

# 2022 september

CCN Bunnik · Herfst

---

## Muntolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
munt	1	bosje
ijsblokjes		
zonnebloemolie	3	dl

Blancheer de bos munt in zijn geheel in ruim kokend water gedurende 30 seconden. Koel terug op ijswater. Verwarm de zonnebloemolie tot 50°C. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de munt en voeg de munt bij de warme zonnebloemolie gedurende 3 minuten. Hang de olie in een zeef met een natgemaakte passeerdoek boven een kom. Bewaar in een spuitflesje.

## Ijssparels van rum

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
eidooier (pak)	80	g
fijne kristalsuiker	90	g
zeezout	5	g
melk	2	dl
slagroom	2	dl
witte rum	30	ml
limoensap	2	el
siliconenmal voor parels		

Mix de eidooier met de fijne kristalsuiker en het zeezout glad en stevig. Kook de melk samen met de slagroom op en giet dit mengsel op de eidooiermassa. Roer alles goed door elkaar met een garde en giet terug in de pan. Verhit de massa tot 80°C en haal de pan van het vuur. Voeg zodra de pan van het vuur is de witte rum en het limoensap toe. Vul hierna 20 rondjes in een siliconenmal (kleine halve rondjes) voor parels. Laat volledig bevroren en haal ze pas vlak voor het uitserveren uit de siliconenvorm. Plak twee halve bolletjes op elkaar zodat je een rond bolletje krijgt.

## Limoensegmenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
olijfolie		

Snijd de beide uiteinden van de limoen af en verwijder met een mesje de schil van de vrucht. Snijd nu partjes uit de limoen en zet deze apart in 1 dl olijfolie. Na verloop van tijd valt het limoenpartje uit elkaar en meng het geheel met peper en zout.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	10	
limoencress*	1	bakje

Open elke oester en snijd de sluitspier door. Leg op ieder bord een oester in de schelp en verdeel de segmenten van limoen erover. Druppel er wat van de muntolie over en leg de parel van witte rum op de oester. Schik als laatste de limoencress naast de ijsparel.

## Crème fraiche van roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brabants roggebrood	4	plakjes
melk	1,5	dl
crème fraiche	1	dl

Snijd het roggebrood in kleine stukjes en verwarm dit met de melk in een pannetje zodat het roggebrood een beetje zacht wordt. Doe over in de blender en draai tot een glad mengsel. Wrijf het mengsel door een zeef en vermeng met de crème fraiche. Breng op smaak met peper en zout. Laat het opstijven in de koeling.

## Radijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
radijs*	1	bos

Snijd met de mandoline de radijs in flinterdunne plakjes.

## Haringtartaar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
haringen	10	

Verwijder het staartje van de haring en snijd de haring in een grove tartaar. Bewaar koel.

## Crumble van roggebrood

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
brabants roggebrood	4	plakjes
roomboter	75	g

Draai het roggebrood in de keukenmachine tot kruim. Klaar de boter en bak hierin het roggebroodkruim krokant. Laat uitlekken op een stukje keukenpapier en bewaar in een schaalpje.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sukadefruit*	1	potje
gele viooltjes*	1	bakje

Snijd het sukadefruit in smalle reepjes. Plaats een steker met een doorsnede van 6 cm in het midden van het bord. Schep een lepel haringtartaar in de ring en druk lichtjes aan. Verwijder de ring en bedek dakpansgewijs de tartaar met de plakjes radijs. Leg op de radijs een strakke quenelle van de roggebrood-crème-fraiche en garneer met het sukadefruit en de crumble van roggebrood.

## Pompoentoffe

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
flespompoen	1	
zeezout		

Verpak de flespompoen in aluminiumfolie en plaats de pompoen in zijn geheel in de oven op 180°C gedurende 2 uur. Laat de pompoen licht afkoelen en verwijder de schil en de pitten. Draai het vruchtvlies glad in de blender. Verhit de pompoenpuree rustig in een pan, zodat het vocht verdampt, de puree indikt en de suikers karamelliseren. Voeg zeezout toe om de balans tussen zoet en zout te creëren. Doe de massa over in een rode spuitzak.

