

2023 mei

CCN Bunnik · Lente

VOORGERECHT Asperges met polenta en langoustines, pompoen en chioggiabiet

Asperges met polenta en langoustines, pompoen en chioggiabiet

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
asperges, aa	20	
visbouillon (poeder)	6	dl
witte kookwijn	2	dl
langoustines	20	
polenta	400	g
boter	60	g
zeekraal	100	g
flespompoen (à 600 g)	1	
chioggia biet	400	g
kookroom		
tahoon cress	1	bakje

Asperges: Verwijder het kontje van de asperges en schil ze. Breng water aan de kook en kook de asperges 5 minuten en haal de pan van het vuur. Haal de asperges na 10 minuten uit het water en bewaar het kookvocht. **Langoustines:** Breng de visbouillon en de witte wijn aan de kook en laat de langoustines er 1 minuut in koken. Laat de langoustines afkoelen in het vocht. Haal ze, als ze zijn afgekoeld uit het vocht, maar bewaar het kookvocht. Verwijder de kop, lamellen van het staartstuk en het darmpje. Laat het staartstuk eraan zitten. **Polenta:** Kook de polenta in het kookvocht van de asperges en van de langoustines (totaal ca. 1,5 liter) gedurende 10 minuten. Neem de pan van het vuur en roer er de boter doorheen. Stort de polenta in een met boter ingevette gastronormbak, zodat de laag 2 cm dik is en zet het geheel in de koeling. **Groenten:** Stoof de zeekraal een minuut in wat boter. Schil de flespompoen, snij in dunne plakken en kook deze gaar. Prik zo nu en dan in de plakken om te kijken of het gaar is. Steek er met een steker zo veel mogelijk rondjes uit. Meng de rest van de pompoen, evt met een beetje kookroom, tot een gladde crème en houd warm in een rode spuitzak. Kook de chioggia bietjes in ongeveer 25 min gaar (afhankelijk van de grootte), verwijder de schil, snijd in dunne plakjes en steek er zoveel mogelijk gelijke rondjes uit met een steker. Gebruik dezelfde maat steker als bij de pompoen. Haal de polenta uit de bak, snijd deze in vierkantjes en bak ze rondom bruin in wat olijfolie. **Presentatie:** Leg de polenta in het midden van een warm bord. Maak het gerecht op met warme plakjes biet en pompoen, de langoustines, de asperges en de zeekraal. Spuit er als laatste dopjes pompoencrème op en garneer met takjes tahoon cress.

Mulligatawnysoep

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
soepkip, ca. 1,3 kg	1	
winterwortel	1	
prei	1	
bleekselderijstengels	2	
uien	2	
champignons	100	g
droge witte wijn	2	dl
kruidnagels	2	
knoflook	2	teentjes
foelie	1	stukje
witte peperkorrels	10	
verse gember	2	tl
groene pepers	2	
zonnebloemolie	1	el
grote ui	1	
kardemomzaden	4	
kaneelpoeder	0.25	tl
kruidnagel	0.25	tl
korianderzaad	2	tl
komijn	1	tl
kurkuma	1	tl
bleekselderijstengel	1	
granny smith	1	
rode linzen	200	g
santen	0.5	blok
citroensap	1	el
tamarindeconcentraat	1	tl
verse koriander	0.5	bosje

Kippenfond: Doe de in delen gesneden soepkip samen met wat olie in een snelkookpan en braad deze rondom aan. Maak de winterwortel, het wit van de prei, bleekselderij en uien schoon en snijd deze in kleine stukken. Druk de champignons plat. Doe alles bij de kip in de snelkookpan en zet het even aan. Voeg de witte wijn toe en laat die wat verdampen. Voeg 2,5 liter water toe en breng het aan de kook. Schuim het zorgvuldig af en doe er dan de kruidnagels, knoflook, foelie en de geplette witte peperkorrels bij en sluit het met het deksel af. Laat het 60 minuten zacht koken. Spoel dan de pan koud, haal het deksel eraf en zeef de bouillon. Bewaar het kippenvlees. Kook de bouillon tot 1,5 liter in. Uimengsel: Rasp de gember en snij de groene pepers fijn, zonder zaadjes. Snijd ook de ui en de knoflook fijn. Doe de zonnebloemolie in een klein pannetje en bak gember, pepers, ui en knoflook samen met de licht gekneusde kardemomzaden, de kaneel, kruidnagel, korianderzaad, komijn en de kurkuma

