

2022 oktober

CCN Bunnik · Herfst

Kippenlevercrème

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blaadjes
sjalot	1	
kippenlever	250	g
witte port	50	ml
kippenfond	150	ml
slagroom	2	dl

Week de gelatineblaadjes in koud water. Pel en snipper de sjalot. Verhit 1 el olie in een koekenpan en bak hierin de sjalot en kippenlevertjes voor ongeveer 2 minuten op middelhoog vuur. Blus af met de port en de kippenbouillon. Voeg een snuf zout toe. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de pan met kippenlevertjes. Haal van het vuur, breng op smaak met peper en zout en roer even kort door. Doe vervolgens de inhoud van de pan in de KitchenAid en blender fijn. Wrijf de inhoud van de blender door een fijne zeef en zet afgedekt 15 minuten in de vriezer. Haal het mengsel van kippenlever uit de vriezer nadat het iets is opgesteven. Klop de room lobbig en spatel voorzichtig onder het kippenlevermengsel. Bewaar in de koeling tot opmaak.

Vinaigrette

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoen	1	
poedersuiker	1	el
olijfolie	1	el

Meng het sap van de limoen met de poedersuiker, de olijfolie en wat peper.

Salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smith	1	
witlof	2	struikjes

Schil de appel. Snijd de appel en de witlof in heel fijne reepjes en meng dit met 1 eetlepel van de vinaigrette.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
afilla cress	1	bakje

Maak een mooie quenelle van de kippenlevercrème en doe op een bordje of in een kommetje of cocktailglas. Schep de salade van witlof en appel bij het gerecht. Garneer het gerecht af met enkele druppels vinaigrette en wat groene cress.

Gamba's (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gamba's	20	
grof zeezout	100	g

Maak de gamba's goed schoon, haal het darmkanaal eruit en pekelen ze 4 minuten in het zeezout. Spoel ze kort af, maak ze droog en leg ze (2 uur) in de koeling, zodat ze mooi glazig worden.

Vinaigrette (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse gember	3	cm
knoflook	1	teen
sojasaus	4	el
limoen	1	
mirin	2	el
sake	2	el
sushi azijn	2	el
oestersaus	2	el
chilisaus	2	el
sesamololie	4	el
zonnebloemolie	4	el
citroengras	2	stengels

Rasp de gember en de knoflook. Pers de limoen uit. Meng alle ingrediënten, behalve de citroengras. Kneus met de achterkant van een mes de stengel citroengras en snijd in kleine stukjes. Voeg dit toe aan de vinaigrette en zet koud weg.

Compôte

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode pepers	2	
sjalotten	2	
agavesiroop	3	el
sake	2	el
sushi azijn	2	el
mirin	2	el
natuurazijn	2	el

Verwijder de zaadlijsten en de zaadjes van de pepertjes en snijd deze in fijne brunoise. Breng een klein laagje water aan de kook in een pan en kook hierin kort de rode peper. Giet daarna af. Snijd de sjalotten in zeer fijne brunoise en spoel deze kort af onder koud water. Verwarm de agavesiroop in een koekenpan en voeg, wanneer deze warm is, de sjalot en de peper toe. Laat glazig worden. Voeg een scheutje sake toe, de sushi azijn, de mirin en de natuurazijn. Laat dit zachtjes koken voor enkele seconden en zet koud weg in de koelkast tot gebruik.

Groentesalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
komkommer	1	
preien	wit van 2	
paksoi	6	bladstengels
winterpeen	1	
tauge	100	g
enoki paddenstoel	100	g
sushi azijn	4	el
sesamolie	2	tl
limoen	1	

Schil de komkommer en snijd overdwars door midden verwijder de kern en snijd in julienne. Snijd de prei de paksoi en de wortel ook in julienne (gebruik eventueel de mandoline, met extra hulpstukje voor julienne). Pluk de enoki-en een beetje uit elkaar. Snijd van de taugé aan beide zijden de puntjes af. Doe alle groenten in een kom. Maak deze aan met 4 el sushi azijn, de sesamolie en een paar druppels limoensap.

Gamba's (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kerriepoeder	4	el
panko	200	g
eieren	2	
zonnebloemolie		

Bestrooi de gamba's aan beide kanten met de kerriepoeder en wat peper. Klop de eieren los in een diep bord. Kneus de panko zodat deze iets fijner wordt. Haal de gamba's eerst door het losgeklopte ei en daarna door de panko. Herhaal deze stap 2x. Zet een pan op het vuur met flink wat zonnebloemolie en verhit tot 190°C. Frituur de gepaneerde gamba's kort tot ze goudbruin kleuren.

