

2023 februari

CCN Bunnik · Winter

SOEP Cappucino van witlof met ham en roquefort

Cappucino van witlof met ham en roquefort

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
witlof	750	g
kleine witte ui	1	
teentje knoflook	1	
achterham	50	g
boter	50	g
room	100	g
gevogelte bouillon	4	dl
slagroom	100	ml
nootmuskaat	1	mespuntje
hazelnoten	50	g
olijfolie		
roquefort	100	g

Halveer de witlof in de lengte, snijd de kern eruit en hak in kleine stukken. Pel en snipper de ui. Verhit olie in een pan op middelhoog vuur en bak hierin de ui glazig (niet te hoog, anders verdwijnt de smaak uit de ui). Voeg wat fleur de sel hier aan toe. Rasp de knoflook in de pan en voeg een mespuntje nootmuskaat toe. Snijd de ham in kleine stukjes en voeg dit aan de pan toe. Voeg de boter toe en roer alles even goed door. Doe de witlof in de pan en zweet deze goed aan. Voeg daarna de gevogeltebouillon en de room toe en kook net aan gaar in ongeveer 15 minuten met de deksel op de pan. Giet de soep voorzichtig in de blender en blender fijn. Wrijf de soep vervolgens door een zeef voor een gladde soep. Hak de hazelnoten in stukjes en rooster ze in een droge koekenpan voorzichtig goudbruin. Klop de slagroom op tot een lobbige room van yoghurt dikte. Serveer de soep in een klein kommetje en doe er iets geslagen room op. Verkruiemel wat roquefort over de soep en verdeel de hazelnootjes erop.

Rotolo met spinazie, gorgonzola en salieboter

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tarwebloem 00	200	g
middelgrote eieren	2	
zout	1	tl
olijfolie	1	el
spinazie	500	g
citroen	1	
gorgonzola	100	g
ricotta	125	g
panko	3	el
eieren	2	
takjes platte peterselie	4	
keukentouw		
boter	100	g
takjes verse salie	2	

Doe de bloem en de eieren en het zout in de kom van de keukenmachine en kneed in 3 min tot een samenhangend deeg. Neem het deeg uit de kom en kneed in 5 min met je handen tot een elastisch deeg. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat minstens 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Was de spinazie en droog in de slacentrifuge. Verhit de olie in een hapjespan en laat de spinazie in delen slinken met de deksel op de pan. Breng op smaak met zout en peper. Laat uitlekken en afkoelen in een vergiet. Snijd de spinazie fijn en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Boen de citroen schoon en rasp het geel van de schil. Snijd de gorgonzola in stukjes. Meng de gorgonzola, ricotta, panko en het citroenrasp en doe er een voor een de eieren bij. Meng er de spinazie doorheen en breng op smaak met peper en zout. Haal de blaadjes van de peterselietakjes. Snijd het pastadeeg in 4 gelijke stukken. Draai de stukken meerdere malen door de pastamachine tot stand 5. Verdeel de peterselieblaadjes over de helft van het deeg, vouw dubbel en draai nogmaals door de machine. Leg de pastavellen op een schone theedoek en plak de lange zijden aan elkaar met een beetje water, zodat er een groot pastavel ontstaat van 50x50. Breng een grote pan met water met wat zout aan de kook. Verdeel de spinazievulling gelijkmatig over het pastavel. Laat 3 cm aan de randen vrij. Rol de pasta met vulling met behulp van de theedoek op tot een rol van 50 cm lang. Knoop beide uiteinden van de theedoek strak dicht met keukentouw. Laat de rotolo voorzichtig in het kokende water zakken, duw een beetje zodat hij in de pan past en kook in 30 minuten gaar. Haal de rotolo voorzichtig uit het water en laat goed uitlekken. Houd een kopje kookvocht apart. Snijd de salie fijn. Smelt de boter in de pan en voeg de salie toe. Breng de saus op smaak met peper en zout en roer enkele druppels van het kookvocht toe tot er een gladde saus ontstaat. Haal de theedoek los van de rotolo. Snijd de rol voorzichtig in plakken van 1,5 cm. Serveer een plakje met wat salie-botersaus erover.