in het pannetje aan. Dit uimengsel mag heel licht kleuren. Soep: Schil de winterwortel, bleekselderij en de appel en snijd alles in kleine blokjes. Doe alles in een pan en voeg de rode linzen, 1,5 liter kippenfond en de santen toe. Breng het aan de kook en laat het 15 minuten zachtjes gaan. Verwijder de kardemomzaden uit het uimengsel en voeg dit uimengsel bij de soep. Voeg het citroensap en het tamarindeconcentraat toe, meng alles goed en breng de soep zacht aan de kook. Pureer de soep en passeer ze door een fijne zeef. Breng, zo nodig, de soep op smaak met zout en peper. Presentatie: Snijd de geschilde appel brunoise. Snijd de verse korianderblaadjes fijn tot 4 theelepels. Schep de soep in de warme koppen en leg er een schepje appelblokjes in. Voeg een paar 'snippers' geplozen kippenvlees toe. Strooi de koriander over de soep en serveer de soep direct uit.

Krabrisotto met asperges

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
uien	3	
preien	2	
winterwortels	3	
kastanjechampignons	150	g
venkel	1	
bleekselderijstengels	3	
boter	50	g
krabpoten, hollandse	1	kg
witte kookwijn	3	dl
noilly prat	1.5	dl
tijm	3	takjes
laurierblaadjes	3	
platte peterselie	20	g
kleine ui	1	
witte wijnazijn	0.75	dl
boter, ongezouten	75	g
arborijst	250	g
mascarpone	100	g
basilicumblaadjes	25	g
dragon, vers	2	takjes
asperges, aa	30	
olijfolie, extra vergine		

Krabbouillon: Snipper de uien grof. Maak de preien schoon en hak grof. Schil de wortels en hak ze in stukjes. Snij de champignons in plakjes. Was de venkel en bleekselderij en snijd ze in kleine stukken. Smelt de boter in een pan op een matig vuur en bak de uien aan en laat ze even zweten. Doe de krabpoten erbij en laat deze 5 minuten bakken. Blus af met de wijn en de Noilly Prat. Voeg de groenten, kruiden en 1,5 liter koud water toe. Doe de deksel erop en breng naar het kookpunt. Zet het vuur lager en laat 15 minuten trekken tegen de kook aan. Haal de deksel eraf en giet de bouillon door een zeef. Haal daarna de bouillon door een natgemaakte neteldoek. Haal de krabpoten eruit en houd ze apart. Kook de bouillon in tot er 1,2 liter over is. Aangezuurde boter: Snij de ui in ringen. Doe 50 gram uienringen met de wijn en azijn in een pan en laat tot een kwart inkoken. Snijd de boter in blokjes. Haal de pan van het vuur en klop er blokje voor blokje de boter doorheen. Laat hem even staan en druk het dan door een fijne zeef. Bewaar de boter in de koeling.

Krabrisotto: Hak de afgekoelde krabpoten open en haal het krabvlees eruit. Verwarm de krabbouillon en houd warm. Giet een dun laagje olie in een pan met dikke bodem. Rooster de rijst op matig vuur tot hij begint te knisperen. Blus af met wijn en Noilly Prat en laat bijna helemaal inkoken. Giet een soeplepel bouillon bij de rijst en herhaal dit wanneer de bouillon door de rijst is opgenomen. Als de risotto zacht is en al het vocht is opgenomen, haal dan de pan van het vuur en roer er het krabvlees, de mascarpone door. Roer de aangezuurde boter naar smaak er doorheen totdat alles goed is vermengd (serveer de rest van de aangezuurde boter apart aan tafel). Scheur de

basilicum grof en hak de dragonblaadjes fijn. Meng ze door de risotto. Asperges: Schil de asperges en snij de kontjes eraf. Smelt de boter en een koekenpan, voeg de asperges toe en dek af met een deksel. Hou de pan ca. 5 minuten op matig vuur en schud regelmatig. Haal de pan van het vuur, laat de asperges op keukenpapier uitlekken en bestrooi ze licht met zout en witte peper. Presentatie: Zet een steker op een bord en lepel de warme risotto hierin. Leg de drie asperges hier tegenaan en druppel wat olijfolie rondom.