Vinaigrette (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	2	el

Rooster de sesamzaadjes goudbruin in een schone droge koekenpan. Zeef de vinaigrette. Voeg de geroosterde sesamzaadjes toe.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koriandercress		

Leg de salade speels in het midden van een kombord en leg hier de gamba's op. Schep hier een beetje van de sjalotcompôte op en druppel de vinaigrette over het gerechtje. Garneer met wat koriandercress.

Knolselderij-jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderijen	2	
grote uien	2	
champignons	220	g
kleine preien	2	
bollen knoflook	2	
tomatenspuree	4	el
rode wijn	300	ml
laurier	2	blaadjes
tijm	8	takjes

Schil de knolselderij en snijd hem in kwarten. Houd 2 kwarten apart voor de salade en snijd de rest grof. Snijd de uien, de champignons en de prei grof. Halveer de bollen knoflook. Verhit 6 el olie en bak hierin de knolselderij met de ui goudbruin. Bak de prei, de halve bollen knoflook, champignons en de tomatenspuree een paar minuten mee. Blus af met de rode wijn en voeg daarna zoveel water toe tot alles onder staat. Voeg de laurier en de tijm toe en kook de jus 1 uur. Zeef de jus en laat het vocht nog 1 uur indampen. Proef en breng op smaak met zout en peper.

Sous vide knolselderij

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	1	
rookolie	2	el
groentebouillon	1	dl

Verwarm de sous-vide tot 85°C. Snijd de knolselderij in plakken van 0,5cm dikte met de snijmachine. Steek 30 plakjes van 6 cm doorsnede uit de plakken. Smeer de plakken in met de rookolie. Plaats de plakken in een vacumeerzak en giet er de bouillon bij. Vacumeer de plakjesknolselderij. Plaats de zak in de sous-vide gedurende 45 min. Haal de plakken uit de zak en bewaar het vocht. Gebruik het vocht en de resten knolselderij voor de knolselderij-puree.

Knolselderij-puree

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazelnootolie	12	el

Pureer de resten van de sous-vide knolselderij met de hazelnootolie. Gebruik zo nodig iets van het kookvocht van de sous-vide knolselderij. Breng op smaak met zout en peper.

Knolselderij-salade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
grove mosterd	1	el
olijfolie	6	el

Snijd de resterende twee kwarten rauwe knolselderij met een mandoline in dunne reepjes (julienne). Meng de mosterd en de olie en breng op smaak met zout en peper.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gepelde pistache noten	2	el
hazelnoten	2	el

Hak de noten grof en rooster ze in een droge koekenpan goudbruin.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
champignons	5	
dragon	4	takjes

Leg een lepel knolselderij-puree in het midden van een kombord. Verdeel hierover 3 plakken sous-vide knolselderijplakken. Besprenkel met 3 eetlepels knolselderij-jus. Verdeel de knolselderijsalade erover. Schaaf de rauwe champignon over de reepjes. Bestrooi met de noten en de fijngehakte dragon.

Zalm (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zalm zonder huid	800	g
grof zeezout	200	g

Verdeel de zalm in 10 porties. Leg de zalmmoten in het zeezout en laat 15 minuten pekelen. Veeg het zout van de zalm en spoel de zalm kort af onder koud water.

Karnemelk-jus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
biologische karnemelk	5	dl
witte ui	1	
citroen	1	
zonnebloemolie	3	el
witte wijn	2	dl
gevogeltefond	1	dl
crème fraiche	110	g
room	200	ml
witte wijn azijn	25	g

Doe de karnemelk in een pan, voeg een snuf zout toe en breng dit aan de kook. Zeef de karnemelk door een neteldoek en vang het vocht op. Pel en snipper de ui. Haal zeste van de citroen. Doe dit in de pan met ui, wat vers gemalen peper, een scheutje zonnebloemolie, een goede snuf zout en een eetlepel water. Zweet dit aan op een laag vuur. Blus dit af met de witte wijn en breng zachtjes aan de kook. Voeg de gevogeltefond en 5 dl karnemelkvocht toe. Doe de room, de crème fraiche en de azijn erbij. Laat dit rustig tot iets minder dan de helft inkoken. Giet de saus in de blender en blender deze fijn. Schenk de saus door een zeef in de pan terug.

Venkelsalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
venkelknollen	2	
olijfolie		scheutje
citroen		
dille	3	takjes

Haal het groen van de venkel en bewaar voor de opmaak. Snijd de venkel in kleine blokjes. Breng een pan water aan de kook en voeg hieraan wat zout toe. Kook de venkel hierin net aan gaar. Laat de venkel afkoelen. Breng de venkel op smaak met de olijfolie, zeste van de citroen en de dille.

Zalm (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
vadouvan	2	el

Bestrooi de zalm met de vadouvan en verse peper. Bak de zalm in wat olie rustig aan goudbruin. (Tip: laat de pan en de olie niet te heet worden, dan verbranden de kruiden en krijg je een bittere smaak.) Draai de zalm om wanneer de onderkant bruin kleurt. Zet een deksel op de pan en zet het vuur uit. Zo kan de vis nog even doorgaren.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie		

Schep de venkelsalade in het midden van het bord. Leg de zalm hier bovenop. Schenk de karnemelk-jus over het gerechtje en druppel er wat olijfolie overheen. Top af met een takje venkelgroen.

Kalfszwezerik (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfszwezerik van het hart	600	g
zout	10	g
panko	200	g

Verwijder de vliesjes van de zwezerik door ze eraf te pellen (alsof je de huid van een vis snijdt). Spoel de zwezerik gedurende 10 minuten onder koud stromend water, zodat het resterende bloed eruit loopt. Vermeng een liter water met het zout en leg de zwezerik hierin. Breng langzaam aan de kook en zet het vuur laag. Het water moet niet meer koken en mag maximaal 80° C zijn. Pocheer de zwezerik hierin 20 minuten. Hij moet van binnen rosé zijn. Koel terug op ijswater. Snijd de koude zwezerik in 10 porties. Rol ze door de panko en duw ze er stevig in, zodat het kruim goed blijft zitten.

Kikkererwtensalade

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kikkererwten	1	blikje
olijfolie	1	dl
witte wijnazijn	0,3	dl
mosterd	1	tl
koriander	½	bosje
paprikapoeder	1	el
cayennepeper		snufje

Spoel de erwten in een zeef en laat ze uitlekken. Maak een dressing van de olie, azijn, mosterd en een snufje zout. Hak de koriander fijn. Maak de kikkererwten aan met de dressing, gehakte koriander, paprikapoeder en cayennepeper en 1 el olijfolie.

Worteltjes met za'atar

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gierst	100	g
zonnebloemolie		
jonge worteltjes	20	
mangochutney	4	el
za'atar	4	el

Kook de gierst 15 min in gezouten water. Laat uitlekken en droog op een vel bakpapier in de oven op 100°C. Frituur de gedroogde gierst kort in wat zonnebloemolie van 180°C en laat uitlekken op bakpapier. Meng er als de gierst is afgekoeld de za'atar doorheen. Kook de gewassen, niet geschildte worteltjes in ongeveer 5 minuten beetgaar in gezouten water. Koel ze terug in ijswater en wrijf dan met je vingers het buitenste laagje van de worteltjes. Pureer de mangochutney. Doop de worteltjes in de mangochutney en haal ze daarna door een mengsel van za'atar en de gepofte gierst.

Worteljus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	100	g
winterwortels	1	
venkelknol	1	
prei	½	
laurierblaadje	1	
limoenblad	1	
steranijs	1	
venkelzaad	1	tl
korianderzaad	1	tl
dragon	½	bosje
pernod	250	ml
wortelsap	1	l

Snijd alle groenten m.u.v. de dragon grof en stoof ze met alle specerijen in olijfolie. Blus af met de Pernod en kook helemaal in. Voeg ¼ l wortelsap toe en de grof gehakte dragon en kook weer helemaal in. Voeg weer ¼ l wortelsap toe en kook opnieuw in. Voeg de rest van het wortelsap toe en breng aan de kook. Giet de inhoud van de pan door een zeef. Duw een klein beetje aan, zodat zoveel mogelijk sap vrijkomt, maar duw niet de pulp mee. Kook de saus in tot iets dunner dan yoghurt dikte.

