

2023 april

CCN Bunnik · Lente

Crêpes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bloem	200	g
volle melk	3	dl
eieren	4	
boter		

Zeef de bloem en voeg wat peper en zout toe. Klop in een andere kom de melk, eieren en een eetlepel gesmolten boter zachtjes op. Voeg deze vloeibare massa bij de bloem en klop tot alles glad is zonder klontjes. Zet dit beslag 30 minuten apart. Verhit een koekenpan (Ø 23 cm) of crêpepan en bestrijk deze licht met boter. Haal de pan van het vuur, schep 50 à 60 ml beslag in de pan en draai de pan om de bodem te bedekken. Zet de pan terug op het vuur. Zodra de ene kant goudbruin is, keer hem dan om en bak de andere kant op dezelfde manier. Herhaal met de rest van het beslag. Zet de crêpes weg tot gebruik.

Vulling

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
tenen knoflook	4	
uien	2	
salie	4	blok
munt	4	blok
bladpeterselie	0.5	bosje
courgette	1	
winterwortel	1	
chinese kool	0.5	
eierdooiers	3	
zongedroogde tomaten	100	g
parmezaanse kaas, geraspt	60	g
ricotta	400	g
nootmuskaat		

Pers de knoflooktenen en hak de uien en de kruiden fijn. Snij de groenten julienne. Verhit wat boter in een pan en fruit de knoflook, ui en kruiden op middelhoog vuur aan. Voeg de groenten toe, zet het vuur hoog en bak al roerend 5 minuten. Breng de vulling op smaak met peper en zout. Laat alles afkoelen. Roer dan de eierdooiers met de fijngehakte tomaten, de kazen en wat nootmuskaat er doorheen.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
panko		
parmezaanse kaas, geraspt	20	g

Verwarm een oven voor op 180°C. Leg drie crêpes op het werkvlak en bestrijk elke crêpe met 2 à 3 eetlepels van de vulling. Stapel de crêpes op elkaar en rol op. Zet weg en herhaal dit met de andere crêpes. Snijd de rollen in plakken van 2,5 cm. Bestrijk een ovenschaal met boter en leg de opgerolde plakken erin met de snijkant boven. Bestrooi met wat panko en Parmezaanse kaas en schenk er eventueel een beetje gesmolten boter over. Bak ze in de oven ca. 15 minuten tot de bovenkant goudbruin is. Serveer twee plakken per persoon.

Schorseneren (1)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
schorseneren	12	
handschoenen, plastic		
citroen	1	
gevogeltebouillon (van het vierde gerecht)	4	dl
koksroom	1	dl
nootmuskaat		

Schil de schorseneren met een fijnschiller en gebruik naar wens de handschoenen. Snij ze in stukjes en bewaar ze in ijswater met het sap van een halve citroen. Kook de ene helft van de schorseneren in water met zout en het sap van de andere citroenhelft. Giet af en bewaar. Kook de andere helft van de schorseneren gaar in de gevogeltebouillon met 1 dl koksroom. Voeg wat peper, zout en nootmuskaat toe. Bewaar wat kookvocht en giet af. Pureer deze schorseneren in de Magimix en voeg wat kookvocht naar bevinden toe, totdat een gladde crème ontstaat. Bewaar de crème in een rode spuitzak.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
oesters	4	
currypoeder	10	g
noilly prat	25	ml
gevogeltebouillon (van het vierde gerecht)	3.5	dl
bonitovlokken	2	el
citroensap	1	el

Open de oesters voorzichtig en bewaar het zilte vocht. Snij de oesters klein en bak ze aan in wat boter. Voeg de currypoeder toe en blus af met het oestervocht en de Noilly Prat. Voeg de gevogeltebouillon toe, breng aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur garen. Voeg 5 minuten voor het einde de bonitovlokken toe. Zeef de saus, voeg wat citroensap toe en bewaar.

Garnituur

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
gezouten magere spek	200	g
paddenstoelenmelange	200	g

Snij het spek in blokjes en bak uit. Dep de paddenstoelen droog en bak ze in wat boter.

Schorseneren (2)

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
koksroom	1	dl
parmezaanse kaas, geraspt	25	g

Bak de stukjes schorseneren in wat boter in een koekenpan. Voeg room en gemalen Parmezaan toe. Strooi er peper over en laat nog een minuut zachtjes bakken. Verwarm de schorseneren crème in de magnetron.

Coquilles

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
coquilles	11	

Dep de noten droog en bestrijk ze met olijfolie. Verwarm een oven voor op 180°C. Verwarm een grillplaat gloeiend heet en gril de noten 30 seconden om en om. Leg de noten dan op een bakplaat, bestrooi ze met peper en zout en zet ze nog 3 minuten in de oven.