TUSSENGERECHT Frambozensorbetijs met cava en frambozenschots

Frambozensorbetijs met cava en frambozenschots

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
suiker	200	g
citroen	1	
frambozencoulis (dv)	400	g
ei	1	
tapiocameel	50	g
frambozencoilis	150	g
cava*	1	fles

Sorbetijs: Zet 10 champagne flutes met een laagje water in de vriezer. Los voor de suikersiroop alle suiker op een laag vuur met 2 dl water. Haal het pannetje van het vuur en voeg het gezeefde citroensap aan de siroop toe. Roer de frambozencoulis er doorheen en zorg dat alles goed is afgekoeld. Draai er een sorbetijs van in de ijsmachine en voeg na 15 minuten een eiwit aan toe. Frambozenschots: Zeef het tapiocameel zodat eventuele klontjes eruit zijn. Roer samen met de frambozencoulis tot een homogene massa. Het moet ongeveer yoghurt dik zijn. Als de massa te stevig of te dun is, voeg dan een van de ingrediënten extra toe om alsnog de juiste dikte te krijgen. Strijk het zo dun mogelijk uit op een siliconenmat en leg daarop een tweede matje. Bak het circa 5 minuten af op 170° af in de oven. Check voortdurend of het krokant genoeg is en zorg dat de massa niet bruin kleurt. Presentatie: Haal de flutes uit de vriezer en verwijder het blokje ijs. Doe één of twee bolletjes sorbetijs in elke flute en schenk er wat cava overheen. Steek er een schotsje bovenop en serveer.

Lamskotelletten met pommade de petit bois en groentebrunoise

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
preien	2	
vleestomaten	4	
uien	2	
knolselderij	0.25	
stengels bleekselderij	3	
lamschenkels	2	
rode kookwijn	500	ml
olijfolie, extra vergine		
(grote) aardappelen	1	kg
roomboter	50	gram
melk		Scheut
doperwtten (dv)	150	gram
prei	1	
crème fraiche	1	dl
blaadjes munt	5	
kookroom	1	el
lamskoteletjes (zoveel mogelijk aan één stuk laten)	20	stuks
boter		
rode paprika	2	
groene paprika	1	
gele paprika	1	
banaansjalot	1	
knoflook	1	teen
citroen	1	
truffelaardappel	400	g
tijm	2	takjes
rozemarijn	1	takje
artisjokbodems	10	
arachideolie		

Lamsjus: Snijd de groenten grof. Zet de lamsschenkels aan in de pan met wat olie. Voeg de groenten bij de lamschenkel en blus af met rode wijn. Laat minimaal 2 - 3 uur (liefst zo lang mogelijk) sudderen op laag vuur met een deksel op de pan (anders verdampt er teveel vocht). Zeef het geheel en kook in tot de gewenste sausdikte. Monteer af met een mooie olijfolie.

Gefrituurde Aardappellinten & Aardappelpuree: Schil 2 grote aardappelen. Snijd in de lengte in plakken van 2 cm dik. Schaaf met een kaasschaaf (of mandoline) dunne linten in de lengte van de plakken zodat er linten van 2 cm breed ontstaan. Bewaar ze onder water voor verdere bereiding.

Aardappelpuree: Schil de overige aardappelen en snij ze in grove stukken. Kook ze in 15-20 minuten gaar. Stamp de aardappelen en maak af met een klontje boter en scheut melk tot luchtige puree. Breng op smaak met zout en peper.

Pommade de petit bois: Snij het

wit van de prei fijn. Zet de prei even aan op medium vuur in wat olijfolie. Blancheer de erwten 1 minuut in kokend water. Doe de erwten samen met de prei en de andere ingrediënten in de blender en draai tot een gladde massa. Voeg een beetje de room toe: let op! Het moet een zalf blijven: maak het niet te dun. Werk door een zeef. Monteer af met wederom een beetje olijfolie en houdt ook hier de dikte in de gaten: het moet een 'zalfje' blijven. Breng op smaak met peper en zout. Lamskoteletten: Verhit de boter in de bakpan. Bak het rack z'n geheel aan, tegen rosé aan tot een kerntemperatuur van 55°C. en laat ze in aluminiumfolie rusten. Snijd ze vlak voor het opdienen in koteletjes en bak even snel aan in een zeer hete pan met een beetje olijfolie. Groentebrunoise: Ontvel de paprika's: blancheer 2 minuten in kokend water. Laat afkoelen totdat het vel er makkelijk van af kan. Maak de paprika's verder schoon en snijd brunoise. Breng een pan water aan de kook. Kook de truffelaardappels in de schil (ca. 18 minuten: prik tijdens het koken in de aardappelen om te kijken of ze gaar zijn). Laat ze afkoelen, schil ze en snijd ze brunoise. Hak de tijm- en rozemarijnblaadjes fijn (beide niet te veel, gaat snel overheersen). Snijd de sjalot fijn. Verwijder het vel van de knoflook en snijd heel fijn. Zet de paprika's met de gesnipperd sjalot en knoflook, tijm en rozemarijn lichtjes aan in de olijfolie (max 5 min) tot beetgaar. Voeg de blokjes truffelaardappel toe en laat afkoelen. Besprenkel de artisjokbodems met citroen. Presentatie: Giet de aardappellinten af en dep voorzichtig droog. Frituur ze op 180°C. goudbruin. Laat de linten uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout op. Warm de aardappelpuree en de groentebrunoise op. Leg op een voorverwarmd groot rond bord een quenelle aardappelpuree. Zet daarop de artisjokkenbodem. Lepel daar een schepje groentebrunoise op. Zet daar twee lamskoteletjes tegenaan. Maak een streep van de Pommade de petit bois en druppel wat jus op het bord.

