

2023 januari

CCN Bunnik · Winter

Segrijnslakken

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knoflooktenen	2	
bosje peterselie, platte	1	
segrijnslakken, gekookt	30	

- Stoof de fijngesneden knoflook en de peterselieblaadjes in wat boter.
- Voeg de slakken toe met een eetlepel water en breng op smaak met peper.

Espuma van geitenkaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
geitenkaas	150	g
mascarpone	75	g
pro espuma calent sosa	8	g
volle melk	200	g
koksroom	25	g

- Doe alle ingrediënten in een pan, breng aan de kook en meng met een staafmixer.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Passeer alles door een fijne zeef en vul de sifon driekwart.
- Voeg 2 gaspatronen toe en zet de sifon koel weg.

Groene kruidencoulis

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rucola*	50	g
spinazie*	50	g
kervel*	25	g
bieslook*	25	g
peterselie*	25	g

- Kook alle groenten en kruiden 1 minuut in gezouten water.
- Koel af op ijswater.
- Mix in de kleine Magimix tot een gladde coulis.
- Passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Spelt crumble

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
sneetjes speltbrood	3	
arachideolie		

- Mix het brood zonder korst tot kruim in de Magimix.
- Verhit arachideolie in een wok en frituur de kruimels goudbruin op een zacht vuur.
- Zorg dat de olie niet heter wordt dan 160° C. en roer regelmatig.
- Laat uitlekken op keukenpapier.

Sashimi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
heilbotfilet	500	g

- Maak de heilbotfilet schoon en controleer op graatjes.
- Snij de vis in dunne lange plakken en bewaar ze tot gebruik in de koeling.

Salade

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	200	g
oesters	10	
vleestomaten	3	
fleur de sel		

- Schil de knolselderij en snij deze brunoise.
- Open de oesters, snij ze los uit de schelp en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Snij de oesters vervolgens ook brunoise.
- Ontvel de tomaten, verwijder zaadjes en lijsten en dep het vruchtvlees droog met keukenpapier.
- Snij de tomaten vervolgens ook brunoise.
- Meng alles door elkaar en breng op smaak met fleur de sel en peper.

Vinaigrette

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bieslook	20	g
sjalotje	1	
azijn	50	ml
olijfolie extra vergine	150	ml

- Hak de bieslook en het sjalotje fijn.
- Meng deze met de azijn in de blender en voeg de olijfolie langzaam in een straaltje toe.
- Breng de vinaigrette op smaak met peper en zout.

Ponzusaus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sake	2	el
mirin	2	el
yuzu	4	el
sojasaus, groene	6	el
rijstazijn	3	el
velletje kombu (zeewier)	1	

- Meng 4 eetlepels water met sake en mirin in een pan en breng aan de kook om alle alcohol er uit te koken.
- Voeg alle overige ingrediënten toe en breng opnieuw aan de kook.
- Zodra het kookt in een bakje afgedekt af laten koelen.

Makreel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
jonge makrelen	3	

- Fileer de makrelen, laat de huid zitten en verwijder de vele graatjes en bewaar koel.

Oosterse dressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
rode peper	½	
sjalotje	1	
teentje knoflook	1	
koriander, vers	25	g
sushi azijn	50	ml
gembersiroop	40	g
mosterd	1	el
olijfolie	3	el

- Haal de zaadlijst en zaadjes uit de rode peper.
- Hak de sjalot en knoflook grof.
- Voeg alle ingrediënten bij elkaar in de blender en mix alles tot een gladde dressing.

Limoenbladmayonaise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
limoenblad*	20	g
olijfolie*	2	dl
eierdooiers*	2	
mosterd*	10	g
azijn*	20	ml

- Blender de limoenblaadjes met de olijfolie glad gedurende twee minuten en zeef het.
- Maak de mayonaise met de overige ingrediënten en voeg in een dun straaltje de limoenbladolie toe.
- Doe dit over in een groene spuitzak.

Kokosgel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
garnalenbouillon	2,5	dl
kokosmelk	2	dl
mineraalwater	2	dl
stengels citroengras	2	
gelatine	7	blok

- Zet de garnalenbouillon in de vriezer en breng de temperatuur ervan terug tot 0° C.
- Verwarm de kokosmelk met het water en het citroengras en laat 1 uur op zeer laag vuur trekken.
- Zeef het mengsel en los de geweekte gelatine hierin op.
- Sla het met een staafmixer schuimig en spatel daarna voorzichtig de ijskoude garnalenbouillon erdoor.
- Stort dit een lage bak en laat opstijven.