Presentatie

Verwarm de saus en monteer van het vuur af met wat ijskoude boter. Schuim de saus op met de Bamix. Leg de schorseneren op het bord en spuit er dotjes schorseneren crème rondom. Leg de Sint-Jakobsschelp erbij. Breng in een streep de spekblokjes en de paddenstoelen aan. Nappeer de saus erbij.

Soufflé

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
scampi's, rauw, gepeld	300	g
visbouillon (fles)	50	ml
cognac	10	ml
koksroom	2	dl
eieren	4	

Verwarm de oven voor op 180° C. Controleer de scampi's op darmkanaaltjes en eventuele schaalresten of staartjes. Doe 250 gram scampi's met de visbouillon, de cognac, de koksroom en de eieren in de Magimix en pureer alles tot een gladde crème. Snijd de overgebleven scampi's in minuscule blokjes en spatel deze door de roomcrème. Breng het op smaak met peper en zout en schep de crème in tien ramequins. Zet deze vlak voor het uitserveren in een braadslede en vul de braadslede met heet water, totdat het water halverwege de bakjes staat. Bak de soufflés ca. 18 minuten in het midden van de oven.

Saus

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
sjalotjes	2	
prei	1	
venkel	0.5	
citroengras	1	st
basilicum	10	g
noilly prat	1	dl
visfond (potje)	3	dl
koksroom	2	dl

Hak de sjalotjes, het wit van de prei en de venkel fijn. Snij de stengel citroengras in stukjes. Haal de blaadjes van de basilicumstelen, bewaar de blaadjes en snij de basilicumstengels in stukjes. Bak de sjalotjes, prei, venkel, citroengras en de basilicumstengels zachtjes aan in wat olijfolie. Blus af met Noilly Prat, voeg de visbouillon toe en laat inkoken. Schenk de koksroom erbij, laat weer inkoken en zeef de saus. Breng op smaak met zout, peper en de helft van de fijngesneden basilicumblaadjes.

Pasta

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
zwarte pasta	200	g
vleestomaten	2	

Kook de pasta volgens de aanwijzing op de verpakking gaar. Kook water, dompel de tomaten er kort in en ontvel ze. Verwijder het zaad en snij de tomaten brunoise.

Presentatie

Verdeel de pasta over het midden van diepe, warme borden. Stort de soufflés en leg ze op de pasta. Schenk de saus er omheen. Garneer met de achtergehouden basilicumblaadjes en de tomatenblokjes.

Soep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip van 3 à 4 kg*	1	
prei	1	
wortels	6	
bleekselderij	2	st
uien	2	
kruidnagels	8	
knoflook	2	tenen
rozemarijn	15	g
tijm	25	g
boter	60	g
bloem	60	g
koksroom	3.5	dl
rood pepertje	1	

Was de kip en de groenten. Snij de groenten in grove stukken. Doe de kip en groenten samen met de kruiden in 5 liter water, breng alles aan de kook en laat een uur trekken. Neem de kip uit de soep, passeer de bouillon door een zeef en kook deze weer in tot ca. driekwart van de hoeveelheid. Geef 7,5 dl aan het tweede gerecht en 5 dl aan het vijfde gerecht. Laat de kip afkoelen en pluk het vlees eraf. Snij het vlees in reepjes. Maak een roux van de boter en de bloem, laat even garen en voeg de bouillon er onder voortdurend roeren bij. Laat alles ca. 20 minuten zachtjes koken en voeg dan de koksroom toe. Laat nogmaals 10 minuten zachtjes koken en voeg na 5 minuten de fijngesneden prei toe. Ontdoe het pepertje van lijsten en zaadjes en hak fijn. Maak de soep op smaak af met peper, zout en zoveel van het fijngesneden rode pepertje als nodig is.

Sneeuweieren

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter		
eiwitten (100 g)	4	
waterkers	50	g

Verwarm de oven voor op 140°C. Bedek een bakplaat met bakpapier en besmeer dit met een klein beetje gesmolten boter. Klop de eiwitten met een snufje zout in de KitchenAid op tot een zeer stevig eiwitschuim. Haal de blaadjes van de waterkersstengels af en hak de helft van de blaadjes klein. Meng deze voorzichtig door het eiwitschuim. Doe het schuim in een groene spuitzak, spuit het schuim in kleine bolletjes op het bakpapier en zet ze direct in de oven gedurende 25 minuten.

Presentatie

Verwarm de diepe borden voor en leg in elk bord een paar reepjes kip. Giet er de hete bouillon over en leg er de sneeuweieren in. Werk af met de overgebleven waterkersblaadjes en geef er tot slot met de pepermolen nog een draai over.