## Groenten

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bospenen	4	bospen
bloemkool	1	kleine
romanesco	1	
sperziebonen	15	
spitskool (van het vierde gerecht)	4	bladeren

Schil de bospeen en snijd hem in ringen van ½ cm. Maak van zowel de romanesco als van de bloemkool kleine roosjes. Snijd de sperziebonen in kleine ringen. Steek de bladeren van spitskool uit met een ronde steker van 1 cm Ø. Smeer de rondjes licht in met olijfolie en rooster ze met een gasbrander.

## Jus d'orange pekkel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mirin	1	dl
witte wijn azijn	1	dl
sinaasappelsap	2	dl
steranijs	3	stuks
venkelzaadjes	20	

Meng alle ingrediënten en verwarm tot 80°C. Zet het vuur uit en zet apart. Zeef deze pekkel en doe over in een vacumeerzak. Voeg de schijfjes bospeen toe, trek vacuüm en laat de smaken gedurende een uur goed intrekken.

## Kerriepikel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
mirin	2,5	dl
witte aceto balsamico	2,5	dl
kaneelstokje	1	
peperkorrels	5	witte
kerriepoeder	1	tl

Meng alle ingrediënten en verwarm tot 80°C. Zet het vuur uit en zet apart. Zeef deze pikel en doe over in een vacumeerzak. Voeg de bloemkoolroosjes, de romanescoroosjes en de sperziebonen toe, trek vacuum en laat de smaken gedurende een uur goed intrekken.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
blauwe korenbloemetjes		
afilla cress		

Spuit met de spuitzak de toffee van pompoen in een diep kombord. Steek hier de gepekeld groenten speels in. Maak af met de blauwe korenbloemen en de cress.

## Tarbot

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarbotfilet	400	g
olijfolie	1	dl
ijsblokjes		

Doe de tarbotfilet met de olijfolie in een vacumeerzak en trek vacuüm. Gaar de tarbot in de sous vide gedurende 15 minuten op 48°C. Koel terug op ijswater. Haal de tarbot na afkoelen uit de vacumeerzak en snijd de filet in strakke banen, zodat er 10 gelijke porties zijn. Smeer de banen licht in met olijfolie en schroei ze met een gasbrander rondom aan.

## Crème van spitskool

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool*	1	
ganzenvet*	100	g

Verwijder de buitenste bladeren van de spitskool. Geef vier bladeren aan het derde gerecht. Snijd de spitskool in vieren en verwijder de kern. Snijd de delen spitskool in grove repen en zet deze in het ganzenvet op matig vuur aan, zodat de spitskool rustig bakt, kleur krijgt, karamelliseert en gaart. Draai de kool in de blender tot een gladde massa. Breng op smaak met zout en peper. Doe de massa in een rode spuitzak en bewaar deze in de Hold-o-mat op 40°C.

## Spitskoolbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
spitskool*	1	
kippenbouillon (flacon)	4	dl
olijfolie	0,5	dl

Snijd de spitskool doormidden en verwijder de kern. Snijd de delen spitskool in grove ringen en bak deze licht in een koekenpan met de olijfolie. Blus het geheel af met de kippenfond. Doe de massa in een vacumeerzak en trek deze vacuüm. Let op: laat voor het vacumeren de zak over de rand van het werkblad afhangen om te voorkomen dat het vocht wordt weggezogen. Leg de zak gedurende twee uur in de sous vide op 75°C zodat de bouillon goed kan trekken. Zeef de massa door een fijne doek en breng op smaak met zeezout.

## Waddenkokkels

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
waddenkokkels	200	g
ui	1	
bleekselderij	1	stengel
prei	1	
olijfolie	50	g
laurier	2	blaadjes
witte wijn	3	dl

Spoel de kokkels gedurende 15 minuten in zout water. Snijd de ui, bleekselderij en de prei fijn. Verhit de olijfolie in een ruime pan en zet de fijngesneden groenten en laurier hierin aan zonder te kleuren. Voeg de kokkels toe en bak het geheel 1 minuut. Blus af met de witte wijn. Breng het geheel aan de kook en laat 1 minuut doorkoken met een deksel op de pan. Giet nu af en vang het vocht op. Haal de gegaarde kokkels uit de schelp. Kook het vocht van de kokkels in tot een krachtige jus en bewaar hier de kokkels in. Houd warm.

