snijd de rabarber in stukjes.

Walnotenvinaigrette

- Meng alle ingrediënten goed en breng op smaak met zout en zwarte gemalen peper.

Presentatie:

- Bak het stokbrood af, laat afkoelen en snijd in plakken van ½ cm.
- Besmeer een plakje brood met de rabarbercompote en leg er een stukje gepocheerde rabarber op.
- Bestrooi met de noten-kaascrumble.
- Rasp er Texelse oude geitenkaas overheen.
- Meng de blaadjes postelein met de vinaigrette en leg ze op de kaas.
- Druk met je vinger een deukje in het midden en leg er een kleine quenelle rogge-ijs op.

Luchtige cheesecake in limoengelei

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
roomkaas	300	g
room	60	g
eidooiers	2	
ei	1	
bloem	15	g
suiker	80	g
limoenpuree	220	g
citras	4	g
agar-agar	3.2	g
groene kleurstof		paar druppels
eiwit	75	g
poedersuiker	12	g
fijne suiker	40	g
custardpoeder	15	g
boter	60	g
witte chocolade	100	g
macadamianoten (gezoutn)	100	g
limoencress	0.5	bakje
limoen	1	

Cheesecake

- Meng alle ingrediënten en 75 ml water in de keukenmachine.
- Giet de massa in siliconen mallen met de halve bollen.
- Gaar de cheesecake in een oven van 90°C in 20 minuten.
- Laat afkoelen en vries in (super-frost stand).
- Haal de bevroren halve bollen uit de mal en leg ze naast elkaar op een bakplaat.

Limoengelei

- Meng alle ingrediënten met een garde.
- Breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.
- Voeg een paar druppels van de groene vloeistof toe. Blijf goed roeren en voeg druppels toe totdat je de juiste kleur hebt.
- Laat afkoelen tot "licht hangend".
- Schenk de gelei in een dun laagje over de bevroren halve bollen.
- Laat opstijven in de koeling.
- Giet, zodra de gelei stijf is, een tweede laag over de halve bollen en zet opnieuw in de koeling.
- Laat ontdooien voor gebruik.

Tuilledecor

- Meng het eiwit met de poedersuiker en de fijne suiker in de keukenmachine.
- Zodra de ingrediënten gemengd zijn, de bloem en de roompoeder toevoegen

- Smelt de boter.
- Voeg al roerend de boter en de kleurstof toe aan het beslag.
- Koel het beslag een half uur in de koeling.
- Spuit met behulp van een groene spuitzak dunne banen op een bakmat en bak 7 minuten op 180°C. (niet teveel tegelijk)
- Vorm direct tot een cilinder, door ze om een cornetje te draaien, wanneer ze uit de oven komen.

Crumble

- Hak de witte chocolade fijn. (plaats eerst even in de vriezer, zodat het makkelijk hakt)
- Hak de macadamianoten fijn.
- Maak een crumble van alle ingrediënten.

Presentatie:

- Rasp de limoen.
- Leg in een kombord een laagje crumble.
- Plaats de cheesecake op de crumble en garneer met de krokante tuille.
- Rasp er wat limoenschil overheen en top af met wat limoencress.