Makreeltartaar met sechuan button

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse makrelen	2	
dille	25	g
bladpeterselie	25	g
bieslook	25	g
sechuan buttons	2	
stengel bleekselderij	1	
granny smith	0.5	
citroen	1	
suiker	10	g
zeezout	10	g
zonnebloemolie	100	g
peterselie	25	g
koksroom	100	ml
gerookte makreel	50	g

Fileer de makreel en snijd in kleine blokjes. Hak de dille, peterselie, bieslook en de sechuan button fijn. Schil en snijd de bleekselderij in brunoise en blancheer in kokend water gedurende 30 sec. Dompel direct erna in ijswater. Schil en snijd de appel in brunoise en voeg dit samen met de bleekselderij, het sap van een citroen, de suiker, het zout en de fijn gehakte kruiden en de sechuan toe aan het makreelmengsel. Doe de peterselie en de dille in een blender samen met de olie en mix dit op volle kracht gedurende 2 minuten. Doe het mengsel in een pan en breng onder voortdurend roeren aan de kook. Laat iets afkoelen en giet het door een koffiefilter. Verwarm de room zachtjes met de gerookte makreel. Blend tot een gladde massa en breng op smaak met citroensap. Laat de saus afkoelen. Giet het eventuele vocht van het makreelmengsel. Plaats een hoeveelheid van het makreelmengsel in een ring in een kombord. Meng de kruidenolie met de roomsaus om een gespleten saus te maken. Giet de saus om het makreelmengsel.

Rode mul met ravioli van koolrabi

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
verse kurkuma	100	g
groentebouillon	500	ml
takjes tijm	3	
koolrabi	2	
oranje paprika	1	
koksroom	50	ml
gerookte paprikapoeder		
venkelknol	1	
takje rozemarijn	1	
sinaasappels	2	
extra vierge olijfolie	4	el
citroensap		
champignons	150	g
sjalotje	1	
boter	1	el
crème fraîche	4	el
dijonmosterd	1	el
pernod	50	ml
rode mulfilets	10	
olijfolie		
blaadjes bloedzuring	10	

Snijd de kurkuma in stukjes. Breng de groentebouillon met de kurkuma en de takjes tijm aan de kook en laat 30 min trekken. Zeef de bouillon en laat afkoelen. Snijd van de koolrabi op de snijmachine 40 flinterdunne plakjes. Laat ze zo lang mogelijk in de afgekoelde kurkumabouillon weken. Rooster de paprika 20 min in de oven van 180°. Laat afkoelen in een gesloten plasticzak en maak de paprika schoon. Pureer de paprika met de room en een mespuntje gerookte paprikapoeder. Snijd de venkel ragfijn op de snijmachine. Snijd de rozemarijn fijn. Rasp de schil van een sinaasappel en pers hem uit. Snijd de andere sinaasappel in partjes tussen de vliezen uit. Kook het sap in tot siroop en meng deze met de sinaasappelrasp, de olijfolie, de fijngesneden rozemarijn en de sinaasappelpartjes door de venkel. Breng de salade op smaak met peper en zout en eventueel wat citroensap. Maak de champignons schoon en snijd ze fijn. Verhit de boter en fruit de sjalot en de fijngesneden champignons totdat het meeste vocht is verdampt. Doe over in een kom en meng met de crème fraîche en de mosterd. Zeef de koolrabiplakjes en vang de bouillon op. Laat de bouillon inkoken met de Pernod en de room tot sausdikte. Breng op smaak met peper en zout. Leg op 10 plakjes koolrabi een lepel champignons duxelles. Leg er een tweede plakje koolrabi bovenop zodat een ravioli ontstaat. Warm de ravioli een minuutje op in de stoomoven of in een stoommandje (kort, anders verliest de koolrabi z'n knapperigheid). Bestrooi de mulfilets met zout en peper en bak ze in de olijfolie. Leg een beetje van de venkelsalade op het bord. Leg hierop de ravioli en de mulfilet. Napeer er de twee sauzen naast. Garneer met een blaadje bloedzuring.

Tamme eend met salsa verde

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tamme eendenborsten	4	
gedroogde kidneybonen	100	g
groene tomaten	2	
groene paprika	1	
teen knoflook	1	
bosuitjes	2	
bosje platte peterselie	0.25	
bosje koriander	0.25	
chiliflakes	1	tl
kaapse kruisbessen	10	
kleine ui	1	
tomaat	1	
pompoenpitten	100	g
jalapeno peperringetjes	2	el
kleine tomaat	1	
avocado	1	
limoen	1	
crème fraîche	3	el
bakje rode bietenkiemen	1	
blauwe tortillachips		