## Garnalen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grote garnalen (26/30)	30	

Kruid de garnalen met peper en zout en bak ze gaar in een grote pan. Laat uitlekken op keukenpapier.

## Zeekraalolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zeekraal	300	g
ijsblokjes		
olijfolie	3	dl

Houd een handje van de zeekraal apart voor de garnering en blancheer de rest van de zeekraal in ruim kokend water gedurende 30 seconden. Koel terug in ijswater. Doe de uitgelekte zeekraal in een pannetje met de olijfolie en verwarm tot 50°C gedurende 3 minuten. Draai de massa glad in de blender en zeef door een fijne doek zodat alleen de groene zeekraalolie wordt opgevangen. Bewaar de zeekraalolie in een spuitflesje.

## Presentatie

Zet tijdig komborden in de bordenwarmer. Plaats de tarbot in het midden van een kombord en spuit er een strakke baan spitskoolcrème op. Steek er afwisselend de kokkels in en de gebakken garnalen. Verwarm de spitskoolbouillon en schenk deze rondom de tarbot. Garneer met de rest van de zeekraal. Druppel aan tafel de zeekraalolie in de bouillon.

## Rouleau van kippendij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kippendijen	10	
rauwe ham	10	plakken
dragon	0,5	bosje

Leg de kip plat op een plank en snijd uitsteeksels en vetrandjes eraf zodat de kip overal min of meer een egale dikte heeft. Bewaar de afsnijdsels voor de vulling. Leg een groot stuk plasticfolie op de werkbank en leg daarop dakpansgewijs 5 plakjes rauwe ham. Leg hierop 5 dakpansgewijs 5 stukken kippendij, zorg dat je binnen de ham blijft. Dek af met een stukje folie en sla de kip nog een beetje platter mbv een steelpannetje. Bestrooi het geheel met peper en zout. Smeer nu de helft van de vulling (zie hieronder) uit over de onderkant van de kippendij. Verdeel een paar blaadjes dragon over de vulling (zorg dat er wat dragon achterblijft voor de presentatie). Rol het geheel met folie en al op en zorg dat de vulling goed in de rol blijft en de buitenkant bedekt is met de rauwe ham. Rol strak op tot een worst. Herhaal de stappen voor een tweede rol. Doe de rollen over in een vacuümzak en gaar de rouleau gedurende 1,5 uur in de sous vide op 70°C.

## Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ui	1	middelgrote
knoflook	2	teentjes
crème fraiche	2	el
paprikapoeder	1	tl
dyon mosterd	1	el
dragon	5	takjes

Snijd de ui en de knoflook fijn. Doe de ui, de knoflook, de afsnijdsels van de kip, de crème fraiche, paprikapoeder, mosterd, dragon en een snufje peper en zout in de keukenmachine en meng door elkaar tot een stevige pasta.

## Maïscrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen	4	kruimige
maïskolven	5	
sjalotjes	2	
knoflook	2	teentjes
rode peper	1	
kookroom		
witte balsamicoazijn	1	el

Schil de aardappelen, en kook ze gaar in een pan met ruim water en een snuf zout. Kook de maïskolven gedurende 20 minuten in een pan met ruim water en een snuf zout. Snijd de maïskorrels van de kolf af. Pel de sjalotjes en de knoflook en snijd fijn. Snijd de rode peper open, verwijder de pitjes en de zaadlijsten en snijd fijn. Smelt in een grote koekenpan een eetlepel boter en bak de sjalotjes, de rode peper en de knoflook even aan. Voeg de maïskorrels toe en laat het geheel gedurende 15 minuten helemaal gaar koken. Laat een beetje afkoelen en blender vervolgens het maïsmengsel met de gekookte aardappels tot een glad mengsel. Maak eventueel wat smeùiger met een scheutje kookroom, roer de balsamicoazijn erdoor en breng op smaak met peper en zout. Passeer de maïscrème door een fijne zeef.