Limoen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	50	g
limoen	1	

- Los de suiker op in 50 ml water en laat afkoelen.
- Snij dunne zestes van de limoen en blancheer deze een paar keer kort.
- Leg ze vervolgens in een kommetje met suikerwater.

Sesamcracker

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sesamzaad	30	g
tahin	100	g
sesamolie	2	el
grove mosterd	30	g
eieren	2	
kokosmeel	40	g

- Verwarm de oven voor op 160° C.
- Plet de sesamzaadjes met een vijzel.
- Roer de tahin, sesamolie, sesamzaadjes, mosterd en eieren goed door elkaar, zodat er een soort egale dunne pindakaas ontstaat.
- Meng de kokosmeel erdoor en leg het deeg tussen twee bakvellen.
- Strijk het met platte handen vanuit het midden naar de randen en rol na met een deegroller tot een dunne plak van 2 millimeter.
- Trek het bovenste bakvel voorzichtig los en prik wat gaatjes in het deeg.
- Snijd het deeg voor in de gewenste formaten.
- Bak de crackers ca. 15 min. tot ze lichtbruin zijn.

Macaron (1)

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
amandelpoeder	100	g
poedersuiker	100	g
cacaopoeder	10	g
eiwit	40	g

- Meng de amandelpoeder, de poedersuiker en de cacaopoeder.
- Zeef en spatel vervolgens het eiwit erdoor.
- Zet deze macaronbasis koel weg.

Eendenlever

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
eendenlever	150	g
honing	1	el
witte port	1	el
gelatine	2	blok
calvados	20	ml
koksroom	20	ml
ijsblokjes		

- Verwarm de sous vide voor op 60°C.
- Snij de eendenlever in stukken en breng op smaak.
- Meng er de honing door en kneed.
- Voeg de witte port toe en kneed weer.
- Doe alles over in een vacuümzak, vacumeer en gaar in de sous vide gedurende 40 minuten.
- Koel het 10 minuten terug in een ijsbad.
- Week de gelatineblaadjes in koud water.
- Verwarm de calvados en de koksroom en meng er een eetlepel leverterrine door.
- Los de gelatine hierin op en meng alles voorzichtig met een spatel door de leverterrine.
- Doe de eendenlevercrème in een groene spuitzak en zet weg in de koeling.

Merengue

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	100	g
eiwit	40	g

- Kook de suiker in 25 ml water tot 121°C.
- Klop het eiwit met de handmixer op (de hoeveelheid is te klein voor de Kitchen Aid).
- Giet -onder voortdurend kloppen- het suikerwater traag bij het eiwit.
- Blijf kloppen tot de massa is afgekoeld tot ca. 50°C.

Macaron (2)

- Meng de afgekoelde merengue bij de macaronbasis en doe over in een groene spuitzak.
- Leg een silpad op een bakplaat en spuit er 20 toefjes op.
- Laat ze 30 minuten rusten op een droge plek.
- Verwarm de oven voor op 150°C.
- Bak de macarons in 12 minuten af.
- Leg na het bakken de silpad met de macarons op een koude tafel.

HOOFDGERECHT HAZENRUG MET RAS-EL-HANOUTJUS, OLIJVENTEMPURA EN KNOLSELDERIJMOUSSELINE MET WITTE CHOCOLADE

Hazenrug

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazenrug op karkas	900	g

- Verwarm de oven voor op 120°C.
- Ontdoe de hazenrug van het vlies en ongerechtigheden.
- Laat de filets op het karkas zitten ivm smaakafgifte.
- Bestrooi met peper en zout en bak goed aan in olie en boter, zodat de buitenkant krokant wordt.
- Gaar de hazenrug door in de oven tot een kerntemperatuur van 46 à 48°C.
- Laat even rusten, snij daarna de filets eraf en gebruik het karkas voor de jus.

Ras-el-hanoutjus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
kalfsbotten	500	g
tomatenpuree	2	el
wildfond (potje)	3,5	dl
laurier	2	blok
takjes tijm	2	
tak rozemarijn	1	
knoflooktenen	3	
rode wijn	1	dl
ras-el-hanout	2	g

- Bak het karkas en de botten aan.
- Bak na 10 min. de tomatenpuree even mee en blus af met de wildfond.
- Voeg de overige ingrediënten toe behalve de ras-el-hanout en laat alles trekken.
- Passeer door een fijne zeef en laat inkoken toe de gewenste dikte.
- Voeg de ras-el-hanout toe en laat intrekken.