Uienbouillon

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode uien	4	
boter	2	el
laurierblaadjes	2	
tijm	3	takjes
runderfond	1	potje
dashi	1	el

Pel en snipper de uien. Smelt de boter in een pan en bak de uien enkele minuten al omscheppend bruin. Voeg de kruiden, de runderfond en de dashi toe en laat de bouillon 40 minuten op een laag vuur trekken. Zeef de bouillon en kook in tot de helft.

Chinatasaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotten	7	
knoflook	1	teen
boter	1	el
gerookt paprikapoeder	½	el
sambai	150	ml

Snijd de sjalotten in zeer dunne reepjes en pel en hak de knoflook fijn. Bak ze in de boter glazig. Voeg de geroosterde paprikapoeder toe en bak deze even mee. Blus af met de uienbouillon en de sambai. Laat 30 minuten rustig trekken op laag vuur. Zeef de saus en kook in tot de helft.

Kalfszwezerik (2)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		

Doe een klontje roomboter in een koekenpan en laat dit bruisen. Bak de zwezerik krokant en voeg op het laatst de chinatasaus toe. Laat de zwezerik door de pan rollen, zodat hij overal bedekt is met een laagje saus.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
pistachenotenpoeder	50	g

Schep een eetlepel kikkererwtensalade op het bord. Leg hierop de zwezerik en strooi er wat pistachepoeder overheen. Leg de worteltjes ernaast en laat een lepel worteljus achter de zwezerik glijden.

Mandarijnen-shisosorbet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	70	g
glucose	1	el
mandarijnenpuree	300	g
shiso-bladeren	6	

Verwarm 100 ml water en los er de suiker en de glucose in op. Giet de mandarijnenpuree erbij. Laat afkoelen in de vriezer, maar laat niet bevriezen. Snijd de shiso-bladeren fijn en meng door het mandarijnenmengsel. Draai tot sorbet in de ijsmachine.

Mandarijnenmarmelade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
mandarijnen	6	
suiker	100	g
limoen	1	
agar agar	2	g

Kook 4 ongeschilde mandarijnen 30 minuten. Snijd 2 gekookte mandarijnen (met schil) in brunoise en mix de andere twee (ook met schil) met een staafmixer tot puree. Pers de 2 verse mandarijnen uit. Haal zeste van de limoen en geef door voor de yuzucremeux. Pers de limoen. Verwarm limoensap en mandarijnensap en de suiker. Voeg de mandarijnenpuree en de mandarijnenbrunoise toe en breng aan de kook. Voeg de agar toe en laat 1 minuutje doorkoken. Laat afkoelen en roer door.

Yuzucremeux

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
yuzusap	50	ml
ei	1	
suiker	35	g
cacaoboter	15	g
debic cream plus	75	g
roomboter	75	g

Verwarm het yuzusap en doe er de zeste van de limoen door. Klop de eieren met de suiker luchtig. Voeg het eimengsel bij het yuzusap en verwarm tot max 82°C. Giet het mengsel over de cacaoboter. Voeg de boter in een keer toe en gebruik de staafmixer om het goed te mengen. Voeg de Debic cream toe en meng goed. Doe over in een spuitzak. Bewaar de cremeux in de koelkast.

Sinaasappelsaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sinaasappelsap	1	liter

Kook het sinaasappelsap in tot een kwart.

Vanilleolie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
olijfolie extra virgin	200	ml
vanille peul	1	

Verwarm de olijfolie tot 30°C en voeg er het merg uit de vanillepeul aan toe.

Bladerdeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bladerdeeg	4	plakjes

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd het bladerdeeg in reepjes van ongeveer 2,5 cm. Leg de bladerdeegreepjes tussen 2 vellen bakpapier en leg hierop een ovenplaat. Bak het bladerdeeg af in ongeveer 10 minuten.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
debic cream plus	200	ml
honing	1	el

Klop de Debic cream lobbig met de honing. Doe over in een groen spuitzak. Schenk de vanilleolie in het midden van een kombord. Schenk in het midden de sinaasappelsaus op de olie. Spuit in het midden de honingroom. Spuit voorzichtig in het midden van de honingroom de yuzucrème. N.B Door steeds in het midden te schenken en spuiten, ontstaat er een effect van cirkels. Plaats aan de buitenkant een lepel marmelade. Plaats tussen de yuzucrème en de marmelade een quenelle mandarijn-shiso-sorbet. Plaats het bladerdeeg op de bordrand.