DESSERT Tarte au citron met cannoli 'le pristine'

Tarte au citron met cannoli 'le pristine'

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
ei	1	
basterdsuiker	100	g
bloem	200	g
boter, koud	100	g
citroenen	2	
eieren	3	
suiker	150	g
boter	60	g
filodeeg	8	vellen
poedersuiker		
cannolibuisjes/staafjes		
gelatineblaadjes	4	
citroensap	1	dl
eidooiers	2	
slagroom	2.5	dl
citroen	1	
ricotta	150	g
pistachenootjes, ongezouten en gepeld	40	g
munt	3	munttakjes

Bodem: Doe het ei met de suiker en de bloem in een kom. Snijd de boter in hele fijne snippers. Maak je handen koud onder de kraan, droog ze af en kneed het mengsel snel tot een samenhangend deeg. Maak er een bol van en laat deze in vershoudfolie een uur in de koeling rusten. **Vulling:** Borstel de citroenen schoon en rasp ze met de Microplane. Pers de citroenen daarna uit en zeef het sap. Klop de eieren met de suiker tot het mengsel wit en schuimig is. Smelt de boter en voeg die bij de geklopte eieren, samen met de citroenrasp en -sap. **Citroentaart:** Verwarm de oven voor op 220°C. Vet een springvorm van ca 24 cm in en bestuif hem licht met bloem. Rol het deeg uit tot een net iets grotere ronde dan de vorm en bekleed de vorm ermee, zodat er een randje ontstaat. Giet de vulling erin en bak de taart in de oven gedurende 35 à 40 minuten. Haal het daarna uit de oven en laat afkoelen op een rooster. **Cannolirondjes:** Verwarm de oven voor op 175°C. Steek met een steekring uit de helft van de vellen filodeeg 10 rondjes van zodanige doorsnee dat deze rondjes goed rondom een cannolistaafje gewikkeld kunnen. Wrijf 5 cirkels in met wat gesmolten boter en bestuif ze met wat poedersuiker en leg de andere 5 cirkels daarbovenop. Besmeer ook deze met gesmolten boter en stuif wat suiker erover. Wikkel de 5 dubbele deeggrondjes rond cannolistaafjes of -buisjes van aluminium(folie) en bestuif ze opnieuw met poedersuiker. Besmeer de buisjes vooraf met gesmolten boter of olie. Bak ze in 15 minuten in de oven. Haal de cannoli van de buisjes en laat afkoelen. Maak daarna nog 5 cannoli. **Citroenmousse:** Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng het citroensap en de boter langzaam aan de kook. Voeg, als de boter gesmolten is, de suiker toe en roer grondig met een garde. Voeg, als de suiker volledig is opgelost, de losgeklopte eieren en eidooiers toe. Blijf roeren totdat het de dikte van yoghurt heeft bereikt en roer dan de uitgeknepen gelatine er doorheen. Laat niet te lang doorkoken,

dan stolt het ei. Haal de pan van het vuur en laat alles, al roerend, afkoelen. Klop de slagroom lobbig en spatel die door de afgekoelde citroenmousse. Ricottacrème: Rasp de citroen en meng deze door de ricotta. Meng de ricotta door de citroenmousse. Doe de mousse in een groene spuitzak. Presentatie: Rooster de pistachenootjes in een droge koekenpan, laat ze afkoelen en hak ze zeer fijn. Spuit de citroen-ricottamousse voorzichtig in de afgekoelde cannolirolletjes en dip de beide uiteinden in de pistachekruim. Bepoeder de cannoli lichtjes met wat poedersuiker. Serveer op een bord een taartpuntje met een cannoli. Garneer het bord met wat fijngesneden muntblaadje.