Rode biet

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode bieten	3	
sjalotje	1	
knoflookteentje	1	
tijm		
druivenpitolie	100	ml
balsamicoazijn	25	ml

- Was de bieten en kook ze gaar in water met wat tijm en gesnipperde knoflook en sjalot in 1,5 à 2 uur.
- Let op, dat ze niet droog koken.
- Giet af, laat afkoelen en pel ze.
- Snijd ze in dikke plakken en steek er rondjes uit en marineer ze in de druivenpitolie met balsamico.
- Voeg evt. peper en zout toe.
- Verwarm kort voor het uitserveren in wat boter.

Knolselderijmousseline

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij*	1	
melk	1	dl
laurierblaadje	1	
witte chocoladedruppels	25	g

- Schil de knolselderij en snij in gelijke stukken.
- Zet de stukken op met de melk, laurier en zoveel water dat alles onder staat en kook de knolselderij gaar.
- Giet af en bewaar het kookvocht.
- Smelt de chocoladedruppels au bain marie.
- Pureer met een klontje boter en eventueel wat kookvocht.
- Breng op smaak met de chocolade, peper en zout.

Spruitjes

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
kleine spruitjes	250	g
nootmuskaat		

- Maak de spruitjes schoon en kook ze in 5 minuten beetgaar.
- Warm ze vlak voor het uitserveren op in wat boter en bestrooi met een weinig nootmuskaat.

Olijventempura

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tempurameel		
taggiasche olijven	40	
bloem		
arachideolie		

- Leng wat tempurameel aan met water tot de gewenste dikte.
- Dep de olijven goed af op keukenpapier.
- Bebloem de olijven en haal ze door het beslag.
- Frituur ze op 180°C. tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Gemberhangop

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
vanillestokje*	1	
gekonfijte gember	4	el
boerenyoghurt	1	l
citroen	1	
gelatine	4	blok
koksroom	1	dl
eiwit	100	g
suiker	50	g

- Schraap de vanille uit het vanillestokje.
- Hak de gember to pulp.
- Meng de yoghurt met de gember, de vanille en de rasp van een citroen.
- Doe alles in een neteldoek in een zeef en laat zo lang mogelijk uitlekken.
- Doe de uitgelekte yoghurt in een kom en roer goed los.
- Verwarm de room en los hierin de geweekte gelatine op.
- Klop de room door de hangop.
- Klop de eiwitten stijf met de suiker en spatel voorzichtig door de hangop.
- Schep in ronde siliconenvormpjes (Ø 6 cm) en laat opstijven in de koeling.

Limoenmousse

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	5	blok
slagroom	3,5	dl
suiker	50	g
volle melk	3	dl
limoenen	2	

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de slagroom met de suiker tot yoghurt dikte.
- Verwarm een gedeelte van de melk en los hierin de gelatine op.
- Rasp de limoenen en pers ze uit.
- Meng limoensap, de limoenrasp en de rest van de melk en klop hier het melk-gelatinemengsel doorheen.
- Spatel voorzichtig de geklopte slagroom erdoor en stort de mousse in de kleinste siliconenbolvormpjes (Ø 2 cm). Maak 3 halve bolletjes per persoon.
- Laat hard worden in de vriezer.

Gelei

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
bosje verveine	1	
suiker	200	g
kappa	2	g
groene kleurstof		

- Blancheer de verveineblaadjes in gezouten water.
- Maak suikerwater van de suiker en 2 dl water.
- Pureer de verveineblaadjes in het suikerwater, voeg de kappa toe en breng alles aan de kook.
- Zeef het geheel en voeg een paar druppels van de groene kleurstof toe.
- Laat enigszins afkoelen.
- Haal de afgekoelde limoenmousses uit de vormpjes door een satéprikker in het halve bolletje te steken.
- Doop het bolletje vervolgens in de gelei.
- Haal niet alle bolletjes tegelijk uit de vriezer, want anders smelten ze.
- Doop eventueel een tweede keer voor een mooi groen resultaat.
- Bewaar ze koel.

Groene thee-ijs

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
groene theezakje		
volle melk	5	dl
koksroom	5	dl
suiker	250	g
eigeel	150	g
ijsblokjes		

- Zet een metalen bak in de vriezer om straks het ijs in terug te koelen.
- Maak groene thee en meet 60 ml af.
- Breng melk, room en de helft van de suiker aan de kook.
- Klop intussen het eigeel, de groene thee en de andere helft van de suiker luchtig.
- Giet er de kokende melk/room op en doe alles terug in de pan.
- Laat het al roerende op laag vuur garen tot 83°C.
- Giet alles in de ijskoude metalen bak en koel op ijswater snel terug.
- Zet de metalen bak nog een half uur in de vriezer.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.