Snijd de eend aan de velzijde in en bestrooi met zout en peper. Rooster de eend in een droge koekenpan op niet te hoge stand 10 minuten op de velzijde. Keer de eend om en bak nog 3 minuten. Laat rusten in de pan (kerntemp. max 50-55°). Spoel de kidneybonen af. Kook de bonen volgens de bereidingswijze (45-60 min). Voeg een kwartier voor het einde van de kooktijd een snuf zout toe. Giet de bonen af en laat afkoelen. Snijd de tomaten en de paprika in stukjes. Hak de knoflook, de bosui en de kruiden fijn. Verwijder de buitenkant van de Kaapse kruisbessen en snijd ze in kwarten. Meng alle ingrediënten en maal grof (pulse) in de keukenmachine. Breng op smaak met zout. Snijd de ui en de knoflook fijn. Snijd de tomaat in stukjes. Rooster de pompoenpitten met de ui, tomaat en de knoflook in een droge koekenpan circa 10 min. Laat iets afkoelen en maal met de jalapeno pepertjes en wat zuur uit het potje tot een smeuijge salsa. Pel en snijd de knoflook fijn. Ontvel de tomaat en verwijder de binnenkant en snijd fijn. Verwijder schil en pit van de avocado. Prak het vruchtvlies met een vork. Halveer de limoen en knijp het sap uit boven de avocado. Meng alle ingrediënten en maal grof met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout. Warm de bonen door met wat van de salsa verde. Trancheer de eendenborsten. Portioneer de borden met de bonen, de eendenborst, de pompoenpitten salsa, de guacamole en de salsa verde. Garneer met wat bietenkiemen. Leg wat tortillachips ernaast.

Sneeuwbal

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gelatine	4	blok
slagroom	240	ml
anijsblokje	1	
suiker	100	g
eidooier	100	g
ei	1	
anijs likeur	50	ml
halve-bollen mallen	4	
kersen	200	g
crème de mûre	25	ml
halve bollen mal	1	
eiwit	50	g
azijn		
maïzena	2.5	g
poedersuiker	35	g
kersenpuree	150	g
vanillestokje	1	
bevroren kersen	250	g
bakkers(poeder)suiker		

Laat de gelatine weken. Verwarm de 40 ml slagroom met het anijsblokje. Breng aan de kook en haal van het vuur af. Klop 200 ml slagroom lobbijg. Breng de suiker met 80 ml water aan de kook totdat de suiker is opgelost. Klop de eidooiers en een half-opgeklopt ei in 10 minuten luchtig in de Kitchen-Aid. Voeg de suikerstroop in gedeeltes draaiende toe aan de eieren en blijf kloppen in een lage versnelling totdat de massa koud is (nog ongeveer 10 min). Verhit de anijslikeur in een pannetje en los er de gelatine in op en meng met de anijsroom. Meng daarna door de lobbige slagroom en het dooiermengsel met behulp van een spatel. Spuit de mousse in halve bolmatten. Vul 20 bollen met de mousse (bewaars de rest van de mousse voor montage van de ballen). Plaats de mallen in de vriezer en zet de vriezer op stand "snelvriezen". Laat 2 uur rusten tot de massa licht bevroren is. Laat de kersen ontdooien en pureer deze met de staafmixer. Meng er de crème de mûre doorheen. Vul de mal met het mengsel en laat opstijven in de vriezer (ongeveer 1 uur) in de vriezer. Verwarm de oven op 100°C. Doe het eiwit in een brandschone kom van de Kitchen-Aid met de suiker, een snuf zout en een druppel azijn. Klop de eiwitten glanzend, voeg de poedersuiker en de maïzena toe en klop goed stijf. Bekleed een bakplaat met bakpapier (plak het vast in de hoeken met een dotje eiwit). Strijk het eiwitmengsel glad uit met een spatel. Laat ongeveer 1½ uur garen in de oven. Verwarm de kersenpuree met 50 ml water, de suiker en het merg van het vanillestokje in een pan tot 40°C. Meng de maïzena met 10 ml water en klop dit op. Voeg dit toe aan het warme kersenmengsel. Voeg ook de kersen toe en kook tot deze totdat ze wat zachter zijn en het mengsel wat dikker. Laat het mengsel afkoelen. Haal de halve ballen uit de vriezer (werk mal voor mal. De massa smelt snel). Maak met een meloenlepeltje een holletje in het midden van de mousse. Plaats een bevroren bolletje van de kersencoulis in de mousse en plaats terug in

de vriezer. 10 min voor uitserveren: Plak de 2 helften van de sneeuwbal op elkaar vast met overgebleven mousse (niet ter plekke van de kersencoulis). Rol de ballen in de bakkersuiker en zeef er eventueel nog wat bakkersuiker overheen met behulp van een zeefje. Bewaar buiten de vriezer. Bestrooi met behulp van een zeef de borden met de bakkersuiker. Leg een lepel van de kersencompote in het midden en plaats hierop de sneeuwbal. Drapeer er de gebroken merengueschotsen omheen.