HOOFDGERECHT Kalfslende met fritot van kalfswang, koolrabi en krokante aardappelspaghetti

Fritot van kalfswang

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schone kalfswang	500	g
eiwitten	3	
paneermeel	100	g

Stoof de kalfswang met 1 liter water en 20 g zout op laag vuur in 2 à 2,5 uur gaar. Haal het vlees uit de pan, bewaar het vocht en snijd de wang in kleine stukjes. Schep deze in een nieuwe, schone pan en voeg zoveel van het kookvocht toe, dat het geheel net onder staat. Laat nog 5 minuten koken tot het een smeùige massa wordt. Stort de vleesmassa in een stortbak, zodat er een laagje van 1 cm ontstaat. Strijk glad en laat opstijven in de koeling. Stort de massa en snijd er blokjes van 1,5 bij 1,5 cm van. Haal de blokjes door het eiwit en de paneermeel. Haal ze nogmaals door eiwit en paneermeel. Bewaar ze in de koeling.

Koolrabi

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
koolrabi's	2	
kippenbouillon (van het vierde gerecht)	5	dl
koksroom	1	dl

Schil de koolrabi's en snijd ze in heel kleine blokjes. Kook de blokjes twee minuten in de kokende kippenbouillon en blancheer ze. Breng ze daarna opnieuw aan de kook met de koksroom en laat ze op een uiterst laag vuur koken tot de room is verdampt. Breng ze op smaak met peper en zout en houd ze warm.

Saus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
rode port	1	dl
kalfsfond (potje)	3.5	dl

Verwarm de port met de kalfsfond en laat tot de gewenst dikte inkoken. Bewaar warm.

Aardappelspaghetti

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
aardappelen, grote	400	g
spirellisnijder		
sperziebonen	150	g

Boen de aardappelen schoon. Zet de juiste voorzetplaat in de Spirellisnijder en draai de aardappelen tot spaghetti. Laat de slierten uitlekken en dep ze droog. Ontdoe de sperziebonen van de punten en blancheer de bonen kort.

Kalfslende

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
blanke kalfslende	800	g

Verwarm een oven voor op 150°C. Portioneer de kalfslende in 10 medaillons, bak ze aan en laat ze in 10 à 12 minuten afhankelijk van de dikte in de oven rosé worden.

Presentatie

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
arachideolie		

Verhit de frituurolie tot 180°C. en frituur de aardappelspaghetti goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout. Frituur daarna de fritot van kalfswang goudbruin. Maak het bord naar eigen inzicht op met het vlees, de saus, de fritot, de sperziebonen, koolrabi en aardappelspaghetti.

Tarte tatin

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
granny smiths	2	
bieten, voorgekookt	500	g
suiker	200	g
boter	100	g
plakken bladerdeeg (dv)	10	
eigeel		

Schil de appels en snijd de appels en de bieten in dunne plakken. Breng in een pan op de inductieplaat de suiker aan de kook met 6 eetlepels water. Roer zacht als de massa lichtbruin wordt, voeg dan de boter toe en blijf roeren tot deze gesmolten is. Haal van het vuur als de karamel donkerbruin wordt. Neem 10 kleine metalen gebaksvormpjes en giet er een beetje karamel in. Leg de plakken rode biet en appel hier dakpansgewijs om en om op. Ontdooi de bladerdeeg en steek het deeg uit op dezelfde grootte als het gebaksvormpje. Prik er met een vork gaatjes in en leg de plak op de biet en appel. Laat het deeg niet overhangen. Bestrijk het deeg met wat eigeel en bak gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven op 160°C.

Sultanaroomijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
volle melk	2.5	dl
koksroom	2.5	dl
sultanarozijnen	100	g
eierdooier (pak)	140	g
suiker	100	g
dextrose poeder	25	g

Meng de melk, koksroom en de rozijnen en verhit alles licht. Blender fijn met behulp van de staafmixer en laat 1 uur trekken. Zeef de rozijnenpulp eruit, deze wordt niet meer gebruikt. Sla de eierdooier met de suiker los in een bekken. Breng de room met de melk aan de kook en giet dit langzaam en al roerend op de eierdooiers. Giet alles terug in de pan en breng al roerend naar 85°C. Meng de dextrose er met een handmixer door. Doe het geheel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Presentatie

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bietenpoeder		

Laat de tarte tatin iets afkoelen en keer het gebaksvormpje om, zodat appel en biet boven liggen. Leg de tarte tatin op een bord en strooi er met behulp van een klein zeefje wat bietenpoeder over. Geef er een quenelle roomijs bij en serveer direct.