## Crème van Vadouvan

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zonnebloemolie	3	dl
vadouvan	2	el
sushiazijn	50	g
eiwit (pak)	80	g
xantana		mespunt

Verwarm enkele eetlepels olie in een pan. Voeg de vadouvan toe en zorg dat het goed wordt vermengd. Voeg de rest van de olie toe en haal de pan van het vuur. Laat 30 minuten trekken. Zeef de olie door een fijne zeef met daarin een natgemaakte passeerdoek. Doe 1 dl water, sushiazijn en het eiwit in de blender en draai glad. Voeg de Xantana toe en voeg vervolgens in een dun straaltje de olie tot er een mooie dikke crème ontstaat. Bewaar in een spuitflesje.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
dragon	4	takjes

Haal de rouleau uit de vacüumzak en braad rondom aan tot hij een goudbruine kleur heeft. Snijd in mooie plakken. Verwarm de maïscrème. Leg een flinke lepel van de maïscrème in het midden van het bord en veeg met de bolle kant van een lepel uit over het bord. Leg hierop een plak van de rouleau van kippendij. Druppel de vadouvancreme er overeen of ernaast. Garneer met een paar blaadjes dragon.

## DESSERT POFFERTJES VAN LIMOEN EN KARNEMELK MET LIMOENCHOCOLADE EN EEN KROKANTJE VAN LIMOEN

---

### Roomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
eidooier (pak)	70	g
fijne kristalsuiker	100	g
volle melk	3	dl
slagroom	2	dl

Rasp de schil van de limoen met de Microplane-rasp. Pers de limoen uit en zeef het sap. Meng de eidooiers met de suiker met de handmixer goed door elkaar. Verwarm de melk met de slagroom en het limoensap. Voeg als het mengsel bijna kookt het eidooiermengsel toe en meng goed door elkaar. Zorg dat het niet gaat koken want dan stolt de eidooier. Verwarm het mengsel al roerend tot het iets dikker wordt. Meng de limoenrasp door het mengsel. Laat afkoelen in de koeling en draai er ijs van.

### Poffertjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
zelfrijzend bakmeel	220	g
bakpoeder	2	tl
fijne kristalsuiker	150	g
eidooier (pak)	150	g
karnemelk	360	ml
eiwit (pak)	140	g
poffertjespan		

Rasp de schil van de limoen met de Microplane-rasp. Meng in een grote kom het zelfrijzend bakmeel, het bakpoeder en de kristalsuiker. Meng hier de eidooiers en de karnemelk door tot een glad beslag. Klop het eiwit op in de Magimix. Spatel het opgeklopte eiwit voorzichtig door het beslag. Meng tenslotte de limoenrasp erdoor. Doe het beslag over in een spuitflesje met een grote opening. Bak er luchtige poffertjes van in een poffertjespan die je hebt ingesmeerd met een beetje roomboter. Houd rekening met 5 poffertjes per persoon.

### Chocoladesaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kookroom*	2	dl
limoenchocolade*	200	g
boter*	40	g

Breng de room aan de kook. Smelt de limoenchocolade in de warme room. Los de boter hierin op en roer tot een egale saus. Doe over in een spuitflesje

## Krokantje van limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenchocolade*	150	g
rice crispies*	50	g

Smelt de chocolade in een pannetje. Meng hier de rice crispies doorheen. Rol tussen bakpapier dun uit en laat opstijven in de koeling. Breek er kleine stukjes af.

## Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoencress*	1	bakje
limoen*	1	

Verwarm de poffertjes onder de salamander tot lauwwarm en leg 5 poffertjes in het midden van het bord. Overgiet de poffertjes met de chocolade saus. Plaats een bolletje roomijs erop of er naast. Garneer met de limoencress, het krokantje en wat geraspte limoen.